GOSPODARSKI
POUCNIK
1886-8

GOSPODARSKI POUČNIK

ILUSTROVANI ČASOPIS

ZA

POLJODJELSTVO, VINARSTVO, VINOGRADARSTVO, VOCARSTVO,
DOMAĆE GOSPODARSTVO, VRTLARSTVO
I GOSPODARSKO OBRTNIŠTVO

SU 52 SLIKE

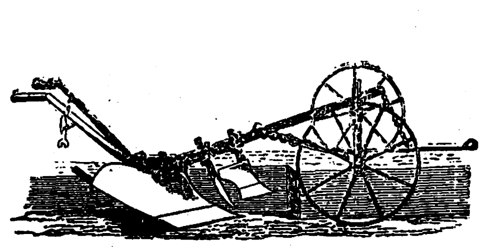
PETI TEČAJ 1886

UPRAVLJAO
PETAR L. BIANKINI

UREDJIVAO
NIKOLA ŠIMIĆ

SURADJIVALI:

Bućić Aćim profesor gospodarstva u S Michele. — *Dudan Mate* profesor kemičke technologije u Blata — *Fabrio Nikola* uč. gospodarstva u Trogiru. — *Gavrilović Sv. Lj.* sekretar srpskog poljoprivriednog družtva u Beogradu. — *Pexider Gustav* profesor gospodarske kemije na kr. gospodar. šum. učilištu u Križevcih. — *Prato Barun Iv. Napol.* oenolog i bivši urednik „Revue Antiphylloxèrique internationale“ u Camporeale. — *Pavlica Ant.* prof. Nautičke škole u Dubrovniku. — *Radić Franjo* technički uč. Korčula. — *Sugh Žiga* upravitelj Ratarnice u Križevcih. — *Thallmäyer H. Viktor* prof. mekanike na kr. gospodar. Akademiji u Altenburgu. — *Ubl Josip* kr. zdravstv. viećnik i profesor živinarstva i živinogojstva na kr. gosp. šumar. učilištu u Križevcih. — *Vichodil Gust August*, ravnatelj kr. gospodar. šum. uč. u Križevcih. — *Vežić Nikola*, gosp. i šum. u Drnišu.



ŠIBENIK—ZADAR
VLASTNIK IZDAVATELJ P. L. BIANKINI

Brzotiskom „Narodnoga Lista“ u Zadru

Gdje je što?

A. *Uvodni i poučni članci.*

B. *Svaštice.*

C. *Odgovori na pitanja.*

*) *Ovo su odgovori na pitanja lanjske godine.*

D. *Slike.*

Slike:

Tumačenje svake pojedine slike nalazi se u istome broju, a po prilici na istoj strani na kojoj je slika.

E. *Gospodarske viesti.*

F. *Metereologička opažanja.*

G. *Otvoreni dopisi.*

Godina V. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 1

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Siečnja 1886. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Siečnja 1886.

1886.

Kakav je izgled za gospodare u godini 1886? Kad se prosudi gradivo koje se je pripravilo godine 1885 moralo bi se slutiti na dobro.

U našoj državi uvidja se potreba da se gospodarstvo što više podigne, te se u tu svrhu radi na sve strane. Najviše se ulaže u melioracije, osobito, da se urede vode.

Nastoji se, da se naše surovine budu na kući što više priredjene, e da bude jeftinije njihov prenos i da se svietu u pristojnijoj formi prikažu. Ugovorim medjunarodnim nastoji se priskrbiti i osjegurati novih trgovišta i raztovarišta našim proizvodim, a obranbenim carinam obraniti naša trgovišta od inozemne konkurencije.

Dalmacija će ove godine viditi izpunjenu, davnu želju, vidit će otvorenu pokrajinsku poljodjelsku učionu, u kojoj će se njezina mladež moći izobražati u svim granam gospodarstva, a osobito u vinarstvu, uljarstvu i voćarstvu. — Škola otvorit će se na jednom od najprikladnijih mjesta: u Gružu, gdje se uz blagost podneblja, spaja compleks zemlje i sgrada toli za gospodarske, koli za školske svrhe, kako bi bilo težko naći u kojem drugom mjestu Dalmacije. Uspjeh škole zavisit će, koli od učitelja, kojima obučavanje bude povjereno, toli od brige i ljubavi, koju zemlja bude izkazala tom novom čedu. A zemlja će tom svojem novom čedu najviše ljubavi izkazati time ako bude tamo u velikom broju siljala djecu svoju. Samo školom izobraženi gospodari, mogu natjerat do savršenstva u proizvadjanju, te oprieti se nevoljam koje nas sa svih strana duše.

Zakon o osnovanju zemaljskog gospodarskog vieća i kotarskih gospodarskih zadruga, svakako je jedan od najboljih gospodarskih zakona, koje je naš sabor dosad glasovao. Ustanovljenjem zemaljskog gospodarskog vieća, moći će se razpravljati o našim nevoljam, i stvoriti napokon gospodarsku osnovu za cielu pokrajinu; u kotarskim zadrugam, doznat će se za nevolje i potrebe svakog pojedinog kotara; te će o odstranjenju istih razpravljati a po mogućnosti potrebam doskočiti.

Da se poljodjelce, zanatlije i obrtnike odtrgne od kamatničkih ruku nastojat će se zasnovati što više štedno zajamnih zadrugâ.

U Hrvatskoj radit će se o preustrojstvu hrvatsko-slavonskog gospodarskog družtva, o podignuću gospodarstva u zagorskim predjelim. o što većem razproštiranju korenjaka od amerikanskih loza, da se obrane vinogradari od filoksere, o podignuću vinarske škole u Slavoniji i Ratarnice u Gospiću, o podignuću obrtničkih škola, i o uredjenju voda.

U Istri radit će se o zasnovanju gospodarskih i strukovnih tečaja za seosku djecu, i o ustrojenju zemaljske gospodarske banke.

U Bosni i Hrcegovini ustrojit će se najmanje jedna poljodjelska učiona, a više strukovnih tečaja, nastojat će se podići za marvogojstvo i livadarstvo. Od marhe poduprieti će se gojitba pasmine prikladne za izvoz. Ustrojit će se zemaljsko kulturno vieće, koje će imat svrhu proučavati gospodarske odnošaje onih zemalja i praviti predloge, kako da se gospodarski odnošaji poboljšaju.

Iz svega se dakle vidi, da nam godina 1886 u svojem krilu nosi liepih darovâ.

Nek bude sretno!

Štedno-Zajamne zadruge.

(Nastavak).

Uredjenje kamate je svakako jedna od najvažnijih strana, kod jedne štedno-zajamne zadruge. Kamata na novac koji će se pozajmljivati nesmje biti visoka, ako će se da se polući prava svrha za koju se ustanovljivaju ovakove zadruge. U drugim zemljam, gdje nefali glavnice, drži se da je visoka kamata od 5 %, dočim za naše slabe financijalne odnošaje, neće se moći reći da je visoka niti kamata od 6 ili 7 na sto. Mjestne financijalne okolnosti odlučuju o visini kamate, al valja nastojati da ona bude što moguće niža.

Na novac, koji se prima u pritednju plaća se manja kamata, no što se prima na novac, koji se pozajmljuje. Nu ta kamata nesmje biti manja od kamate, koju izplaćivaju drugi novčani zavodi, koji eventualno obstoje u mjestu, a mora da je svakako veća od kamate, koju izplaćivaju poštarske štedionice.

U onim zemljam, gdje nefali novčane glavnice štedionice plaćaju samo 3 ili $3^1/_2$ po sto, za naše okolnosti mora se svakako plaćati 4

PODLISTAK.

GOJENJE KRUMPIRA

(*Piše za „G. P."* Sv. Lj. Gavrilović).

(Nastavak).

Ne sij krumpir nikada u gusto. jer gomolje (krtole u zemlji) ne raste na korenju jednom, već na zasebnim podzemnim ograncima, koji se preko ljeta razviju. Što su ti ogranci kriepčiji, to će tim krupniji da bude krumpir, a niti će ti ogranci biti snažni, niti će iztjerati krupno gomolje u zemlji, ako kućice (odžaci) budu suviše česte.

Ošim toga, kada krumpir na redje posiješ lakše ćeš ga moći docnije da okopavaš. Gusti bokori drže više vlage u zemlji, a već kazasmo da suvišna vlaga škodi krumpiru a naročito jošt, ako je zemlja i po sebi vlažna. Isto tako, ako redje posiješ sigurniji si da ti krumpir neće dobiti bolest.

Svaki bokor treba da ima za svoje pravilno razviće bar četiri kvadratne stope (dvie stope u dužinu a dvie u širinu u prostoru.

Ako ti je nužde da hitaš, a naročito ako je zemlja i meka, možeš sebi uštediti trud kod kopanja odžaka, već odma u prvu brazdu za plugom na dobar korak rastojanja metni sjeme, ljepo razredi da imaju dovoljno prostora za razviće, pošto vrlo često svako parče proklija i istjera gomolje — sa drugom brazdom plužnom pretrpaj onda sjeme, pa takim redom. No, ovo sijanje može se skorišću upotrebiti samo kod neukorovljenih, mekih rastrositih zemalja i u obšte kod suvije zemlje, gdje se imamo manje bojati, da nam sjeme ne bude i suviše duboko pretrpano.

Na drugim mjestima, gdi krumpir u veliko siju, obično ga ne okopavaju motikom, već plugom okopačem, koji s jednim konjem za jedan dan (prema zemlji) može da okopa toliko, koliko nekoliko radnika ne mogu — ili po danima oranja on okopa tri dana oranja za jedan dan — ta na taj način uštede i na vremenu i na radnoj snazi — ili sa drugim riečima na troškovima oko okopavanja.

Za tu cilj moraju jošt više paziti, da im je zemlja meka i trošna — pa zato priliježno djubre pred zimu oru, pa često i dva put, a treći put u proljeće, jer su sigurni da će imati sve bolju žetvu. Preko uzorane njive predju po oranju jednom ili dvaput uzduž i po preko sa drljačom, te počupaju svu travuljinu, zemlju i grudve razdrobe, pa ako ni s tim nisu mogli da se pomognu, ako im na njivama ipak ima grudava, oni jih jednom dva li prevaljuju, pa kad se pored ovakoga rada uzme u račun i zima sa svojim mrazom, onda je vrlo lahko pojmiti, da neće nigde grudvice moći na toj njivi da se nadje.

Možda će se kome učiniti da sve ovo mnogo skuplje košta nego li, kad se samo jednom poore i odma posije, a recimo već i to da će jednaku žetvu imati (a neće nikada). No ko god umje da računa, neka sravni za jedno isto parče zemlje od nekoliko dana oranja, koliko će da kostaju: uzmimo dva oranja, dva drljanja i okopavanje sa plugom okopačem = 8 radnika, a ovamo *okopava* jedno oranje i okopavanje sa 8 puta t. j. dana kopanja, pa ako ne izadje opet pojednaka množina, a ono za cielo neće ni mnogo veća.

Pošto okopavanje sa plugom zahtjeva veću pravilnost redova, to se u krajevima gdje se krumpir u veliko sije, služe zato brazdačem (lineatorom, markerom), pomoću koga pred sijanje izbrazdaju prave brazde uz duž i po preko, tako, da napravo sa svim pravilne kvadrate, i po tim istim brazdama ili plugom ili motikom zatrpavaju sjeme. *(Sliedi).*

po sto, inače sviet nebi ulagao novac u štednojajamnu zadrugu; a od koristi je po zadrugu, da se što veće novca u prištednju ulaže.

Kamata od zadružne glavnice, i eventualna dobit, koja dolazi od razlike izmedju kamate koja zadruga prima za zajmove i plaća na prištednje, pravi dobit zadruge Od ove dobiti moradu se najprije podmiriti troškovi ; ostatak jeste čista dobit.

Ili jedan dio ili ciela čista dobit ulaže se za zalihnu glavnicu (reserve fond). Obično biva da se trećina ili polovica ciele čiste dobiti ulaže za zalihnu glavnicu, dočim se ostatak dieli izmedju družinara, i to na jednake djelove po svakoj dionici. Mnogi će reći, da je razlika od 3 po sto izmedju kamate, koje zadruga prima na zajmove, i one koju plaća na prištednje velika; to je doduše istina, i u naprednim zemljam, ta razlika nije nego od 1 ili $1^1/_2$ po sto. Ali za naše odnošaje, to može da prodje, jer u manjim mjestim, a s početka ni u većim mjestim neće zadruga imati velika prometa, te će joj često ležati prištednje za više vremena neuložene, bez ikakove koristi.

Sumnje, da se uz kamatu od 6 ili 7 po sto gospodar neće moći okoristiti zadrugom, jer da zemljištna glavnica ne nosi već 3 ili najviše 4 po sto, nisu temeljite. Uz današnje odnošaje, gdje je nekim do 10 po sto, a i višje kamate plaćati, znadu se marljivi gospodari izkoprcati. Kad jim zadruga bude davala novca na duže obroke, te jim olakoćila povraćivanje na obroke, onda jih kamata od 6 ili 7 po sto neće tištiti.

Naravski, ako gospodar bude kupovao zemljište za visoke ciene, kako što se to danas, u nekim mjestim vidi, ili ako bude preduzimao skupih ili nekoristnih meljoracija, onda će mu njegova zemljištna glavnica davati samo 2 ili 3 po sto. A u takovom slučaju tištila bi ga i kamata od 4 ili 5 po sto. (*Sliedi*).

Trsova uš i obrana proti istoj nasadjivanjem loza, koje joj odole *).

1. Trsova uš.

Pred 30 godina nije se poznavala trsova uš (Phylloxera vastatrix) u vinogradih Evropejskih. Ona je u onom zemanu uvedena sa korenjacim amerikanskih loza, te je danas mal da ne po svim zemljam razprostranjena. Ni u Americi nisu znali za trsovu uš; znalo se je samo, da evropejske loze nemogu uspjevati u Americi, pa se je zadovoljavalo gojitbom ondašnjih divlje rastućih lozâ. Mislilo se je da evropejskim lozam ne prija zemljište i podneblje amerikansko; dok napokon neki francuski prirodoslovac neodkrije trsovu uš na lozam uvedenim iz Amerike.

Trsova uš žive preko ciele godine na korienju naših lozâ; a izadje iz zemlje samo jedan dio njih u jesen, i to, kao krilate živince. Uši su tako malene, da jih se jedva može razabrati prostim okom; no po što živu na okupu, prave kao žutkastu mrlju, koja se odmah vidi na okuženim žilam.

Povećalom, vidi se izmedju uših, malena, žutkasta, dugoljasta jajasca, male jasno žute uših koje marljivo bježe amo tamo. Ima i sasvim odraslih uših, koje su kroz koru zadile rilo u žilu. Ove su obično tamno žute, a starije i mrko-ljubičaste boje.

Sve ove uši su ženskoga spola, ali se mogu razplodjivati bez parenja. Jedna uš može da snese 200 jajasca, a za 2 do 3 nedjelje dana može svaka mlada uš razplodjivati, i isti broj jajasca snieti.

Kad se promisli, da se ovakovo umnožanje opetuje 6 do 8 puta u godini, moći će se lako izračunati, da od prolieća do jeseni, od jedne same uši više miljuna njih može razploditi.

Uprav ovim brzim umnažanjem prieti pogibelj, pošto se taj veliki broj životinjaca mora da hrani sokom jedne loze. Lozi nepreostaje onda sokova za se, pa napram broju uših, koje na njoj žive ili poboljava ili pogine. Uši, koje se hrane samo sokom od loze, spavaju preko zime dok loza spava; a na prolieće čim nastane kolanje sokovâ, probude se i one, da more lozu i da se razplodjivaju. U jesen nalazi se najviše uši na korienje, u prolieće najmanje, jer preko zime, što od leda, sniega ili vode mrzlice poginu. Najviše jih pogine na onim žilam, koje su najbliže površini zemlje. Na žilam, koje su dublje zakopane prezimi više uši, da na prolieće nastave opet utamanjivanje loza. — Ovo je razlog zašto mnogi, kad u prolieće ne nalaze uših na gornjim žilam, misle da jih je nestalo; dok je u svibnju za prekopavanja ima već sijaset. — Koncem srpnja, ili ako je vrieme hrdjavo u prvoj polovici kolovoza razabire se izmedju žutih uših, koje se nalaze na gornje žile, neke osobite debelaste životinjice. One su tamne mr koljubicaste boje, a imadu okrugle sasvim kratke krilate pristavke, koje se dadu razabrati jedino povećalom. Ove uši zovu se bebke (kukuljice, nymphe), a one se smatraju kao prelaz na krilate.

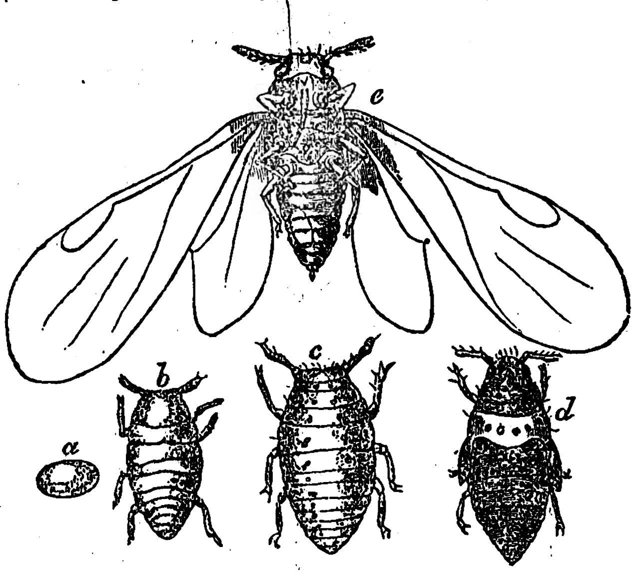
U jesen za posve topla, sunčana mirna dana ostave bebke u zemlju njihov ovoj, pa izlizu na polje kao malene, vitke, zelenkaste mušice, nalik vodenim mušicam, samo što su nešto veće. Ne izlaze pojedince, već na gomile, pa se poput roja vide u zraku pred večer suproć suncu. Mnoge se ulove na paučinu, pa se po njihovim velikim krilim, mogu prostim okom razabrati.

Krilata trsova uš olahkoćuje razprostiranje i u odaljenije vinograde. Dosta da jedna sama dodje u zdrav vinograd, a on se već može okužiti. Jedna krilata uš snese na lišću od loze dva jajasca od razne veličine. Iz manjeg od ovih jajasča izvali mužka uš, i većeg ženska. — Ovo se dvoje pari. pa ženska još iste jeseni snese pod staru koru jajasca. Ova zimska jajasca ostanu pod koru do prolieća, u koje doba izvale iz njih uši, koje izgmižu u zemlju do prvog korienja da se tu hrane sisajuć sok. Ova uš, koja od jajasca, kojeg je sniela oplodjena ženka, imade svojstvo, da se može dalje razplodjivati bez da bude oplodjena. (*Sliedi*).

*) Ovu poučnu knjižicu izdalo je na njemačkom jeziku „Družtvo za obranu Austrijanskog vinarstva.“ Mi, kao zastupnici družtra za Dalmaciju, umoljeni prevadjamo ju, jer uvjereni, da može puno koristiti. Uprava.

Izvadak iz govora, kojim je ravnatelj Križevačkog Zavoda gosp. *Aug. G. Vichodil* crtao postanak i razvitak istoga zavoda u svečanoj sjednici držanoj dne 19 studenoga 1885.

Razvija natjecanje kulturnih naroda na gospodarstvenom polju, ističe pokret istih za osnivanje i stvaranje raznih institucija, osobito



Slika 1. *a) Jajasce od trsove uši, b) mlada uš, c) odrasla uš, d) velika, e) krilata uš.*

takovih koje imadu raditi u prilog gospodarskom i šumarskom napredku. Kaže svrhu sastanka, i radostću napominje kako se sastanak drži u prostorijah u kojih su naši predji odlučivali o sudbini pučanstva. Daje gostim dobrodošlicu i zahvaljuje jim što su se odazvali pozivu. Teše historiat o postanku zavoda, i ističe, kako se je misao o osnovanju strukovnih školâ porodila u hrvatskoj još godine 1853. Nabraja imena osoba, koje su se bavili oko osnovanjem zavoda, ističe zasluge Baltića, Šimunčića, Coroninia i dolazi do samog osnovanja i otvorenja zavoda, koje se je zbilo dne 19 studenoga 1860 godine. Nabraja občine koje su na jedan ili drugi način doprinicle za gradju zavoda i ratarnice, pa osobe, koje su novčanim svotam gradju i zasnovanje podupriè.

Kaže koji je bio smjer zavoda u početku, i kako je naukovnimi sredstvi slabo razpolagao. Predočuje ondašnje stanje zavodskog dobra, i sravniva ga sa današnjim stanjem, uzimajuć za temelj godišnji prihod. Tumači kakovo je bilo obučavanje na zavodu i ratarnici iz prvine, pa kako se je isto malo po malo popravljalo, dok se god. 1877 nije došlo do podpunog preustrojstva zavoda, koje je danas ustrojeno po zahtjevim vremena, te može stati uz bok zavodim najnaprednjih naroda.

Kaže kako se na Ratarnici predaje sada za 20 satih na nedjelju, kako obuka na višem odjelu traje 3 godine, i kako se gospodarstvo podučava 43 sata nedjelno, a šumarstvo 39 satih nedjelno. Kao najbolju odredbu novog zakona, ističe onu o konačnim izpitim, pa uvedenje posebnih tečaja za voćarstvo, vinogradarstvo i mliekarstvo, te osnuće gospodarsko-kemičkog pokušališta. Govori o promjenam koje se sbivalo u učiteljskom osoblju, i navadja broj istih na zavodu, te broj učenika, koji su zavod pohadjali i absolvirali. Najinteresantnija strana govora jeste svakako poboljšanje i uredjenje zavodskog gospodarstva' koje govornik dieli u tri razdobja. Tumači, kako se došlo do kupnje zavodskog dobra, koje se je prije držalo u najam, te kako se je usljed toga izradila nova osnova za gospodarenje i melioracije. Nabraja brude prihode u pojedinom petogodišnjem razdobju, odkud se jasno vidi veliki napredak postignut u obće a od stočarstva napose, jer je nečisti dohod ovog zadnjeg iznio a zadnjem petogodišnjem razdoblju ništa manje nego 2950 for. na godinu. Prelazi na upravu zavodske šume i ističe, kako se danas sve vježbe iz gojenja šume mogu izvadjati. Navadja, kako na dobar uspjeh zavoda upliva puno neuredba odnošaja zemaljskog posjeda, te da je malo služba za šumare, a da se je gospodarskom životu težko prilagoditi, ako se nije čvrsta tjelesna ustroja. Kaže na dalje, kako su ti odnošaji puno povoljniji za ratare. — Ističe dalje, kako se je broj učenika na zavodu povećao, što je svakako dobar znak, te kako zavod u svietu stiče sve više i više ogleda. — O stanju zavodskih gabineta govori na dugo, primjećujuć da se učenici danas u svakoj grani mogu praktično usavršiti, a da je to sve zasluga predstojnika dotičnih kabineta; da učitelji koliko god se brinu da jim učenici nauče, isto toliko da su zaslužni i na književnom polju. Govori o strojevim, kojimi razpolaže zavod, o zasnovanju gojilišta biljevnika i nasadu novog vinograda. Prelazi za tim na djelovanje zavoda u zemlji, koje nije nigda štedilo da širi u zemlji izobražbu slovom i činom. — Učiteljsko osoblje je sudjelovalo u kongresim tu i inozemstva, uvjek je o boku zemaljskoj vladi, a zavod si je stekao množinu priznanica i odlikovanja u svietu. — Napokon razvija i tumači program zavoda za buduće, koji se u glavno sastoji:

„Obzirom na naukovanje na višem odjelu nastojati će profesorski sbor i na dalje, da razširi temelj onim naukam, kojima se mogu okoristiti obe posestrime struke. Posvetiti će naime svu svoju pažnju na najnovije stečevine u matematičkih, prirodoslovnih i socialnih znanosti, koje na razvitak gospodarstva i šumarstva najpovolnije djeluju. — Nu, pošto ove u okvir gospodarske i šumarske nauke stegnute znanosti sačinjavaju uz strukovne discipline znatni broj predmeta, koji opet zahtjevaju za podpuno svladanje zdrelu mladež, s toga će se učiteljski sbor pobrinuti, da se uvjeti primanja slušatelja poštre tako, da se naukovanje na ovoj razširenoj polngi može uspjesnije razvijati.“

Uz dugotrajno i živo povladjivanje završio je svoj govor sa: “*Vivat, floreat, crescat alma mater mnogo i mnogo godina !!!*

Rodakva (Raphanus sativus)·

Rodakva je jednogodišnja bilina, ili u toliko dvogodišnja, u koliko se sije jeseni, pa ostaje preko zime na polje. — Ona je mogli bi reći kruh težaku, jer njezin koren, daje poznatu i obće ljubljenu hranu, a iz njezina zrnja tiska se ulje, koje je izvrstno za gorivo i za jelo.

Imade više vrstih rodakva, koje se izmedju sebe razlikuju ili veličinom ili tekom ili mekoćom svojeg korenja, ili pak time što se negoje radi korena, već radi sjemena. Sve tjeraju zelnasti struk, koji je više ili manje runjav. Latice od cvieta su jasno ljubičaste, cviet je grozdast, mohunje dugoljasto valjaste, a ne pucaju. Sjeme je okruglo suro mrke boje.

1. Uljevita rodakva (*Rap. sat. oleiferus.*)

Uljevita rodakva goji se ponajviše u Kini, kod nas manje, jer se misli, da lako izrodi. — Izrodi doduše, kao ozima posve lako, no ako se sije, kao jarina, onda uspjeva dobro.

Uljevita rodakva ljubi laku rahlu gnojnu zemlju, a topao položaj. Na zemljam, koje su vapnenaste naravi, a koje su bile dvi ili tri godine unaprjed podjubrene uspjeva najbolje. — Na ilovačam i ilovastim pjeskuljam, ako sadrže nešto vapna, uspjeva takodjer dobro.

Ako se pod uljevitu rodakvu djubri priesnim djubrom, ili ako se sije na gnjilači, tjera u stručje, te izjalovi. Kako smo već rekli najbolje je podjubriti zemlju jednu ili dvi godine unaprjed ili ju sijati po djetelini ili okopavini. Na krčevinam vapnenaste naravi, ako su sasvim pročišćene od žila uspjeva takodjer jako dobro.

Ne ljubi za ništa tople vrsti djubra, kao n. p. ovčiji ili konjski djubar; najbolje podnasa govedji djubar, i to ako je već u jesen podoran. Za zemlje gnjilaste naravi, kao i u obće na sve vrsti zemlje, koje oskudjevaju vapnom, prija rodakvi jako, ako se podjubri brašnom od kostiju. Mješanac djubar ima za rodakvu prvenstvo, ona na njemu najbolje i najsigurnije uspjeva. Za sjetvu hoće se dvoje ili troje oranje, od kojih se jedno dade u jesen. Uljevita rodakva sije se u travnju mjesecu, kad se već nije bojati, da će joj slane (mrazovi) nahuditi.

Sije se omašno, al ne pregusto. Računa se za svako zrno 15 do 20 centimetara površine. Da bude redja sjetva nije potreba, al ako je gusto zasijano, onda jedno duši drugo.

Gospodaru mora da najviše lezi do toga, da mu podjednako proklica sjeme, jer se na taj način obrani od buhača, koji pravi rodakvi velike štete. To će polučiti ako sjeme bude jednako duboko zasijao.

Na zemlji, koja se lako okori sijati je duboko, što se najbolje postizava, ako se sije za plugom. Na zemljam koje se lahko osuše sije se takodjer duboko. Ako je izgleda, da će zemlja ostat vlažna, a da se neće okoriti, onda je najbolje pobranati sjeme. Ako se slučajno napravi kora, kad je sjeme dosti duboko zasijano, onda ju se može kašnje razbiti, bez da se takne sjeme.

Gustu sjetvu priredjiva se brananjem, a isto tako brananjem razbija kora, koja se napravi na zemlji poslje naglih kiša, pa sve da je rodakva protjerala. Tim brananjem se doduše mnoga biljka izkorjeni, al to ne smeta i nehudi; one koje ostanu, razvijaju se krepčije. — Neka vrst moljca, *Scopula margaritalis* zna nanieti štete na rodakvu koliko buhač.

Dozrieva u rujnu, a žanje se koncem kolovoza ili početkom rujna, dok počme sjeme u mohunji suriti. Nevalja prišiti. a niti kasniti žetvom. Ne žeti dok sjeme ne dozrije, a ne čekati, da mohunje odpadnu. Požeto stručje, privežuje se u snopove i suši. Stručje nije najbolja krma, al su zato mohunje izvrstna krma.

(Sliedi).

ZOB (AVENA).

(Nastavak).

Zob sije se u ožujku i travnju, a uz povoljne uvjeti može se sijati i u svibnju. Sije se omašno i u redove, al obično omašno. Sjetva mora da je gusta, s razloga, što je mnogo koje zrno neklicavo, mnogo plievi prazno i što se zob netjera puno vlaća. Obično se računa na hektar zemlјišta dvaput toliko sjemena od zobi, koliko se uzimlje sjemena od jedne druge žitarice, na pr. od pšenice ili ječma. Gušćom sjetvom zaduši se i korov, koji zobi často zanoveta. Sjeme za sjetvu mora da je zdravo i težko. — Za sjetvu uzimlje se zob od koje hektolitar teži barem 42 do 46 kilograma Nu i težina neodlučuje toliko na dobrotu i klicavost sjemena, koliko množina plievi. Dobro sjeme imade samo 20 po sto plievi, lošo čak 45 po sto. Osobito valja paziti da zob koju se sije nije upaljena, što se lahko dogodi, ako je ležala dugo u snopove, ili je bila nesuha spremljena ili se je čuvala na vlažnu mjestu. Upaljeno sjeme istinabog proklica, no izdade u plodu, slabo cvate, a još manje zrnja zametne se.

Dubljina sjetve zavisi od vremena. Ako će po sjetvi zakrenuti vlažno vrieme, onda ju je dosta prodrljati, ako će suho valja ju dublje pobranati, jer inače klica ne jednako. Za suha vremena, a i u obće svakim vremenom zob klica sporo. Gospodaru mora da leži puno, do toga, da mu zob jednako proklica. jer inače nezdrije jednako.

Pošto zobi zanoveta jako korov, najbolje ju je prodrljati branom zubačom, dok je korov proklicao. Tim se utamani korov, a zakasnili se, onda teče stvar težko, jer se je korov već dobro ukorenio. Neki savjetuju kad je zob za četiri prsta porasla, pa uzanj i korov da je onda koristno podorati ju, da se tim utamani korov, a da se zob dobro ukorieni. Mi dvojimo o takovu uspjehu. Za podoravanje mnogo će zobi propasti, a mnogo će zlo proći, ako nastanu suha vremena. — Zob trpi dosta po sadji i hrdji.

U zemanu kad zob dozrieva gospodar mora biti puno oprezan, jer kako je već rečeno, zob čestc ne dozrieva jednako. Nu i u slučaju da jednako dozrije, nevalja ju podništo pustiti da prezdrije, jer se onda gubi puno zrnja.

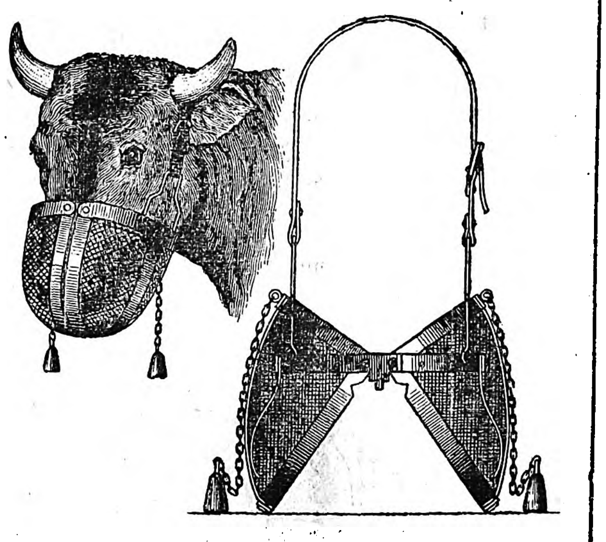
Ako dozrieva pojednako, onda se kosi kad prva dozrije, jer je prva najbolja. — Pošto u snopu u smjesi ima i zobi posve nedozrele, drže se snopi nešto duže na zrak, jer zob dozrieva u sebi Nu tim držanjem u snopove nevalja pretjerati, jer se onda gubi puno zrnja.

Slama od zobi je izvrstna hrana za blago, jer u njoj nestaje dosta zrnja, i to tim više čim je nezdrelija pokosena, pošto se od zeleno pokosene težko dieli zrnje od plievi.

Zob (zrnje) je izvrstna, dapače jedina hrana za konje. Svaki gospodar koji kopitarâ uzdrži, nemože smanje, a da sam negoji zob, ako ju neće skupo plaćati. Kod nas bar izplaća se zob bolje od raži, a skorom tako i kao ječam.

SVAŠTICE.

Clarkovo sredstvo za izpiranje sagova. — U rečenu svrhu hoće se dvi raztopine. Jedna raztopina ili da rečemo lukšija sastoji se od 10 djelova sapuna raztopljena u 20 djelova vode, a u ovo raztopi se $3\frac{1}{2}$ diela sode $\frac{1}{2}$ diela tekućeg čipavca (amoniaka) i $\frac{1}{2}$ vinovice (alkohola). — Druga tekućina sastoji se od 4 diela tekućeg čipavca, u koji se primješa 3 diela vinovice, pa se ovo razblaži vodom (razvodni). Najpre se izpere drugom tekućinom, koja ima svrhu da raztopi nečist. Kad se je to polučilo odstrani



Slika 2. *Nagubac za bikove.*

se nečist, pa se izpire prvom tekućinom. Napokon se još propere u čistoj vodi. Kroz dvi ure vremena što može trajati ovo ispiranje dobiju se sagovi posve čisti, a boje na njih oživu, kao da su novi.

Da moljci ne razgrizu sukneninu i krzno preporučuje Hager sljedeće sredstvo: raztaplja se 45 grama čiste karbolne kiseline, 30 grama kamfora, 30 gr. ulja od zumrada (rusmarina), 5 gr. ulja od gvozdike i 5 gr. aniline u $2\frac{1}{2}$ litre vinovice, pa se ovim škropi suknenina.

Priredjivanje petrusimula. Izpere se friški petrusimul, prosuši, pa izsječka, onda dobro osoli. Naslaže se pozatim u staklenicu, nešto malo pritisne na vrh osoli, pa dobro začepi.

Sok od mrkve. Izkopa se velikih zdravih mrkva, koje se izperu i izstrugaju na strugalo na sitno. Onda se ove strugotine metnu u čistu vrećicu, te iztiskaju. Sok, koji se dobije metne se u posudu da se otaloži. Kad se je otaložilo, odlije se gornji bistri dio, pa metne na vatru da kuha. Na svaki kilogram soka, koji se metne kuhati dodade se $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{2}$ kilograma sladora i $\frac{1}{2}$ gráma salicilne kiseline. Pomoću sladora napravi se kuhanjem surup, a salicilna kiselina brani, da lako neizpljesnivi. Kad se surup ohladi ulije se u zemljane, al iznutri ocaklene lonce, pa se dobro začepi. Izvrstno je sredstvo proti kašlju.

Klija ili brizg Brumata. Ovo je ona glasovita klija (ljepilo) ili brizg, koji se rabi proti zareznicim. U tu svrhu namaže se prstenasto oko debla ili na debljim granam, pa zareznici koji silaze ili se dižu na stablo nalaze zaprieku, a ako zagaze na kliju prilјepe se. Poginu i na jedan i na drugi način, jer u prvom slučaju izmoreni poskapaju, bez da svrhu poluče, a u drugom slučaju prilіepe se, te tim završe. Brumata klija pravi se kako sliedi. Ukuha se 1 kilogram trpentinske ili biele smole sa 700 gr. svinjske masti i 700 gr. maslinova ili repična ulja. Kad se ovo dobro ukuha i ohladi klija je gotova, te se može rabiti. Njeno je svojstvo, da se ne suši na zraku.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Trsova uš vidi sliku 1 na strani 2. Tumač ove slike čita se u članku „Trsova uš i obrana proti istoj na sadjivanjem loza, koje joj odole.“

Nagubac za bikove, vidi sliku 2 na strani 3. Ima bikova, koji posve rado grizu. Od njih se čovjek može obraniti jedino, ako jim drži nagubac. — Naša slika 2 predočuje nam jedan takav nagubac osobite konstrukcije. Sastoji se iz dvaju polovicâ, koje djelovanjem pera jednog stoje otvorene, a sklapaju se sredstvom dvaju utezâ, koji nadvladjivaju snagu pera. Kad bik drži glavu upravno, onda je nagubac zatvoren, jer utezi rade. — Kad se bik ima hraniti, nije mu potreba skidati nagubac. Čim on prigne glavu prama doli t. j. prama krmi, te se utezi dotaknu zemlje onda oni ne djeluju više, a nagubac se otvori, te bik može jesti. Ovaj nagubac dobar je i za blago, koje se ima pasti po voćnjacim ili po gajevim. Kad mu je nagubac nataknut ono nemože da ogrizava i brsti mladice od voćnih stabala, ili šumskog grmlja ili drveća, već móra da pase travu, koja tamo na zemlji raste, inače neokusi ga ni mrve. — Ovaj nagubac izumio je amerikanac F. Prioleau iz Melrose.

Što ćemo ovoga mjeseca?

Na polju. Rad hrdjava vremena nije se dalo prošle jeseni orati. pa se je slabo zasijalo ozima. Ovog mjeseca zna često popustit zima. Dadeli se orati izori odmah zemlju i pripravi ju za proljetnu sjetvu. — Okorili se snieg nad usjevom, prebranaj ga oštrom branom zubačom, inače pregnjet će usjev (sidba). Vozi djubar na polje, a isto tako lapor, piesak, vapno, sadru ili gnjilu, ako namjeravaš miešanjem poboljšat tvoje zemljište. Popravljaj puteve.

U vinogradu. Za meka dana lati se rezanja, djubri, pravi povaljenice; sadi korenjake gdje je loza poginula. Za rezitbe rabi nožice, kojimi možeš puno više obrezati, nego vinorežčem, a pri tom ne trpi puno loza. Može se i krčiti za nasad. Oluštivati je staru koru sa panjeva, pa ubijati svu gamad, koja tamo prezimljuje. Pod korom prezimljuje najradje skorovača (tortrix uvana).

U vrtu. Prekopava se i djubri, pa priredjivaju graste i klijališta. Ako popusti studen presadjiva se loćika (salata) i štrba i to pô špagu u redove uz jednak razmak. Priveziva se štrbka i loćika ovezulja, sadi se bob i rani grašak.

U šumi. Sieče se drvo za gorivo i za gradju. Biraj zrelije, doraslo drveće, a čuvaj pomladje. Nedaj se u čistu sjeću, ona je zator šume, osobito gdje su zemlje tanke, a predjeli briegoviti, te gdje padaju nagle kiše. Priebirna sjeća je najbolja, jer drveće koje ostaje brani pomladje, a nedopušta da kiša zemlju raznaša.

U kući. Popravljati orudje, plesti gužve, luštiti vrbovinu i plesti košare. — Priredjivati kolce; prekopavati djubar i mješanac, premetati sjemenje i zrnje, osobito žitija; čitati dobre gospodarske knjige.

U voćnjaku. Utamanjivati gamad, oluštivati suhu koru, strugati mahovinu, klaštriti čučavo i ogradno voće. Svaku ranu, koju se zadade voćki valja ju namazati voćarskim mazom (smolom). Djubriti voćke tekućim djubrom.

U ulištu. Za liepa meka dana otvoriti je vratasca, da pčele izadju i da pušte izmetine. Pregledati je da jim nefali meda ili vode. U prvom slučaju podastrieti je u vodi raztopljena mrka (kandis) sladora u drugom vode. Paziti je da pčele netrpe zime, ili da ne prozebu, a čuvati jih je od neprijatelja, osobito od miševa, koje se rado ušuljaju u košnice.

Gospodarske Viesti.

Onim gospodarom koji se prijave preko svojih kot. poglavarstva Namjestništvu u Zadru, daje isto Namjestništvo po 10 novčića komad, 180 komada voćnih stabala (jabuka i krušaka) iz razsadnika u Sinju, 1600 voćnih stabala (jabuka, krušaka, bresaka, trešnja, bajama, smo-

kava, dunja) iz razsadnika Seiller u Gorici. — Za tim 400 komada što praskva, što šljiva, što mušmula po 25 novčića komad. Troškovi obvoja i prenosa padaju na naručitelja. Tko naruči, mora da molbi priloži svotu odgovarajuću broju naručenih komada, inače nedobije ništa.

* * *

Ustanovit će se tekom godine Ratarnica u Gospiću.

* * *

Zadnji led, koji je naglo došao, nanio je svudi velike štete. Bud je bilo duža vremena mehko vrieme, držale su se biline još u soku pa su mnogo prozeble. Na svim onim mjestim gdje nije zameo snieg protrpili su i usjevi mnogo, a povrtline su sasvim uništene. Poginule su i neke biline, na kojima se dosad nije moglo nigda opaziti, da jim led udi.

* * *

Očekuje se od dana na dan imenovanje kuratoriuma za pokrajinsku poljodjelsku učionu u Gružu. U kuratorium imalo bi biti zastupano poljodjelsko družtvo Dubrovačko su tri glasa, Namjestništvo su dva glasa i Zemaljski odbor su dva glasa.

* * *

Primili smo zahvalnostću knjižicu *Šumarstvo i Partirstvo*, napisao Josip Kulišić zastupnik na Dalmatinskom Saboru — Zadar — Pečatnija I. Wodicke 1885.

* * *

Nedavno nabavila je zemaljska pastuhara 10 pastuha za 6500 forintih. Po tom ima ista sada svega 136 pastuha. Od tih ima Varaždinski odjel 75 glava, od kojih 3 punokrvne engležke pasmine, 13 polukrvne engležke, 3 punokrvne, a 9 polukrvne arabske pasmine, 29 Lipičanâ, 4 Noninsa i Normana, 4 Gidrana, 5 Nofolske pasmine i 5 pastuha moriške i pinegavske pasmine. Osječki odjel imade svega 61 pastuh, od kojih su 3 punokrvne, a 17 polukrvne engležke pasmine, 2 punokrvne, a 11 polukrvne arabske, 20 Lipičanâ, 5 Noninsa i Normana i 3 Gidrana.

* * *

Za tri godine osjeguran je u Sinju tečaj za podkivanje.

* * *

U Portugizkoj zasnovati će se škole, u kojimi će se učenici učiti i vježbati. kako se rabi sumporni ugljik proti filokseri.

* * *

Iz Californije izvezlo se je godine 1884 nešto 3,574,887 galona vina.

* * *

Departiment Vaucluse u Francuskoj utjera na godinu za jelen-glive (tartufi) do 4 miljuna franaka, department Lot 3 miljuna, Donje Alpe 3 miljuna a Dordogne 1,200,000 franaka. Nevjerojatne svote, kad se promisli da se to utjera za gljive, koje se pojedu.

* * *

Taljansko ministarstvo razpisalo je medjunarodni natječaj na sve vrsti zalivacâ. — Ima nagrada ćak od 500 fr. Naticanje sljedit će u Conegliano najkašnje do 22 veljače 1886.

* * *

U Indiji zasijalo se je ljetos pirinača (riže) na 188,920 akrih zemljišta.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

138. Amo u nekim krševitim studenim predjelim urodio obilno kupus, a nemoš ga uz priličnu cienu razprodati. Molim Vas, kako se najbolje kiseli kupus?

D. R. u B. — Boka.

Prirediti je najprije čistu kacu, soli i strugalo. Izčiste se po tom glave od strukova, te nečista i nagnjila lišća, pa se izstruži. — Ove strugotine se naslagaju u slojeve u kacu. Kad je sloj strugotina od 30 cm. zasoli se su malo soli, pa pritisne. To naslaganje, u slojeve, solenje i pritiskanje nastavi se dok bude kaca do pol rub puna. Onda se raztre ozgor ciela lišća, pa komad čiste tkanine, pa dno. Na dno metne se težka, čista kamenja. Ako za dvanaest satih ne izpliva voda iz kupusa, znak je da je slabo pritisnuto; u takovu slučaju valja bolje obteretiti i doljeti malo razsoli. U 4 do 6 nedjelja kupus je ukiseljen. Neki običavaju primješati soli nešto malo kumina, izmrvljenih smriečka i striša, nu to baš nije nuždno. Kupus može se kiseliti i u glavam. Odaljeće se struč je i odstrani slabo lišće pa se onda naslažu glave jedna do druge, al čvrsto. Može se svaki sloj nešto osoliti, a kad je posuda puna nalije se nešto razsoli pa dobro pritisne.

139. Dojeli više krave, ako jih se napaja čistom vodom, ili ako se u vodi primješa mekinja ili plievi?

P. V. u T. — Bosna.

Svakako doje krave više, dapače se obilno napajanje krava muzara savjetuje, al sve do neke mjere. Kad krava pije više vode, onda se u njezinom tielu pretvara više bjelančevine, a po tom stvara više mlieka. Voda u tjelu, nedjeluje pak samo na samo pretvaranje bjelančevine, al u obće na pretvaranje svih tvarih u organizmu. Nu, nesmje se radi toga dušiti blago vodom. jer prekomjerno napajanje, djeluje na muzare štetnije od žedje. Kolikogod obilno napajanje čistom vodom upliva na izlučivanje mlieka, isto toliko dapače još više upliva voda na izlučivanje mlieka, ako se u njoj pomješa mekinja plievi ili šta slična. Na taj način, je krava kako bi rekli prisiljena primati više vode, a prima uzput tekuću sočnu hranu, koju je najlaglje probavljiva. Ako se obilnijim napaja, ne može se zato vodnije mlieko, kako što se ne muze bolje mastnije ili gušće mlieko, ako se sočnije hrani. Dobrota mlieka zavisi od individuama, od pasmine, od starosti, od dobi u kad se muze, naime jeli odmah po telanju ili puno kašnje ili u napredovanoj bredjosti. Na množinu i vrst mlieka upliva po najviše vime ili da se još bolje reče mliečne žlježde, koje imadu svojstvo, da pretvaraju krv u mlieku, i da pak izlučuju mlieko. — Njegom, dobrom i sočnom hranom može se povisiti sekrecija (izlučivanje) mlieka, nu nipošto vrst mlieka.

140. Čujem, da po otocim sjeku i krče s reda smokve, masline i drugo voće iz vinograda. Jeli to pametno? Štetuju li voćke travam, ako su na livadi zasadjene? I kojem je razmaku saditi voćke da nehude drugom bilju?

V. B. u T. — Imotska.

Žalibože, to je živa istina, koja se neda ničim niti nikako opravdati, ako se izuzme lakomost, da se sa desetak loza dvadesetak grozdova više potrga. Prepustiti se na samu lozu za sve eventualnosti, koje bi mogle nastati sa svim je nerazborito. Od smokve n. p osobito po otocim može gospodar imati isto toliko koristi koliko od loze, dapače, ako goji fine vrsti smokava još i više. Od masline izbije se kapljica ulja koja je uvjek potrebita u kući, a ni rogač, ni jabuka, ni oskoroša nedolazi za ništa. Pak nije tu govora da kad se goji jedno voće pod njim nemože da uspjeva loza, povrtlina ili trava. To sve može uspjevati izpod voćnih stabala, al valja obilnije djubriti. Ne djubriti ili djubriti slabo, mori jedno drugo, a oboje ne rodi, al kad se djubri obilno, kad oboje nalazi dosta hrane, onda i žive i radja oboje, te se netuži jedno na drugo. Toli na livadam koli po vinogradih valja gojiti stabla visoko rastuća i stabla nizko razstuća (busasta), kao i ona široke krošnje nisu za mjesovitu gojitbu. Razmak izmedju stabala mora da je barem od 30 metara.

141. Koja bi pasmina ingleških svinja najbolje uspjela amo kod nas?

S. F. u V. — Slavonija.

Uz dobru njegu i hranu mi mislimo, da bi mogla svaka od engležkih pasmina uspjeti. Dali bi vam mi pak mogli savjetovati da se odlučite za gojitbu čiste koje pasmine, nebi. — Valjalo bi svakako da označite, dal će te uzgajati radi mesa i tusta ili radi odojčadi. — U svakom slučaju, najbolje je da križate domaću pasminu sa engležkom pasminom, koja za vaše odnošaje i potrebe bude imala najviše odlika.

142. Na koliko se izplaća jedan litar mlieka u sirarstvu?

G. L. u D. — Hrvatska.

Mjestni odnošaji i još mnoge druge okolnosti uplivaju i odlučuju, pošto će se izplatiti litar mlieka u sirarstvu. Kad se prave prosti slabotrajni siri, onda se litar mlieka izplaća jedva po 1 do 2 novčića. U istom razmjeru, u kojem sir iz jednog mjesta ili okolice počima uživati bolji glas, izplaća se mlieko bolje, tako se uz obične odnošaje računa, da se mlieko poprieko izplaća u sirarstvu su 5 novčića po litru. Ka su sirarnice dobro uredjene, te kad nisu podaleko od većih centruma, a gradi se sir finije vrsti onda se mlieko može da izplaća sa 7, 8 i ćak 10 novčića litar.

B. Nova pitanja.

1. Molim Vas, jeli koristonosno i dobro zagrćati hmelj na proljeće?

Č. S. u B. — Bosna.

2. Bili se mogla savjetno preporučiti gojitba kukuruza „pignoletto." Koliko se sije i žanje sa hektara? Koji je razmjer u prihodu izmedju njega i cinkvantina?

D. K. u V. — Kotari.

3. Kažu mi da po nekim primorskim mjestim siju vrlo dobrim uspjehom ljekaricu, kao krmu za blago. Molim Vas koja vrst ljekarice može da uspjeva najbolje amo kod nas? Kad i kako se sije i goji?

X. u X. — Hvar.

4. Kako znate Istarska vina, nešto su osebujno kisela. Moje vino te kiselosti nema, premda bi rado da ju ima. Molim Vas, odkud ona ljubka kiselost vinu u obće? Može li se umjetnim načinom proizvesti u vinu?

M. B. u P. — Istra.

5. Molim vas može li se svaka ruža uzgojiti visoka ili strmogleda? Nisuli to možda osebujnosti stanovitih vrstih?

F. L. u H. — Hrvatska.

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1885.

P. n. č. g. Omašić d.r J. — Markovina I. — Treskavica J. — Vrčić M. — Srdić S. — Jerman P. — Novaković Braća — Bubić A. — Balić O. J. — Antićević B. — Batistić M. — Bojanić V. — Laginja M. — Vojnović F. — Šamšalović M.

Podmirili su predbrojbu za 1. polug. t. g. 1886.

P. n. č. g. Turković V. — Čitaonica - Split.

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1886.

P. n. č. g. Novak I. K. — Šimić O. M. — Kotarska učit. knjižnica - Kastav — Vitezić d.r D.

— Č. g. V. — Onaj članak „O vrabcim" nemožemo tiskati, jer smo mi opetovano i gorko izkušali, da su štetonosne ptice. Da ste nam zdravo!

— Č. g. Turković V. — Hvala vam srdačna na savjet, al žalibože nemožemo još uporabiti. Živili!

— Č. g. Novak I. K. — Čuva se kod nas. — Zdravo nam!

— Č. g. R. - Podravina — Htjelo bi vam se 20 hiljada kilograma umjetnog djubra, i to da srednje podjubrite. Tu množinu mogli bi vam izručiti za mjesec dana, prije nikako, jer što je bilo gotova to je razprodano.

— Č. g. Kunjić U. — Toj nestalnosti ili da bolje rečemo raznolikosti u obliku i veličini ploda od vaših šljiva, nisu uzrokom zareznici, već jedna tajnocvjetnica, koja se zove: „Exoaseus Pruni." Dosad još nepozna se liek proti njoj, al pomaže puno, dapače može stablo ozdravit, ako se izklaštri na kratko, pa izgori sve što se je izklaštrilo.

— Č. g. Krempler P. — Popravili smo. — Srdačan odzdrav!

— Č. g. Budinić F. — Nemamo više sjemena od buhača. Razdali smo ga davno, i to po 5 for. kilogram. Nu ima ga gosp. A. Tanović iz Majnih kraj Budve, i nudiga po 15 for. kilogram na malo, a po 10 for. kg. tko će ga na jednom puno kupiti.

ERRATA-CORRIGE.

U broju 24 „G. P." u članku „Liek proti gujiloći" tiskano je „canidien," a ima stati „conidien." I drugim člancim i u kazalu s nepomnje popravljačeve izmaklo se je puno pogrješaka, no srećom ne alteriraju smisao.

U ZADRU 1886. Brzotiskom „Narodnoga Lista"

Godina V. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 2

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Siečnja 1886. — Ciena je listu 3 fiorina na godinu — ŠIBENIK, 16 Siečnja 1886.

O uzgoju domaćicâ.

Čuje se od starijih ljudih, da su u prijašnja vremena domaćice bile puno valjanije. One znale i oprat i okrpit, omuzt i osnažit, zamiesit i usirit, oplest i iztesat, oprest i otkat, posolit, ukiselit i izkuhat, riečju bile su vriedne svakom poslu.

Vrieme je toga mnogo pokvarilo, pa se vremenom iznevericio i mladji naraštaji. Danas ženkinjam više do kićenja i cifranja, nego do kućanstva i gospodarstva. Al se mužkim to nemili, jer gdje nema pametne i vriedne domaćice, tu gospodarstvo propada.

Na koji bi se način, od naših seoskih djevojaka moglo uzgajati dobrih domaćica?

Mnogi misle sredstvom pučke škole. Mi nedjelimo to mnienje. I kad bi zenkinje na selu i najredovitije pohadjale pučku školu, one iz kućanstva i domaćeg gospodarstva, mogu tu toga posve malo da nauče, jer to nije zvanje pučke škole. U pučkoj školi, one mogu biti upućene nešto u kućanstvu ili domaćem gospodarstvu, i ništa više, a to je sve jako malo, za potrebe jednog seoskog gospodara.

Majke ili se malo u svem razume, pa malo toga mogu da poduče svojim kćerim. ili ako i znadu, nedotiče jim vremena, da ga ulože u naučavanje.

Neostaje dakle drugo, nego zasnovati osobitih škola za uzgoj domaćica.

Ova ideja je dapače u nekim zemljam i oživotvorena. Tako imade blizu Zagreba jedna ovakova škola, koja je dosad dala najpovoljnijih rezultata. — U Niemačkoj i Francuskoj imade takodjer po gdjekoja škola ovakove vrsti. Nu žalibože. mal da ne u svim tim školam promašuje se cilj, i to ili time što se djevojke preobterećivaju teoretičkom obukom, ili time što se podučavaju predmeti, koji neimadu nikakove praktične vriednosti.

Škole za domaćice, imale bi biti sasvim praktične naravi.

Učiteljice ili učitelji nebi smjeli biti nikakovi doktrinarci, već sasvim praktični ljudi, od kojih bi seoske djevojke gledanjem, pokazivanjem i vježbanjem naučile sve poslove i radnje koje spadaju na kućanstvo i domaće gospodarstvo. Moglo bi jih se podučavati u pisočitanju i računanju, al način življenja nebi smio biti podništo drugovačiji, od načina življenja, u običnoj seoskoj kući.

U svakom selu, ili ovećem mjestu naći je po koju vještiju gazdaricu.

Jedna takova vješta gazdarica ili više njih, uz pripomoć župnika i učitelja, mogli bi zasnovati takovu školu. Su tri ili četiri sata, a do potrebe i više praktičnog obučavanja postiglo bi se veliki uspjeh, a to bi bilo od neprocjenjive koristi za seoske gospodare. Ne zahtjevati iz početka bog zna kakovo savršenstvo, al da se nauče nešto, kuhati, krpiti, šivati, krojiti, da nisu primorani za svaku malenkost u grad na dućan; da se nauče siriti, da se neproliva mlieko, tući maslac, kiseliti kupus i repu, soliti meso, snažiti blago, plesti slamom i vrbovinom i drugih malenkostih, koje su za domaće gospodarstvo od neprocienjive koristi.

A sredstvo za uzdržavanje takovih školâ?

Napredniji narodi ne čekaju svaku od vlade, već svaki pojedini nešto doprinaša. Nije jedna takova inštitucija od koristi jedino djevojkam koje se uče, ali cielome mjestu, okolici i pokrajini, jer je čovjek tu da steče, al mora da ima žena, koja će da uzdrži. — Nego takove škole, mogle bi računati pripomoć od kotarske gospodarske zadruge, od zemaljskog sabora i vlade.

Glavno je da se maknemo. Prva izobražba prima se od majke; više no što se od nje čuje. nauči se. što se od nje vidi. A od onoga, koji nezna ništa, nemože se ništa dobra naučiti.

Bez vještih domaćica težko ćemo naprjed!

Statut
Štedno-Zajamne zadruge.

(Upisano družtvo)

(Nastavak).

A. **Podpis smjer i sielo družtva.**

§ 1. Ustanovljuje se uz podpis „Štedno-Zajamna Zadruga," upisano družtvo, sa sielom u Šibeniku. Svrha družtva jest pozajmljivati novac i primati u prišteđnju.

B. **Dielatnost Zadruge**

a. *Dionice.*

§ 2. Zadruga osniva se na 2000 (dvihiljade dionicâ) po 25 (dvadesetpet) forinta svaka.

Najprije stavit će se u razprodaj 1000 (hiljadu) dionica odgovarajući svoti od 25.000 (dva-

---

PODLISTAK.

GOJENJE KRUMPIRA

(*Piše za „G. P."* **Sv. Lj. Gavrilović).**

(Nastavak).

Odžaci dodju na svakom uglu od izbrazdanih kvadrata. Taj brazdač vuku volovi ili konji.

Brazdač može svaki sebi sam načiniti. — Odmjeri na jednoj gredici od kraja četiri puta po dvie stope, i na sva ta četiri mjesta probuši rupu, u rupe pobodi drvene ili gvozdene klinove i tako imaš gotov brazdač, da ti od jednom brazda četiri brazde.

Brazdač možeš vrlo koristno upotrebiti za brazdanje, za sve one usjeve, koji se okopavaju plugom okopačem

4. *Okopavanje krumpira, i dalja njega.*

Kao što je poznato većina našeg krtolastog i korenastog bilja rani se tvarim već rastvorenim u zemlji. Skrob, šećer, guma, bjelančevina i mnoge druge sastavine bilja — nagomilavaju se u bilju tek tada, pošto obrazovanje lišća bude u glavnome već dovršeno, zbog čega se kod mnogih vrsta krumpira, kod kojih vegetacijona perioda, prvo tieranje, ili prvi odieljak svoga živovanja završuje tek oko Ivan-dana, u ovo doba nahode se samo tragovi od skroba, šećera, bjelančevine itd. Ova pojava daje se objasniti time što se do to doba sokovi još na vise uz stabljiku ka lišću penju

Dakle ovo strujanje soka ima u blizu za cielj poglavito, da razvije nasljedni oblik dotične vrsti, sa strujanjem soka na niže, u srpnju i u kolovozu, razvija se rudimentarni oblik — i tada se u koru i u pupoljne organe smješta suvišica hrane, koja će do godine mladu bilčicu da hrani.

Kada udružena dejstva podnebja — toplota, i vlaga — pokrenu s prolieća porast biljni, onda ona — biljka — odpočinje (a za to ima svaka biljka svoje vlastito i odredjeno vrieme) sa najvećom energijom da usvaja u se (da asimilira) u rastvorenome vidu (u kom biljka i može samo hranu da prima i da je dalje spravlja) iz vazduha i iz zemlje sve nuždne joj hraneće materije i da ih priprema — pošto je se najpre dovoljno razvila — za budući svoj podmladak. Kod naših drva i šiblja kulturnog, upotrebi se pri tom ona nakupljena, uštedjivana od hrane u prošloj godini, kao dodatak.

Cieo ovaj proces izizkuje veliki potrošak snage i ogromno naprezanje, koje se tek onda stane umjeravati, kada počme sok na niže da struji, kome (soku) po Ivan-danju pada u zadatak, da razvijena tkanja naših krtolastih i korenastih biljaka, *ispuni* sa onim hranećim materijama, rad kojih mi dotično krtolasto bilje i gojimo.

Dakle po tome, ako ovo strujanje soka na niže bude u lipnju, kolovozu i rujnu neprestanom vlagom, to istina zbog neprekidne životne vegetacije uvećava se tako forma i veličina krtola, no tada hraneći sastavci u sadržini dotičnog bilja ne odgovaraju našem očekivanju. — Proizvodi što ih u takvim godinama dobijemo u žetvi od našeg krtolastog i korenastog bilja, slabije se drže preko zime i vrlo često velimo za takve žetve i za takve godine, da su omanule. (Jilke).

(*Sliedi*).

desetpethiljada). Kad te budu razprodane, onda družtvo stupa u život. U isto doba stavlja se u razprodaj druga hiljada dionica odgovarajuća svoti od drugih 25,000 (dvadesetpethiljada) forinta. Ukupna dionička glavnica ima biti 50,000 (pedesethiljada) forintih. Svaka dionica jest nerazdieljiva i biti će a *madre e figlia*.

Dionica madre čuvat će se pri zadrugi, a figlia uručit će se dioničaru onaj dan, kad ju bude podpunoma izplatio. – Svaka dionica uz pečat zadruge i redni broj bit će supodpisana od upravitelja, blagajnika i još jednog člana upraviteljstva.

Dionica je izplaćiva ili iz jednog puta ili na jednake mjesečne obroke. — Tko neizplati dionice u dvanaest jednakih mjesečnih obroka izasebice gubi pravo na dotične dionice; a upraviteljstvo će mu povratiti $^2/_3$ uplaćene svote, dočim preostalo $^1/_3$ ide na dobro zadruge (reserve fond).

Za svaku isu plaćenu na račun dionica, prima dotičnik redovitu namiru, koja mora da povrati kad mu se uruči dionica.

b. *Štednja.*

§ 3. Svoje prištednje može svatko uložiti u zadružnu štedionicu. Najmanju svotu uložaka opredielit će glavna skupština. Za prištednju uredit će se posebne štedioničke knjige, koje će biti providjene rednim brojem i pečatom zadruge, pa supodpisane od upravitelja, jednog člana upraviteljstva i poslovodje. Jedna osoba nemože da ima nego jedno štedioničku knjigu, na koje može da uloži, koliko ga je volja.

Za uložke do 20 (dvadeset) forintih dosta je podpis poslovodje.

Za uložke do 100 (sto) i preko 100 (sto) forinta, kako u § 27.

Za novac uložen u štedionicu plaćat će zadruga 4% (četiri po sto), koji se računaju od dana kašnje, kad novac uložen.

c. *Zajmovi.*

§ 4 Svakoj poštenoj i kredita viernoj osobi može se podjeliti zajam.

Zajmovi podjelivaju se ili na kratke rokove, ili na duže rokove. — Obični rokovi su na 4 mieseca. U osobitim slučajevim moći će savjetničko vieće dozvoliti duži rok, na primjer od godine dana; a kad družtvo bude u snazi, i na više od godine dana.

Zajmovi na rok od više od godine, moradu se povraćivati na jednake godišnje obroke.

Kamata plaćati će se u naprjed. Za obične svote uzimat će zadruga 7% godišnje kamate; za veće svote moći će se dogovorno sa savjetničkim vjećem kamata sniziti. (*Sliedi*).

Trsova uš i obrana proti istoj nasadjivanjem loza, koje joj odole.

(Nastavak).

2. Kako se trsova uš širi.

Dva su načina širenja, kojimi nam se je baviti; naime podzemnim širenjem, koje obavljaju uši, koje živu na žilam, i nadzemnim širenjem, sredstvom krilatih uših.

Podzemno šire se težko. Ako će da prodje trsova uš s okuženog trsa na zdravi. mora da su žile zdravog trsa u dotičaj sa žilam okuženog trsa, inače ne prelazi.

Gdje je nasad gust, kao kod nas, tu se žile doticaju; no, u večem vinogradu moglo bi se zaprieciti širenje, time, da se proriedi nasad. Pošto ali znamo, da se ona širi i krilatim ušim, to nam proredjivanje malo koristi; time bi jedino nešto usporili izravno širenje.

Izim slabog naravskog podzemnog širenja po žilam, ima umjetno širenje po ljudim. koje je puno opasnije, jer mi korenjacim, na čije se žile trsova uš nalaže, nju prenašamo u zdrave neokužene vinograde i predjele. Sa korenjacim prenešena je trsova uš iz Amerike u Evropu. Francuski trgovci, razprodavajuć okužene korenjake, bez da su znali razširavali su filokseru svudi.

Dok se je trgovinom razširila na daleko, izmienjivanjem korenjaka izmedju vinogradara, i nasadjivanjem novih vrstih okužile su se ciele okolice. Punim je pravom daklen sada zabranjeno raznašanje i razašiljanje ključica i korenjaka.

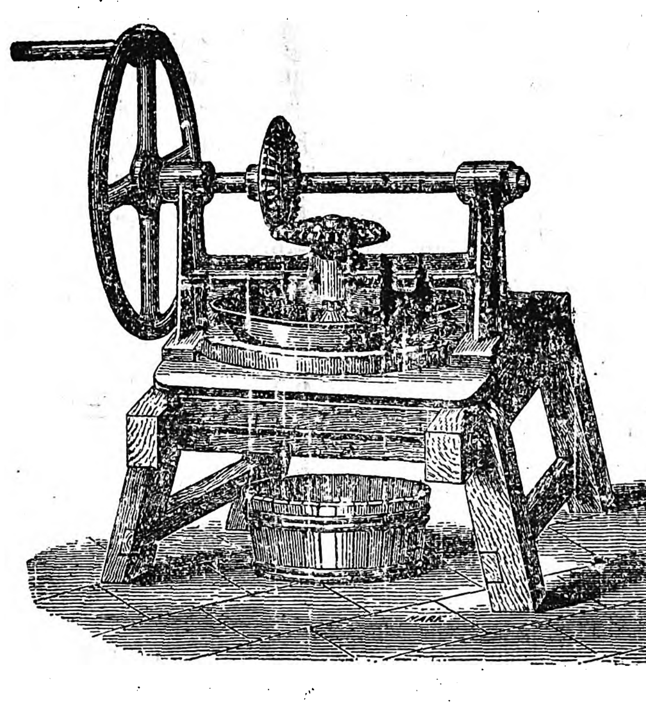
Nego žaliboże, uz svu zabranu sliedi izmjenjivanje korenjaka i ključica izmedju bližih občina i mjesta još uvjek, a bez da se tomu može predusrieti. Imali bi se občinska poglavarstva zauzeti, da se iz bližih okuženih mjestâ, niti prut jedan u zdrave vinograde ne uvadja.

Kao što korenjacim, može da se trsova uš razprostire i glavam panjevim od potučena vinograda. Naslažu li se ovakove glave na kup. onda se pri zemlji i u sredini uzdrži bolje vlaga, pa uši mogu još da živu, dapače tu nalaže najpovolnije uvjete, da se pod jesen pretvore u krilate.

Najopasnije je širenje sredstvom krilatih uših, jer jih vjetar može raznieti bog zna kamo daleko. A tako već znamo, dosta je da jedna sama krilata uš, padne na jednu lozu, eto već okuženje, jer ona snese jedno mužko jedno žensko jaje.

Ako se u kolovozu ili rujnu, za tiha sunčana dana. digne iz okuženog vinograda roj krilatih uših, pa sve i da nema vjetra, taj roj se kreće po lahko, u jednom ili drugom pravcu, te se ovako često odieli jedna ili druga uš, da se spusti u bližnji neokuženi vinograd. Opazilo se je, da obično ne lete dalje od 100 metara, al to je ipak mnogo, jer ako duva vjetar, onda mogu biti raznešene i preko briegova, i preko šuma. i preko rieka.

Ognjište*) od 100 trsova (loza) pozna se odmah iz slabog tjeranja, koje je u sredini ognjišta najslabije.



Slika 3. *Ručni mlin za masline.*

Ako se je iz ovog ognjišta prve ili druge godine diglo nekoliko krilatih, pa naselo na zdrave loze, i tim jih okužilo, takovo se okuženo mjesto neda odmah razabrati, jer loze iz prvine tjeraju, kao da su zdrave. Iz ovih mjesta, koja su se okužila iz prvog ognjišta, prije još no što jih gospodar opazi, dižu se iz njih krilate i okužuju dalje. Kad se u jednom vinogradu zapazi jedno ognjište može se sigurnostću računati, da je sve okuženo na 200 do 300 metara dalečne od ognjišta, dakle nešto za 600 metara u promjesu. Izkorieniti i uništiti jedno ovakovo ognjište ne koristuje, jer se iz obližih već okuženih vinograda, koji još izgledaju sasvim zdravi, dižu krilate uši i okužuju dalje. Da se iskoreni i manje ognjište valja potući i uništiti sve načkolo, nešto 2 do 3 hektara vinograda. Ovaj se način dosad doduše ne rabi, al je ovo jedini način, kojim se može postići željena svrha.

I ljudi podpomažu širenje sredstvom krilatih uših, jer se krilata uš lako prihvati odjeće poljskog radnika, ili mimo prolazećeg čovjeka, da kašnje odleti i zdrav vinograd okuži. Kolim, željeznicom i drugim provoznim sredstvim može da se filoksera dalje širi. U Rusiji nesmje se u kolovozu i rujnu, (kad se roje krilate uši) nesmije se voziti po cestam duž kojih su okuženi vinogradi. (*Sliedi*).

*) Filokserom okuženo mjesto u vinogradu zove se „ognište," taljanski: „focolare," njemački: „herd."

Upliv kisika na zdrenje vina u bačvi.

(Nastavak vidi broj 21 „Gosp. Pouč." g. 1885).

Neki mniju da je izlučivanje boje u svezi sa promjenom treslovine koja nastaje usljed djelovanja kisika; al to nestoji, jer se treslovina pridodana vinu samo malo promjenjuje.

Doduše iz posve crnih vina, koja su bogata treslovinom izlučuje se najviše boje, al je tomu drugi uzrok, naime što su takova vina dugo ležala na dropu ili na kožicam, pa su bila primila na se puno izvadivih sastojina dropa, koje se kašnje za zdrenje vina islučuju.

Kad vino naglo izgubi boju, onda je tomu posve drugi uzrok. Ono se je nagnulo djelovanjem gljivicâ, i to onih sitnih gljivica koje imadu svojstvo da raztvaraju striš. U taložini od najzdravijeg vina naći je uvjek ovakovih gljivicâ, pa je sva prilika da one djeluju i onda, kad to čovjek nemože nit da opazi.

Čim je vino starije, i čim se je redovitije i češće pretakalo, tim je ono tečnije, ukusnije i miomirisnije. Ova promjena na bolje potiče od bistrenja, i u obće od izlučivanja bjelančevina i drugih izvadivih sastojina, pa od izhlapljivanja plinova, a to ponajviše od sumporovodikovih plinovâ, koji priobćivaju vinu neugodan tek i miris.

Doduše poslje svakog pretakanja vino se više ili manje pomuti, pa je na teku prazno: to biva radi toga, jer je iz njega izhlapilo nešto uglične kiseline. Al nakon par dana, ono je na teku i mirisu bolje, no što je bilo prije neg se je pretočilo.

Bouquet, koji poprimi vino iz grozdja, čuje se tim više, čim se vino više bistri. — Al u istom razmjeru u kojem se *bouquet* usljed bistrenja vina sve više čuje, u istom razmjerju se *bouquet* stajanjem i pretakanjem gubi. Stara vina, koja su često pretakana, pa da su u mladosti imala bog zna kakav *bouquet*, izgube ga u starosti, kao da nisu nigda nit imala.

Ovo se posve lahko tumači ako se sastavine *bouqueta* računaju kao aetherična ulja, koja se djelovanjem kisika posve okise (oxidiraju).

Kod nekih vrstih vina razvije se *bouquet* pod starost, nu taj *bouquet* nenaliči nit najmanje *bouquetu* grozdja iz kojeg se je napravilo vino. — Mora se iz ovog zaključiti, da se *bouquet* od nekih vrstih grozdja, mora podvrči nekim promjenam u vinu, ako će da se kašnje iztakne.

Djelovanjem kisika od zraka nastaje u vinu još mnogo drugih promjena, al se te žaliboże još nisu mogle točno opredieliti. Tako se zna za neke posve lako hlapive i promjenjive sastavine nalik aldehidim, koje je Berthollet u vinu pronašao.

O čim nema dvojbe jeste o kvasinovoj kiselini, koje ima tim više u vinu čim je vino starije. U nekim vinim zna biti do 0·1 po sto kvasinove kiseline, i takova vina su što rad te kvasinove kiseline, što rad kvasinovog aethera obljubljena.

Pri koncu još je napomenuti kako neke vrsti sladkih vina, kad stoje na toplom mjestu, a nisu dobro začepljena, dobiju pod starost neki osobiti tek, koji sieća na izvjetrelost ili prazninu, na isti način kao vino eletrizovano.

Ova je osebujnost tih starih slatkih vina od mnogih obljubljena, pa ju neki proizvadjaju umjetno ili eletrizovanjem ili izlaganjem mladih sladkih vina djelovanju sunčana svjetla i topline. **I. N. Prato.**

KNJIŽEVNA OCJENA.

Mladi poljodjelac. Knjiga za učionu i puk. Napisao gosp. E. M. Vusio — Zadar — Vitaliani & Janković 1885. — Strana 224 u malenoj osmini. — Ciena 30 novč.

(Nastavak).

Poljodjelska nauka je u „Mladom Poljodjelcu" razdieljena u 12 poglavja kako sliedi: I. Temeljna načela poljodjelstva, II. Zemlja i bilje, III. O gnoju, IV. Livada i krma, V. Oranice, VI. Životinje, VII. Vinograd i vino, VIII. Vrtlarstvo, IX. Vočarstvo, X. Pčelarstvo,

XI. Gomoljaste i obrtničke biline, XII. Šumarstvo; i 5 dodataka: 1. Maslina, 2. Dudi svileni bub, 3. Kunac, 4 Mlieko, 5. Poljodjelsko računovodstvo. — Poglavja i dodatci su pak razdieljeni na paragrafe tako, da u cieloj knjizi ima 174 paragrafa.

Pošto g. spisatelj nazivlje temeljnim načelima poljodjelstva samo ona o kojima govori u I.om poglavju, poimence: § 1. Definiciju pravog poljodjelca, § 2. Podneblje, zrak i vodu, § 3. Toplinu i toplomjer, § 4. Vlagu i vlagomjer, § 5. Zračne pojave, § 6. Svjetlost, § 7. Zrak, § 8. Ugljičinu i § 9. Vodu, a drugčiji naslov daje drugomu i trećemu poglavju, u kojima razpravlja o zemlji, bilju i o gnoju, razumije se, da on nesmatra temeljnim načelima poljodjelstva nauke o tlu, o bilju i o gnoju! Po gosp. V. poljodjelstvo ima dakle vrlo malo temeljnih načela, a najtemeljnija nijesu za njega temeljna.

Ja mislim, da odkad su prvobitni ljudi prvi krat počeli da goje gospodarske biline, namah su doznali, da je zemlja prvi temelj poljodjelstva; kašnje tekar izkustvom su poznali upliv podneblja i svjetlosti na rast i uspjevanje bilinâ. To je naravski red razvitka temeljnih načela poljodjelstva, pa bi trebalo bilo da budu tim redom preduzeta i u „Mladom Poljodjelcu" namienjenu puku i učionskoj mladeži, kojoj treba tumačiti prije ono što je posve bitno, pa onda ono što je manje bitno i nuzgredno. Znamenitija je po poljodjelca nauka o različitim vrstima zemalja i o njihovu popravljanju, nego li ona o toplomjeru, vlagomjeru, tlakomjeru i njihovoj porabi u poljodjelstvu.

Paragrafu 2 je naslov: „Podneblje, zrak i voda" te i počimlju istim riečima, iza kojih još dolazi, da su to „najbitnija tri čimbenika u poljodjelstvu, pa s toga i najpotrebitija, da jih poljodjelac prouči." Dakle po g. spisatelju je *podneblje jedan, zrak drugi, a voda treći čimbenik.* Eto kako se omataju pojmovi. Podneblje je ukupnost tolikih čimbenika, medju kojima se broje najpače pojavi koji bivaju u zraku, a to su *vodeni* i *uzdušni* pojavi; dakle gdje je govor o podneblju, tu se vazda razumievaju i sad spomenuti pojavi, koje u naslovu o podneblju nije potreba napose izticati, kad se nenabrajaju i ostali. Eto kako g. V. označuje podneblje: „Znakovi koji stvaraju različnost podneblja jesu razni pojavi, što se sad u jednom sad u drugom mjestu sbivaju; a to su: svjetlost, toplina, kiša, magla, rosa, slana, snieg, tuča." Ja mislim da nijesu *znakovi* oni koji stvaraju različnost podneblja, već tu različnost stvara različita ukupnost raznih *čimbenika* od kojih zavisi podneblje — a to nijesu sami pojavi, kako veli g. spisatelj već i druge stalne, često nepromjenljive okolnosti, drugi čimbenici, na koje se treba obzirati, i o kojim treba da poučimo puk i učeću se mladež. Ko hoće da prouči podneblje stanovitog mjesta, treba da znade vladajuće vjetrove i položaj mjesta, toliko obzirom na zemljopisnu širinu, koliko i na visinu nad morem i da pazi dali je mjesto pri obali morskoj, rieke ili jezera, u dolini na ravnici, visočini ili na briegu i to na kojoj strani briega. Ako je mjesto na obronku treba se obzirati na njegovo nagnuće prama obzorju i na smjer prama stranama svieta; a tako i kad je u dolini treba na ovo posljednje obazirati se. — I geologička narav zemljišta ima dosta upliva na podneblje. Nije istina da „stvaraju različnost podneblja" samo „razni pojavi što se sad u jednom sad u drugom mjestu sbivaju," niti se medju takovima nebroje ni *svjetlost* ni *toplina. Toplina* i *svjetlost* pak i niesu pojavi već uzroci mnogih pojava. Kad bi istina bilo da „stvaraju različnost podneblja razni pojavi što se sad u jednom sad u drugom mestu sbivaju," onda toplina, najglavniji čimbenik, podneblja, nebi imala upliva na različnost podneblja! Ko bi podneblje shvaćao onako kako ga tumači g. V. zaludu bi se mučio da proučava podneblje na korist poljodjelstva.

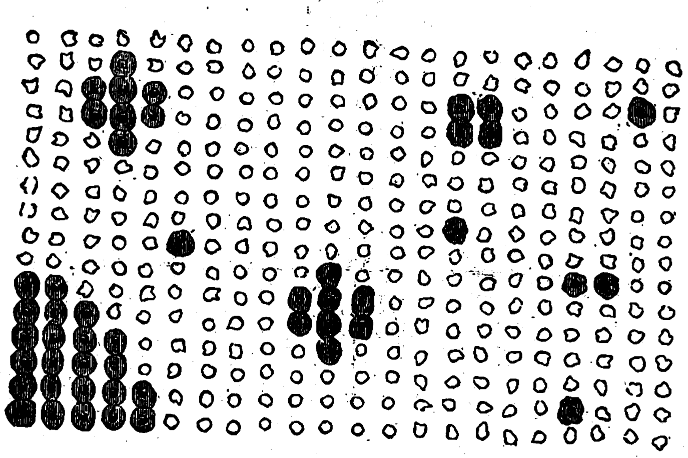
Vrlo lako i vrlo brzo se je gosp. V. trsio tumačenjem podneblja, pa je težko. da će ga iko u tom razumjeti, ko o podneblju nebude nigda ništa čuo osjem te nepodpune i mutne pouke!

Da bude dosljedan nespretnu naslovu, zaključuje g. V. taj § 2 svoje knjige sa njekoliko rieči o zraku i njekoliko o vodi samo zato, da preporuči poljodjelcu, da jim prouči naravi, koje mu se tumače u §§ 7 i 9 istoga poglavja.

To njekoliko rieči počimlje ovako: „Ni zrak nije jedno ciglo počelo," po čemu bi se imalo razumjeti, da zrak nije ciglo jedno počelo, kao što nije ciglo počelo ni podneblje! Dakle bi po gosp. V. trebalo pomisliti da je i podneblje neka tvar, smjesa ili slučenina, kao što je i zrak smiesa raznih tvari, a da nije umišljen pojam, kao što zbilja jeste! Liepo! — Zatim g. V. veli, da je zrak „smjesa sastojeća iz više uzdušnina (plinova), t. j. kisika, dušika, **vodika** i ugljične kiseline." Još se dosad nigda nije bilo čulo da ima *vodika* u vazduhu! pa se zato čudim što g. V. tako skromnin načinom priobćuje svietu to svoje odkriće! Spektralnom analizom su učenjaci pronašli da ima tragova slobodna vodika u svjetlosti mnogieh zviezda, ali da ga ima u našem vazduhu, toga niko živ nezna do g. Vusio-a, pa da mu povjerujemo trebat će da nam dokaže na temelju njemu zar poznatieh pokušaja. Za sad nije dostatna prosta njegova rieč, jer je opet poznato da se on lučbom nebavi kao strukovnjak te je možda kogod i njega na vjeru prevario, ako nije tu novost i sam iz prsta izsisao.

Kad je rieč o vodika treba znati, da je on plin kojega slobodna neima u prirodi, već ga kemičari za razne potrebe proizvadjaju iz slučenina, u kojima se nahodi spojen sa drugim počelima, kao n. p. iz vode, koja sastoji iz lučbena spoja vodika sa kisikom. Tako i u vazduhu ima vazda manje ili više *vodene pare,* koju je red bio, da g. V. napomene uz ugljičnu kiselinu kao stalnu sastojinu vazduha, a da bez potrebe negovori o vodiku.

Paragraf 3 je o toplini i toplomjeru. Pošto g. V. veli, da „uz preveliku studen ili prekomjernu vrućinu, ne samo da bilje neće napredovati, nego će sasvim poginuti" a zatim, da „najžešća toplina vlada na polutniku, a najoštrija studen okoio stožernika" (negovori o stožernicim = kardinalima, crkovniem starješinam, već o zemaljskiem stožerima), prost čovjek treba po toj nauci da pomisli, da oko polutnika i blizu stožera neima ni traga bilinskom životu dočim se nasuprot najbujniji bilinski život razvija uprav u polutničkim krajevima, a ima dosta bilina koje obstoje u stožernim krajevima naše zemlje. Ja znam, da g. V. tako ne misli, ali se je slabo izrazio, pa će njega prost narod razumievati, kako on nije hotio.



Slika 4. *Poskočično širenje trsne uši u vinogradu.*

Gosp. V. opisuje toplomjer vrlo površno i oskudno. Neka zna, da se je kod nas za *živo srebro* udomaćila već rieč *živa.* Govoreći o *toplini* i *studeni* on jih smatra, kao dvie protivne stvari, a ne kako bi trebalo u poučnoj knjizi da bude iztumačio *studen,* kao nedostatak ili manju količinu topline. Po njegovu razlaganju treba razumjeti, da vlada toplina vazda, dok je živa u toplomjeru nad ništicem, a studen napravito da nastaje tek onda kad se stegne pod ništicu. — To je razlog s kojega mu ljudi neće vjerovati, jer su naučni da čute mnogu studen i kad živa stoji po više ništice.

Nije tačno ono što g. V. veli, da je toplomjer za „upoznati" toplinu, nego je toplomjer odredjen da mjeri *količinu* topline.

U drugim poglavjima svoje knjige piše g. V. uz stupnjeve topline velika pismena R. ili C, a ovdje gdje tumači toplomjer, ne govori ništa o tomu, već prikazuje samo Reaumurovu ljestvicu, neimenujući joj pronalazača; druge vrsti toplomjera nespominje kao da jih i neima. Tim zahtjeva, da mu čitatelji znadu za tu razliku medju stupnjevima C. i R. i bez njegova tumača, što bi trebalo i da bude, jer djeca uče o toplomjeru i u pučkoj učioni; ali ako je to predpostavljao izostavivši taj dodatak, onda bi bolje uradio bio, da bude izostavio i vas cieli § 3. (*Nastaviće se*).

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Ručni mlin za masline predočuje nam slika 3 na strani 6. Ovakav mlin rabe maloposjednici južne Italije, pa i u okolici Nizze. Mlin je vas od gvoždja, izuzam stolak, koji je od drva. — Jedan čovjek radi na njemu posve lako, jer radju olakoćuje težki volant. Masline siplju se u zdjelu, pa same dolaze u žrvanj (koji je od kamena), tu se samelju i propadaju, kao tiesto u podstavljenu posudu. Mlivenje sliedi bez velika truda i podpuno savrseno, kao u svakom drugom mlinu. Ciena ovakova mlina uz žrvanj jeste 180 forinta. Grade se u Pattisonovoj tvornici u Napulju.

Poskočično širenje trsne uši u vinogradih. Vidi sliku 4. na strani 7. Ova slika je protumačena u članku „Trsna uš itd."; ovdje budi samo rečeno, da slika predočuje jedan vinograd. Svaki oni okrug jednu lozu. Prosti okrug predstavlja zdravu lozu, a veći i tamniji okrug okuženu lozu. Ono mjesto na donjem kutu lievo, gdje imade najviše velikih, tamnih okruga, predstavlja prvo ognjište t. j mjesto gdje se je trsna uš najprije pojavila, oni drugi tamni okrugi predstavljaju jedno, dvo i trogodišnja ognjišta, koja su postala poskočičnim širenjem sredstvon krilatih uši.

Gospodarske Viesti.

Žalibože zaključili smo lanjsku godinu velikim dugom. Naše nade, da će nam se zaostavša predplata podmiriti, eto se izjalovile. Ponovito i po zadnji put pozivljemo zaostale predplatnike, da svoju dužnost izvrše, jer smo odlučili latiti se drugih, i nama ne milih sredstava.

***

Zagrebački „Obrtnik," jedini list takove vrsti na cielom slavenskom jugu, kojeg najvještije uredjuje g. Krešić, tiska se ljetos u većem i ljepšem ruhu. Dapače dosljedno svojem programu za tek. god. imade u prvom broju sliku „Gvozdenih vrata," sa polače Baruna Vranjicana u Zagrebu, koja su proizvod domaćeg obrta; a donasat će preko ciele godine hrvatskih i inozemnih obrtničkih remek djelâ. „Obrtnik" ne stoji nego 4 for. na godinu a izlazi tri puta na mjesec.

***

U svrhu, da dalmatinski vinogradari u što većem broju pristupe kao članovi u *„Družtvo za obranu Austrijskog vinarstva"* počimljemo danas priobćivati imena onih koji su se do sad upisali. Naša uprava prima članove. Svaki član mora da plati 1 for na godinu da uživa blagodati, koje su točno označene u statutu družtva. I. izkaz članova: d:r F. G. Bulat, A. Katalinić, P. Katalinić, Lukšić V., D r N. Cattani. P. pl, Tartaglia, svi ovi iz Splita. -- M. Nakić, M. Kulišić, V. Kostan, V. Mikulanda i A. Pupini iz Drniša. (*Sliedi*).

***

Primili smo zahvalnostću sljedeće knjige: *Redomična setva* (sejanje). Razprava za narod, napisao Vaso Muačević uprav. dobra, Hr. zem. kult. viećnik, podpredsj. slav. gosp. družtva. U Osieku, i *Gospodarski Koledar* za pr. god. 1886 izdan po Slav. Gospod. družtvu u Osieku. Prva knjiga zasiže 34 stranice u osmini, a ciena joj je poštom 12 n. č, druga 76 str. u 8.ni, a ciena joj je poštom 30 novčića.

***

Po viestim, koje stižu na svim većim trgovištim Francuske, Niemačke i Italije, novom godinom makla se je nešto trgovina s vinom, koja je do pod mlado ljeto rad visokih ciena driemala.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. **Odgovori.**

1. Molim Vas, jeli koristonosno i dobro zagrćati hmelj na proliećé?

Č. S. u B. — Bosna.

Vaše pitanje nije sasvim jasno. — U rano proliećé zagrćati hmelj nemože se n. pr. podništo savjetovati, jer nastaneli mehko vrieme, onda hmelj prerano i prebujno tjera, pa kad se obrezava trpi jako, i tjera obično slabije. — A nastane li kišno vrieme, kupi mu se oko glave

puno vlage, koja mu takodjer prija. — Hmelj mora se na prolieće zagrćati, al samo nešto malo prije no što se bude obrezao.

2. *Bili se mogla savjetno preporučiti gojitba kukuruza „pignoletto." Koliko se sije i žanje sa hektara? Koji je razmjer u prihodu izmedju njega i cinkvantina?*

D. K. u V. — Kotari.

Već je bilo govora u „Poučniku" o *pignoletto* i onom prilikom, je za južne predjele gdje je lieto suho, bio najtoplije preporučen. — Sa *pignoletto* izvelo se je na pokušalistu u Šibeniku temeljitih kušnja, uz najpovolnije rizultate. — *Pignoletto* raste nizka 40 do 60 centimetara. Naśedne puno klikova, posve je sitna zrnja te dozrieva za 60 do 120 dana. Sije se kao svaki drugi kukuruz, nu nešto gušće, pošto raste niže. Napram tomu dali se sije u redove ili omašno hoće se 15 do 35 kilograma sjemena na hektar zemljišta. Sa hektara zemljišta požanje se 30 do 38 hektolitara *pignoletto* kukuruza, a isto toliko i cinkvantina. Al je *pignoletto* teži od cinkvantina. Jedan hektolitar *pignoletta* teži 74 do 78 kilograma.

3. *Kažu mi da po nekim primorskim mjestim siju vrlo dobrim uspjehom ljekaricu, kao krmu za blago. Molim Vas koja vrst ljekarice može da uspjeva najbolje amo kod nas? Kad i kako se sije i goji?*

X. u X. — Hvar.

Istina je da se je u novije doba počelo sijati nešto ljekarice, kao krma za blago, al ne još toliko, koliko bi se moglo i koliko bi trebovalo. Svudi ondje, gdje se je izabrala vrst ljekarice prikladna naravi zemljišta i podneblja, i gdje se je zasijalo pravo, zdravo i klicavo sjeme, svudi je baš izvrstno uspjela. — Za sve naše primorje i otoke jedina vrst ljekarice, koja se može preporučiti jeste ljekarica meteljka (*medicago media*), jer ona ljubi pjeskovitu zemlju vapnenaste naravi i lapornjače. Ne trpi vlagu a podnaša sušu. Zemlju valja u jesen ili u rano proljeće duboko izorati ili izkopati. Čim bude zemlja dublje izorana, ili izkopana, osobito čim se bude bolje zdravicu razmaklo, tim će meteljka bolje uspjeti Najbolje uspjeva, ako se goji po okopavini, koja je bila obilno zadjubrena. — Nije li bila zemlja prije podjubrena, onda se djubri pod meteljku Može se sijati u jesen i na prolieće, te sama ili u sklopu. — U jesen sije se u onim predjelim gdje je prolieće posve suho. — Za vaše odnošaje prikladnije bi bilo sijati ju u jesen, ili pak u veljači kad prestane bura. U sklopu sije se ječmom. Zasije se najprije ječam, al posve na riedko, pa se onda povrh ječma zasije meteljka. Ječam raste, dok izraste za 30 do 40 centimetara, a onda se kosi za zelenu krmu. Kad se jednom pokosi ječam ostane meteljka sama na polju. Sije se u obično omašno. Za hektar zemljišta računa se 30 do 40 kilograma sjemena. Za rasta netreba velike njege. Paziti je samo, da ju troskot ne zaduši, a od ovsika, čičke i drugog korova brani se sama. Najjači neprijatelji joj su vilina kosa (*Cuscuta epithymum*) i crveni volovod (*Orobanche rubens*). Ako se sije čisto sjeme, onda se nije bojati viline kose, a pojavili se, odmah je okuženo mjesto izgoriti. Koristuje joj puno, ako se preko zime pobrana, no to baš nije nužda, i ako se podjubri u glavu mješancem ili razblaženom osokom. U jesen poslje neg se je zadnji put pokosila nesmje se dopuštati, da se ovce po njoj pasu, jer ovce grizu preveć razi zemlje, pa joj prigrizu sridicu, a onda pogine. Žive 4 do 6 godina Dade se svake godine dvaput kositi; a u jesen još jedan put popasti. Kosi se, kad počme cvasti. U dvi košnje i sa pašom daje sa hektara zemljišta 4 do 8 tona siena.

4. *Kako znate Istarska vina, nešto su osebujno kisela. Moje vino te kiselosti nema, premda bi rado da ju ima. Molim Vas, odkud ona ljubka kiselost vinu u obće? Može li se umjetnim načinom proizvesti u vinu?*

M. B. u P. — Istra.

Ona ljubka kiselost, kojom se iztiču istarska vina potiče od vinskih kiselina, i to baš od jabučne kiseline, vinske kiseline i treslene kiseline. Dvojimo, da bi se moglo podpuno imitirati. Moglo bi se pridodat vinu nešto vinske kiseline, al bi valjalo prije svakako opetovanih kušnja napraviti. Mi cienimo, da bi najbolje učinili, kad bi zasadili onih vrstih loza, koje se odlikuju tim, da daju onako ljubko kiselo vino. Ili možda, da vaše vino nema dosta kiselosti u sebi, jer ga držite premalo na dropu.

5. *Molim vas može li se svaka ruža uzgojiti visoka ili strmogleda? Nisuli to možda osebujnosti stanovitih vrstih?*

F. L. u H. — Hrvatska.

Nemože se svaka ruža uzgojiti visoka. — Veći dio ruža, izim penjačica su nizko i osrednje rastuće. Visoke ruže, to su ponajviše navrtci na visoku divljaku od divlje ruže (rosa canina). Nu ima i vrstih, od kojih se korenjaci mogu visoko uzgojiti. Strmogledih ruža nema puno vrstih, i to su ponajviše navrnute. — U katalogu gg. *Soupert & Notting iz Luxembourga*, koji imadu najveće gojilište ruža na svietu, nema navedeno nego deset vrstih ruža strmogleda, a medju timi kao najljepše: *Ayrshire á fleurs pleines*, *Poliantha* i *William's Evergreen*.

B. Nova pitanja.

6. *Molim Vas, kako se čuvaju kesteni preko zime, da ne izgnjiju?*

L. O. G. u P. — Derventa.

7. *Uplivali sumporenje grožđja, na miomiris vina, osobito ako su fine vrsti loza, kao maraškin. vugava, muškat od ruže itd.*

F. B. u S. — Zadar.

8. *Dali se izplaća držati krava muzara, ako se sieno mora nabavljati iz daleka?*

V. G. u P. — Istra.

9. *Sjenik mi je povrh štaje. Svake godine pregnjije mi za 20 centimetara siena, što leži na tavanu. To biva valjda s izparine. Bili mogao, pa i na koji način zapriečiti, to gnjijenje?*

D. M. u B. — Hrvatska.

10. *Gusjene od kupušnjaka izbrste mi svake godine vas kupus. Molim vas, podučite me, kako bi jih se čovjek mogao podpuno i na brzo riešiti?*

K. P. u M. — Dubrovnik.

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1885.

P. n. č. g. Batinić V. — Moretti d.r L. — Čitaonica - Sinj — Bošković Braća — Posilović J. bis. — Kovačić P. Pajalić N. — Gučić M. — Monti d.r L. — Draganić V. — Čitaonica - Novi (Vin.) — Dvorana - Varaždin — Duboković A. i N. — Mardešić A. — Jovanović Braća — Stražimir D. — Mažuranić A. — Trgovačko-Obrtnička Komora - Zagreb — Srića N. — Šumberac-Šote M. — Čikeš J. — Nisiteo V. — Ostojić M. - Uč. Kot. Knjižnica — Ružić G. — Mandić N. — Delić M. — Batinić O. M. — Tommaseo d.r L. — Poljanić A. — Radaić kap. N. — Marković O. M. bisk. — Pupini A. — Barbelić J. — Mazzura N. — Duboković V. — Buconjić P. bis. — Bulat d.r G. F. — Bogdan B. — Šnap K. — Dražoević Jelić prof. G. — Miloslavić A.

Podmirili su predbrojbu za 1. polug. t. g. 1886.

P. n. č. g. Hrska D. — Narodna Sloga - Orebić — Mladinov A. — Maštrović A. — Alačević N. — Samšalović M. — Maroević F.

Smirili su prošastu godinu 1885.

P. n. č. g. Šarić M. — Kaštel. polj. Družtvo - Novi — Lovrović Z. — Čović-Plenković M. — Radun V. — Buzolić M. — Narodno Posjelo - Milna — Bosnić Z. — Ivanković M. — Hrvatski Skup - Pučišće — Rajević M. — Vukasović I. — Bošnjak P. — Škobelj P. — Klaić Mar. — Gondola Barun F. — Zora - Komiža — Valenčić S. — Franjić O. N. — Lonćarević M.

—

— Č. g. Vranjican pl. E. — Vaša cienjena predbrojba mirna je do konca travnja t. g.

— Sl. Čitaonica - Delnice — A vaša do konca ožujka t. god.

— Č. g. Niseteo V. — Broj 18 odposlali smo vam.

— Č. g. Grlić O. L. — I vami broj 19 i 23.

— Č. Gospodi Voditeljim Meter. opažanja - Pokrajina — Za mjesečne izkaze Met. opažanja, počam siečnjom mjesecom t. g., dostavljamo Vam poštom nove skrižaljke, koje smo dali tiskati po oglednici dostavljenoj od č. g. prof. Pavlice. Met. opažanja za siečanj t. g. molimo izvolite nam poslati na novoj skrižaljci.

— Č. g. Ivanković d. M. Pada do konca minule godine, à ne za I. pol. t. g.

— Č. g. Buzolić M. — Odnosno „Posjela" naše se računske knjige sasvim slažu, s onim što vi tvrdite. — Da ste zdravo!

— Č. g. Radun V. — Upisali smo Vas u družtvo na obranu Austr. vinarstva, te smo odposlali vas godišnji prinos. Živili!

— Č. g. Mihotić V. — Broj 19 o poslan je. Zdravo!

— Č. 3. Dragićević L. — A Vama broj 24, uz srdačan odzdrav!

— Č. g. Cvjetić A. — Adresu smo popravili. Su ova 2 for. podmirili ste predbrojbu do konca kolovoza t. g.

— Č. g. P. S. — Šaljemo Vam odmah Gospodarski Koledar za god. 1886, jer mi držimo u zalihu nekoliko komada. Ciena mu js 1 forint i 20 novčića. Poštarinom 10 n.č više.

ERRATA-CORRIGE.

U broju 1. s nepomuje popravljačeve tiskano je nekoliko pogrješaka, koje srećom ne mute smisao.

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U PROSINCU 1885

MJESTO	Ukupna toplina po C.	Srednja toplina dana	Najviša	Najniža	Vedrih dana	Oblačnih	Kišnih	Slana	Rosa	Vjetar: Sjever	Sjeveroistok	Sjeverozapad	Jug	Jugoistok	Jugozapad	Zapad	Istok	Tišina	Nestalna pravca	Oluje	Krupa (grad)	Led (mraz)	Snieg	Magla	Kojeg je dana bila: najviša toplin.	najniža topl.	Kojeg je dana u mjesecu bila oluja	Množina kiše u milimetrih
Šibenik	167·3	5·4	10·6	0·5	24	7	2	4	—	25	—	1	3	—	—	—	—	—	2	—	—	11	—	—	8	12	—	8·2
Korčula	297·9	9 6	16·6	0·5	15	16	3	1	1	—	11	9	1	8	—	—	1	3	3	1	1	2	—	—	9	13	2	61
Knin	140·4	4·5	14·0	3·5	18	13	3	7	—	18	—	—	3	—	—	—	—	8	2	—	—	22	2	7	1	12	—	—
Drniš	103·7	3·3	12·3	5 5	18	8	3	14	3	10	—	—	3	1	—	—	—	2	2	4	—	15	1	1	8	12	10, 12, 16	—
Nin	202·6	6·5	16·0	1·9	17	14	8	9	—	3	14	—	—	3	3	1	1	6	—	3	1	12	—	—	9	12	10, 11, 12	—
Podgora (Primorje)	207·5	6·7	15·0	0·5	17	14	4	3	4	15	3	—	4	—	2	—	—	5	2	—	1	10	—	1	9	12	—	—
Trogir	244·7	7·8	15·0	1·3	20	11	6	12	—	4	13	1	2	—	—	—	6	—	5	1	—	4	1	2	9	12	10	45
Dubrovnik	302 6	9·8	17·4	2·6	16	15	6	—	—	5	8	—	—	6	—	-	—	5	7	—	—	5	—	—	9	13	—	28·2
Sale	180 0	5·8	16·0	2·0	23	8	3	2	3	8	7	5	4	3	-	-	1	3	—	1	-	4	—	—	9	14	30	—
Smokvica (Korčula)	324·3	10·5	14·0	0·0	12	9	4	11	6	11	4	1	1	7	—	3	4	—	—	—	—	4	—		10	12	—	19·8
Račišće (Korčula)	268·8	8·96	17·0	0·5	19	15	2	1	7	5	5	1	7	—	4	1	3	7	4	—	—	5	—	—	8	14	—	—
Vrhgorac	143·5	4·6	13·5	4·1	18	13	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15	3	4	10	14	—	17·9
Lastovo	274·33	6·0	14 0	4 6	24	7	2	6	—	9	—	—	3	—	3	1	7	8	—	—	—	3	-	12	4	15	—	—
Mokrinje (Boka)	167·6	5·4	11·0	0·5	20	11	7	15	—	17	—	3	3	7	—	—	—	—	1	—	2	17	2	2	10	12	—	—

U ZADRU 1886. Brzotiskom „Narodnoga Lista"

Godina V. | Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca | Broj 3

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakà na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Veljača 1886. — Ciena je listu 3 fiorina na godinu — ŠIBENIK, 1 Veljača 1886.

Ustanovljenje ciena u gospodarstvu proizvodjenih i potrošenih proizvoda.

Piše Ravnatelj **Gustav Aug. Vichodil.**

1. *Obća načela.*

Ciena jedne robe predstavlja nama njezinu zamjenbenu vriednost koja se može prispodobiti kolikoćom stanovite druge robe, štono se dade s istom zamjeniti.

Nu, u običnom životu razumjevamo ciena stanovite robe sravnivanje ove robe sa novcem, da se jasnije reče: ciena robe nije ništa drugo, nego svota novca, koju možemo za nju dobiti na tržištu. Budué vako da svi predmeti ili gospodarska dobra predstavljaju neku stanovitu vriednost; te pošto pri ustanovljenju dohodka, ovu vriednost pronaći moramo, stoga je potrebno, da se ova dobra reduciraju na zajednički faktor vriednosti, naime novac, s kojim se mogu najlaglje izvadjati razni računi.

Stariji pisci kad su sastavljali proračune o gospodarskom dohodku uzimali su raž kao mjerilo za ustanovljenje ciene drugih proizvoda, te su svoje račune osnivali ponajviše na tom temelju. Ovaj postupak temelji se na predpostavi, da je raž najvažniji proizvod poljodjelstva, jer služi za hranu čovječanstvu, s toga, da se i ciene drugih proizvoda kao što i zaslužba za gospodarski ràd imadu ravnati po ovom proizvodu.

Ovako pojimanje vriednosti raži, i prispodabljanje iste sa drugimi proizvodi poljodjelstva, imade nješta za se, ako se uvaži da stoji popriečna ciena ove plodine u prilično jednakom razmjeru sa popriečnimi cienami drugih žitarica. I uporabna vriednost raži stoji u istom razmjeru, napram uporabnoj vriednosti ostalih žitarica, a to obzirom na razdobje i stanovita tržišta. Ujedno se opažava na mnogih mjestih da ciene nekojih plodina, primjerice krmna, sočivnicâ itd. sa cienami raži prilično korespondiraju. A nemože zaniekati, da se i ciene proizvodâ živinogojstva nalaze u stanovitoj ovisnosti od ciena raži. Ako se nadalje uzme u obzir da ciene živeža imadu bitnu svezu sa cienam ljudske radnje kod svih narodâ, stoji u jednakom razmjeru naprama cieni potrebitih sredstva za uzdržavanje čovjeka, onda valja priznati, da su naši prvi taksatori imali donekle pravo, kad su rabili gori navedenu redukciju.

Kalkulacija po vriednosti raži nije bila na štetu gospodarskoj taksaciji, dapače, ona je služeći za temelj ražnim razmatranjem o ustanovljenju zaslužbine za radnju mnogo doprinela za razjašnjenje važnih zasadâ, na kojih se dan danas osniva nauka o procjeni dobara.

Sada valja iztraživati dali se ovi nazori i u koliko imadu uvažavati u današnjih okolnostih gospodarenja.

Motrimo li današnje stanje gospodarske uprave doći ćemo do uvjerenja, da se u obzirom na znatne promjene u gospodarenju raž ili koja druga plodina nemože smatrati kao jedino obćenito mjerilo kod ustanovljivanja vriednosti gospodarskih proizvodâ.

U današnjoj dobi gospodarskoga napredka, imade uporaba tla posve drugu svrhu, nego li u ono doba, u koja su gospodari nastojali, da proizvodnjom žitarica postignu najveći dohodak od gospodarskih objekta. Ako se dan danas ogledamo po kulturnih zemljâ opaziti ćemo, da je skoro svudje glavna svrha uporabe zemljišta, proizvodnja krmnoga i trgovačkoga bilja. Najveći dohodak dobivaju gospodari od živinogojstva i od prodaje trgovačkih rastlina, dočim se samo na nekojih mjestih kultura žitarica izplaća. Nadalje valja imati pred očima, da se radnja sa gospodarskimi strojevi, koji se dandanašnji u većem broju nabavljaju, negoli prije, nedade, tako lako reducirati ili prispodobiti sa vriednostću raži. Razlog je tome što ciene strojeva nisu neposredno ovisne od ciena raži, što se raž, kao glavna hrana za kruh svudi ne upotrebljava, te što se danas zaslužba za radnji neizplaćuje u naturalijah, nego ponajviše u gotovu novcu.

S navedenih razloga probitačnije je da se ustanovljivanje vriednosti gospodarskih predmeta obavlja izključivo u novcu.

Ni vriednost novca, istinabog nije stalna, i ona je podvržena promjeni, kao što vriednost druge zamjenbene robe, al se ipak sasvim tim, može, obzirom na ovo padenje i povećavanje vriednosti novca, uztvrditi, da se ovo diferenciranje ciena novca, koje je ovisno u glavno

PODLISTAK.

GOJENJE KRUMPIRA

(*Piše za „G. P.“* **Sv. Lj. Gavrilović**).

(Nastavak).

I onda nije ni to još sve — u takvim godinama gubimo dvojako: — jedno što ne postižemo svoje cielj rad koje smo dotično krtolasto bilje i gajili (ovde krumpir) — što dobijemo manje škroba, šećera i ostalih kranećih materija u bilju, već od takovih vodenastih krumpira dobijamo i lošije sjeme za godišnju sejidbu, pošto biljka nije mogla u tolikoj mjeri da naslaže hrane u klici, kao u magazinu, odakle će nova posijana biljka da crpi snagu i hranu....

Kada sve ovo budemo znali, onda nam je vrlo lahko udešavati dalju njegu krumpira, pošto smo ga posijali. A kad nam se kakva vrst krumpira usljed ovako za njih nepovoljnih — vlažnih godina u sred ljeta — izmetne bez mnogo pogadjanja možemo znati, da valja sjeme da promjenimo i da nabavimo drugo bolje, koje ima sve dobre strane one vrsti krumpirske koju do sada gojismo.

Kada znamo koliko vlaga škodi povoljnoj žetvi od krumpira, onda se prije svega moramo starati da učinimo sve ono što je u našim silama, t. j. *treba od posijanog usjeva da odklanjamo sve ono, što prikupljanje vlage potpomaže.*

S toga medj krumpirom ne treba nikako da trpimo korov, jer korov podržava vlagu i razmnožavanje gljivice što plesanj proizvodi a sprečava još — toplotu koja je toliko nuždna za pretvaranje materija u lišću od naših krumpira i u krtolama, u pravu ljudsku hranu, i ne dopušta slobodnu promaju zraka.

Za tu cielj valja krompire da oprašimo čim korov nikne. Zadržavanje vlage na njivi podržava i podpomaže još i tvrda i od kiše spljeskana zemlja, a da ne uzimamo u račun da mekša zemlja dopušta gomolju (krtolama) da se bolje širi i da jedra, i da se zemlja lakse rastvara i oplodjava i pristupom vazduha i vlage — s drugim riečima *krumpir je nužno bar dva puta okopati.* U obšte što se brcja okopavanja tiče, tu može važiti pravilo: previše puta no manje.

Kućice valja tako okopavati, da se lahko od njih voda odvraća i otiče — dakle pri okopavanju krumpira, treba više ogrtati nego li i kopati.

Okopavanje izvršuje se motikom ili plugom okopačem.

Mjesto pluga okopača mogla bi se upotrebiti i naša obična drvena ralica. Za zagrtanje i kopanje vinograda već počeli su po njeki kod nas upotrebljavati je....

Plug, okopač, to je divna sprava za ogrtanje ne samo krumpira, već i kukuruza, da bi trebao svaki naš seljak da ga ima. Ne samo što on uštedi mnogo vremena i truda — jer jedan čovjek sa jednim konjem, a sa plugom okopačem, može tri dana oranja za jedan dan da ogrne — već je i vrlo jeftin. Može se upotrebiti za kopanje kukuruza i vinograda. Osim toga ovaj plug okopač može se upotrebiti za prašenje i za vadjenje krumpira, kada mu se dasčice samo skinu. On ne košta više od 65 dinara (30 for.)

Pored ovako dobrih svojstva ove sprave treba samo nekoliko pripremnih radová, pa da se i on i kod nas svuda i pod svima prilikama upotrebiti može. Treba:

1. Zemlju bolje u obšte raditi — djubriti je i dublje orati i to u smislu fizičkog odpora zemlje t. j. da nam zemlja bude što drobnija.

2. Zavesti u tom istom smislu zimnje oranje, bez razlike da l' ćemo sijati ovaj ili onaj usjev, i

3. Zavesti sijanje okopavina na pravilne redove — dakle upotrebljavati spravu brazdač.

(*Sliedi*).

od kulturnoga napredka, sbiva polagano, te samo usljed gospodarstvenih i socialnih prevratâ napreduje naglo. *(Sliedi).*

Statut
Štedno-Zajamne zadruge.

(Upisano družtvo).

(Nastavak).

d, *Tekući račun.*

§. 5. Onomu koji želi, može se uz privolu savjetničkoga vjeća otvoriti tekući račun. Dotičnik dobije time pravo ulagati i dizati novac u svako doba. Preko uložaka nemože da digne drugo svote već onoliko koliko nosi njegov kredit na tekući račun.

Glavna skupština opredjeliće do koje maksimalne svote u obće može se povjeravati kredit na tekući račun; a upraviteljstvo porazumno sa savjetničkim vjećem opredjelit će u tih granicâ kreditnu svotu za svakoga pojedinoga tražioca.

Za svotu preko uložaka mora biti položena jamčevina, i to: ili jamstvo druge kredita vriedne osobe, ili hipotekarna, ili jamčevina vriednostih papirâ.

Tekući račun može stati otvoren najduže 6 mjesecih; a kreditirana svota u rukuh dotičnika nemože stajati nego 3 mjeseca uz kamatu od 4%. Prodjelı to vrieme onda se ta svota računa kano obični zajam.

e. *Sticanje nekretnina na sudbenoj dražbi.*

§ 6. Kad za malu svotu prieti da će propasti puno vriednije nekretnine poljodjelca, obrtnika itd. u rukuh kamatnika, onda može upraviteljstvo, kad se uvjeri o realnoj vriednosti nekretnina, na račun zadruge kupiti pri sudbenoj dražbi te nekretnine; pa prijašnjega vlastnika ako je podpuno uredio svoje stvari sa vjerovnikom staviti opet u posjed, a upisati ga kao dužnika zadruge, osjegurajuć zajam na istu nekretninu, i eventualno na druge.

f. *Osjeguravanje i odkazivanje.*

§ 7. Predujmovi, zajmovi, ili kredit na tekući račun, mogu se podjeliti:

I. na mjenice uz dva podpisa. Onaj koji supodpisuje mjenicu mora da je kredita vjerna osoba.

II. Uz hipotekarnu jamčevinu.

III. Uz zalog pupilarno sigurnih vriednostih papira ili dragocjenostih.

IV. Na dionice družtva, do tri četvrtine njihove vrjednosti.

Za jamčevinu na mjenice mora da je onaj koj sudpodpisuje dva puta veće kreditne vrjednosti od svote za koju jamči.

Pri hipotekarnoj jamčevini mora da je hipotekirana nekretnina tri puta vriednja od primljene svote, a hipoteka na prvom mjestu, i da je upisana na zemljištnim knjigam.

Uz zalog vrjednostih papirâ podjeljuje se zajam za dvije trećine njihove vrjednosti po dnevnome kursu. A u zalog dragocjenostih polovicu njihove realne vrjednosti.

Padeli vrjednost papirâ ili dragocjenostih izspod svote za koju su uložene u zadrugu, onda zadruga pozivlje dotičnika da kroz 24 ure nadopuni jamčevinu, ili povrati što je preko njene vrjednosti. Neodazoveli se, zadruga razprodaje jamčevinu i tjera ga sudbeno za nadoplatu.

§ 8. Za slučaj da se na jedan put zatraži jača svota stedioničkih uložaka, ili da nenadno nastane promjena u kreditnoj vrjednosti dužnika; ili da nastanu drugi odnosaji koji priete ugledu i obstanku zadruge, pridržaje si ista pravo proti svim svojim dužnicim odkazati dug za 15 danâ. *(Sliedi).*

Trsova uš i obrana proti istoj nasadjivanjem loza, koje joj odole.

(Nastavak).

3. *Potraživanje trsove uši po vinogradih.*

Najveća zadaća vinogradara jeste, da se što prije uvjeri, da je zbilja njegov viograd okužen, jer dok je ognjište maleśno, moći će ga shodnimi sredstvi i ako ne izkorjeniti, a ono barem na toliko oslabiti, da se neće moći širiti brzo. Tim se dobije nešto vremena, kojeg se može upotrebiti, da se providiti nuždno na izpunjene nastalih praznina.

Ako ćemo se uvjeriti, da u stanovitom vinogradu ili predjelu nema trsove uši, moramo svake godine razgrnuti svaku pojedinu ložu i potražiti joj najdonje žile. Ova je radja posve zanovetna, te se neobavlja nigda, ili samo u onom slučaju, kad su okuženi vinogradi u najbližoj blizini.

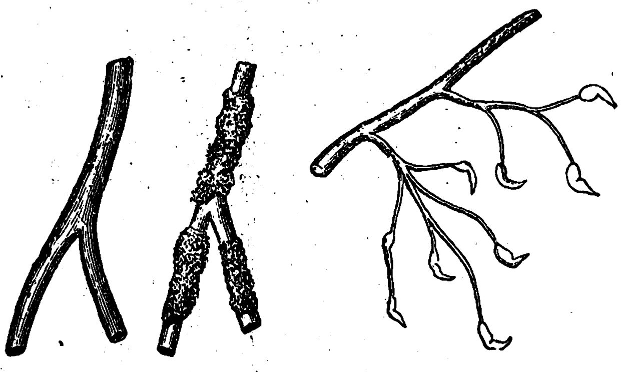
Prividno zdrave vinograde valja svake godine pregledavati, da koja loza ili više njih nepoboljava. To se najbolje opazava ljeti, jer bolestne loze zaostaju u vegetaciji. U sredini ognjišta, gdje su uši prije 3 ili 4 godine naselile najviše loze u vegetaciji, dočim prama krajevim, gdje uši od kraće vremena sisaju zaostaju sve manje, tako da to mjesto izgleda kao kotlina.

Okužene loze neimadu ljeti žuto lišće; njihovo lišće je nešto manje zeleno, nego lišće od zdravih loza, a i razvije se nešto slabije. Često ljeti kad traje suša, ili na mjestim gdje leži voda vidi se loza požućela lišća, pa se misli da su okužene. Na okuženih loza požuti lišće pod jesen, nešto tri nedjelje dana prije nego drugim lozam. Na ovo prerano požućivanje lišća pod jesen, valja osobito paziti, jer se na ovaj način posve lako razpoznadu okužena mjesta, pa sve da i nema nikakovog drugog znaka.

I u već okuženih vinogradih paziti je pod jesen na prerano požućivanje lišća, jer se na taj način upoznadu u okrugu sve naokolo svâ novo okužena mjesta.

Zaostajanje u tjeranju i požućivanje lišća, kažu nam samo da loza može biti okužena, al ako ćemo se osvjedočiti, moramo sagrnuti glavu i potražiti žile.

Na prolieće i zimi nema uših na gornjim žilam, jer su ili poginule od zime, ili se izselile na najdonje žile. Mora se daklen najdonje žile potražiti. Često put na dvi stope duboko nema jedne trsove uši, jer su one puno dublje, čak i 2 metra duboko, pa čovjek sudi da jih nema; u svibnju i lipnju na naše čudo pojave se na novo i u velikom broju.



Slika 5. *Zdrave i bolestne žile i otekline na žilicam.*

Najsigurnije je potraživati u svibnju, lipnju, srpnju, kolovozu i rujnu. Nema li u to doba uših na gornjim žilam, nije ni potreba kopat dublje, sigurno je da nema trsovih uših.

Ljeti je posve lako naći trsove uši, po bielim oteklinam, koje se naprave na kraju godišnjih žilicâ. — Uši ljube mlade niežne žilice, pa se late sisanja na njihovim bielim krajevim. Usljed toga oteče žilica na tom mjestu i uvije se nešto. Raste doduše naprjed, al kako raste onako se nasednu rad sisanju nove uši. Nastaju usljed toga nove otekline, pa su te žilice ako jih iskopamo pune bielih oteklina.

I iz pomnjivog razmatranja žila možemo odmah zaključiti, ako je loza okužena ili ne. — Ako je kora na žilam gladka i ravna, očit znak da nema uših, ako je hrapava, nagnjila itd., onda možemo zaključiti, da je loza okužena.

Na ovakovim pokvarenim žilam obično nema više uših, jer se nemogu na njih hraniti, al se zato mora pomnjivo potražiti glava.

Ako ćemo se osvjedočiti da ima uši moramo potražiti povećalom (leća staklena koja povečava) sva ona mjesta, gdje se uši najradje ustavljaju. Na žilam sa oteklinam ustavljaju se najradje u prigibim. Na starijim žilam ugnjezde se gdje mu drago, al u skupu. Najčešće nalaze se na panju, na ovom mjestu, odklen tjeraju prave žile. Mora se i glava potražiti, jer se uši jako rado ugnjezde pod njom, i to baš pod starom korom, koja se lako lušti.

Potraživanje ima samo onda prave svrhe, kad mi kanimo odkriti okuženje, dok je ono u zametku, da zlo iskorienimo i naglo razprostiranje prepriečimo. U okuženim predjelim nebi sve ništa koristovala. Na takovu mjestu, ići izkorienjivati trsnu uš, bilo bi gubiti i vrieme i novac. Najbolje je nabaviti i zasaditi korenjaka, koje odole trsovoj uši. *(Sliedi).*

KNJIŽEVNA OCJENA.

Mladi poljodjelac. Knjiga za učionu i puk. Napisao gosp. E. M. Vusio — Zadar — Vitaliani & Janković 1885. — Strana 224 u malenoj osmini. — Ciena 30 novč.

(Nastavak).

U § 4 o vlazi i vlagomjeru govori se o vlazi, a netumači se „šta je to vlaga," premda se pak potla u § 5 govori da se „S površja zemlje dižu neprestano u zrak vodeni hlapovi." Više od polovice § 4 pod naslovom *vlaga i vlagomjer* zaprema govor o tlakomjeru koji bi na svojem mjestu bio u § 5 o *Zračnim pojavima* ili u § 7 o *zraku.*

„Vlagomjer" ne služi da se mjeri vlagu, kako piše g. V., već *kolikoća vlage*, a „tako" ni „tlakomjer" ne „služi za mjeriti zrak" jer bi mu zadaća vrlo neizvjestna bila, već služi za mjeriti *kolikoću zračnoga tlaka*, kako mu i samo ime kaže.

Odviše kategorično tvrdi g. V., da vlagomjer i tiskomjer služe poljodjelcu „da pozna koje će vrieme svaki dan biti" jer to nije za sve slučajeve posve sjegurno. Tlakomjer može samo da oćuti oluju, a s obiema se može dozнati jamačno od danas do sutra, dali će vlažno ili suho vrieme uobće, i ništa drugo.

Magla, kako piše g. V, netvori se „iz ne brojene množine vodenih *mjehurića*" kako su prije mislili i u starim se knjigama nalazi zabilježeno, već iz vodenih sitnih *kapljica.*

Tako ni oblake netvore „vodeni mjehurići" (§ 5) već vodene sićušne kapljice.

U § 5 o *munjevini* veli g V.. da je to „neka sila," a malo napried, da „se u zrak diže." Tim g. V. pokazuje, da nezna što su sile, ili barem, da nezna što se u znanosti o silama misli. Po njegovu tumačenju rek bi, pošto se munjevina „diže u zrak," da je munjevina neka tvar poput prašine ili magle a ne *sila*, kako je sam u početku rekao. Neka zna dakle g. V., da u koliko je ljudima poznato, sile niesu odieljene od tvarî, več su sile neke moći koje pripadaju tvarima, te prouzrokuju kretanje ili mirovanje tjelesa, drugim riečima sile su kao svojstva tvarî. Tako što bjeloće, tvrdoće, pružnosti itd. neima bez bielih, tvrdih, pružnih tvari, tako ni munjevine, ni magnetičnosti, ni teže, nit ikakvih drugih sila neima bez tvari, koje su munjevne, magnetične, težke. — Munjevina dakle nije po sebi, već u kojojgod tvari. Istinâ je, da se munjevina „u zrak diže," ali trebalo je, da g. V. bude rekao **na** čemu *se diže*, kao što je istaknuo **kako** se „razvija trenjem, dihanjem životinja, zastjenjem bilja i gorenjem," nespomenuvši, da se razvija takodjer pri svakom izparivanju vode. Para se vodena izparivanjem odaleċuje od površine vode ili drugih vodom napojenih tjelesa, a u času razstanka biva trenje, kojim se razvija munjina, što ostane i na pari, koja se „diže u zrak." Od sgušćene pare postaju oblaci. Sad pošto se 1 o munjevna sila sakuplja samo na površinu tjelesa, 2.o oblaci imaju mnogo manju površinu nego li su je ukupno imale pare od kojih su postali, to oblaci imaju na svojoj površini sakupljenu ojačanu munjinu, a to tim jaču štogod su gušći; pa se zato i ukazuju tako veličanstveni munjevni pojavi medju oblacima, sievanje i grmljavina, koji dolaze, ne sa *trenja* medju oblacima, kako krupnom pogreškom i vrlo prostodušno uči g. V., koji bi se iz gimnazije imao *spominjati* štogod iz fizike, već kad s oblaka jestno munjevna poskoči iskra na oblak niečno-munjevni usljed medjusobna privlačenja protivnoimenih munjina; kad iskra poskoči sa jestno-munjevna oblaka na zemlju, te kažemo da je *udrio grom*, ili kad sa zemlje poskoči iskra na niečno-munjevni oblak. — Predaleko bi otišao ovdje, da stanem sad tumačiti razliku izmedju jestne i niečne munjine, pa predpostavljam da je poznata barem mnogim čitaocima našega „Poučnika."

U § 6 o *svjetlosti* g. V. dokazuje samo ono što je svakomu poznato, da bilje nemože da obstoji bez svjetlosti, a razloga tomu, nikakvoga nenavadja. Da g. V. na mjesto *predgovora*, bude zapačao onoliko stranica „Mladoga Poljodjelca" napomenuvši štogod u kratko iz bilinskog životoslovja, red bi bio došao i na to, da reče o

uplivu svjetlosti na bilinski život: bio bi kazao kako se listno zelenilo razvija samo pod uplivom sunčane svjetlosti i kako je samo listno zelenilo u stanju, da razstavlja ugljikovu kiselinu prisvajajuć bilini ugljik, a izdavajuć na dvor veći dio kisika; da svjetlost ima silan upliv na usrkavanje, izparivanje, dihanje, prisvajanje hrane bilinâ, što se razumije sve po okolnosti, da rastline, a navlaš stabla, cvatu i plode puno obilnije sa strane odkud jim dolazi najveća količina svjetlosti.

Strašno li je to polje za gosp. V, ta blažena *lučba!* On zaisto misli, da može da podučava poljodjelce i bez nje! On nezna, da je ona dan danas razumnu i naučnu poljodjelcu između prvih pomoćnih znanosti, jer je ni sam nimalo nepoznaje.

U § 7, o zraku, veli g. V. prije, da je zrak „plin bez boje, bez mirisa i bez okusa" kao da je to plinovita, jednostavna tvar, koje eto i nabraja svojstva, a kašnje „da sastoji najmanje (!) iz četiri uzdušnine," ako sastoji iz četiri uzdušnine onda nije plin već slučenina ili smjesa tih četvero plinova.

Po načinu kako g. V. upotrebljuje rieči *plin* i *uzdušnina* razumije se, da on nezna kako su svi plinovi uzdušnine, ali da sve uzdušnine nijesu plinovi, jer neke uzdušnine mogu biti *pare*. Samo pri kraju tog paragrafa bi mogao kogod razumjeti, da je zrak *smjesa* plinova.

I u tom paragrafu, po drugi put, u svojoj nekažnjivoj prostodušnosti gosp. V. tvrdi da ima vodika u zraku, a ni ovdje kao ni prije nespominje vodene pare medju sastojinama vazduha. Čipavca na čipavačkih hlapivih soli, kojih vazda ima u vazduhu, te sačinjavaju takodjer po poljodjelca znamenitu sastavinu vazduha, jer jih voda na zemlju obara, a bilje jih svojim žilicama sisa, te se s njima hrani, gosp. V. takodjer nenapominje, a i tomu je krivo njegovo nepoznavanje lučbe, te silne pokretalice napredka u našemu vieku.

O kisiku veli g. V. da „bez njega nebi bilo gorenja," i to donjekle stoji, sasvim da je izreka odveć občenita i neizvjestna, jer mu je trebalo reći, da kisik *uzdrži gorenje*. Da bude to znao nebi malo zatim upao u krupniju pogrešku veleći, da „drvo koje truhli i gvoždje koje hvata rdju nije drugo nego oporno gorenje kisika." Kisik **ne gori**, već uzdrži gorenje, koje sastoji u lučbenu spajanju dvaju tjelesa, popraćenu razvitkom svjetlosti i topline. Jedno od to dvoje tjelesa obično je vazda kisik, ali ga može i *nebiti*, jer eto n. p. sičan i antimon divno gore u soliku. Ima dakle gorenja i *bez kisika*.

Nije istina, da kisik kad se spaja s drugim tvarima „čini da dobiju sasvim drugi oblik," već dobiju sasvim drugu narav, druga fizikalna i lučbena svojstva, ali nije baš bezuvjetno potrebito da dobiju drugi oblik, dapače upravo *oblik* može da ostane i nepromjenjen.

Nije kako gos. V. veli u onoj prispodobi izmedju smjese poglavitih zračnih sastavina i razvodnjena vina, da „je vino, pomiešano s vodom zdravo i kriepostno piće" uobće, jer je kadgod takovo, samo kad se umjereno pije, ali vino jest i biti će do vieka *žestoko* piće, a kao takovo vazda otrovno ljudskome ustrojstvu. — Voda samo razblažuje vino ali mu žeste neuništuje. Da popiješ dvie čaše pola vina a pola vode, ili samu čašu ciela vina, popio si jednaku količinu žeste, koja će na tvojem ustrojstvu jednako otrovno djelovati. Vino će vazda ostati laganim otrovom, što ga ljudi svojevoljno srču, kao likere, sva žestoka pića, duhan i kafu, i što ga budeš više pio, makar i razstavljena više, ćeš sebe trovati. Sama je čista voda zdravo i kriepostno piće.

§ 8. *Ugljičnina* nesastoji, kako g. V. krivo tvrdi „iz 6 diela ugljika i 18 kiselika" već iz 6 diela ugljika i 16 kiselika. Kiselik je dvovaljano počelo, a ugljik četverovaljano, te je običak ugljičnine CO_2, jer samo 2 atoma kiselika mogu da nasite jedan ugljika. Atomna težina ugljika je 12, a kiselikova 16, dakle su spojeni u omjeru 12: 16×2 ili 12: 32, što skraćeno biva 6:16 ili 3:8 a ne 6:18. Počela se, po poznatom lučbenom zakonu, spajaju ne kako je komu drago, već samo u stanovitim omjerima težine.

„Tvari goreće" nepretvaraju „se u ugljik i pepeo," kako veli g V., jer ima dosta tvari, od kojih neizostaje iza gorenja nikakva pepela. Točnije je mogao rieti. da se izgorene biline pretvaraju u pepeo, jer pepela može da zaostane samo od onih tvari u kojima ima bezustrojnih (rudnih) sastavina. Nijedna se tvar gorenjem pak nepretvara u ugljik jer ugljen što zaostaje nakon gorenja jest upravo nedogoren ugljik a gorenje je upravo spajanje ugljika goruće tvari sa kisikom u ugljičninu.

U § 9 veli g. V. da je voda *potrebna* hrana bilju. Da se bude spomenuo kako nemože da obstoji nijedno ustrojno biće bez vode, bio bi rekao, da je bilju noobhodno potrebna.

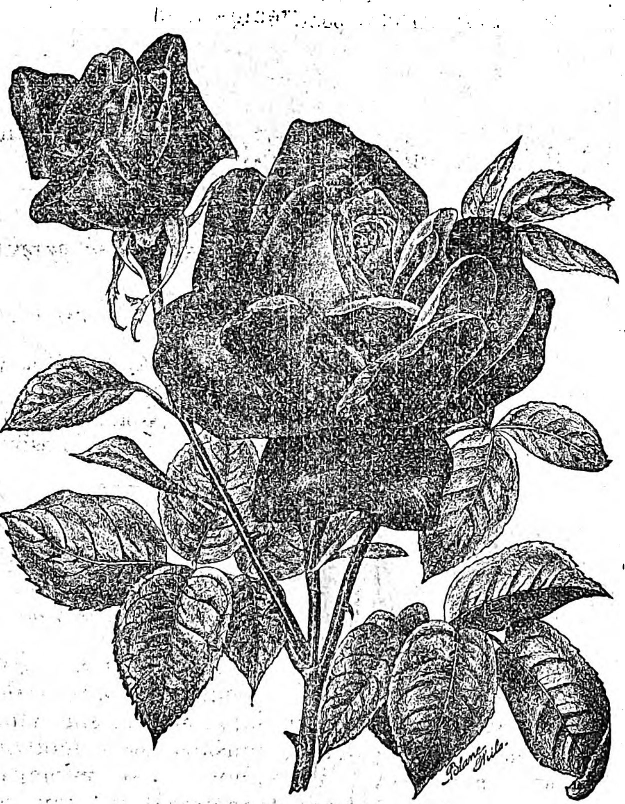
U istom paragrafu veli se, da „*čisti* vodik *sasma ugodno vonja*," a malo dalje, da je „*bez mirisa*." Ovo je zadnje g. V. po svoj prilici prepisao iz kojegod hrvatske knjige, neznajući što je *miris*, jer da bude znao, da je *ugodan vonj* i *miris* jedno te isto, nebi se bio porekao u same četiri brazde daljine, u ostalom istinito je ovo zadnje, to jest da je vodik *bez mirisa*.

Nijesu „mnoge česti bilina iz vodika sastavljene" već je vodik neobhodna sastavina svih bilinskih česti.

Rado bi želio znati koja su to plinovna tjelesa potrebita za hranu bilju" koje „voda čini da gnjiju."

Nevaram li se biće zar *dušikova kiselina* ono što g. V., kako niko drugi, zove „*kiselnim dušikom!*"

Govoreć o vodi, veli g. V. da „služi takodjer i za hranu istom bilju, jer „da" se je pronašlo da n. p. u jednom metru kubičnom vode nahodi se najmanje 1 gram kiselinovoga dušika (!) i više od po grama čipavca." Dakle tim što se u vodi nalazi dušikove kiseline i čipavca dokazuje g. V., da i sama voda služi hranom bilnam! To bi bilo kao da ja rečem: „Viljuškom mi hrana u usta dolazi, dakle mi i viljuška služi za hranu!" U istinu, liepa li dokaza! Neznam pak zašto je išao da traži ne-



Slika 6. *Ruža*, „*Souvenir de Thérèse Levet.*"

valjane dokaze, kad je i sam prije dobro kazao da „bilina sama razstvara vodu u svoja počela, te zadrži vodik a kisik izklapi kroz listne šupljinice." Hvala Bogu! Kad zadrži vodik vode, znak je da joj taj vodik služi za hranu!

Ali ono što je možda hotio reći, ali nije rekao g. V. to je, da osjem ugljika, voda donosi biljkama sve ostale hrane u sebi razstopljene.

Nu uza svu hvalu, koju voda zaslužuje od poljodjelca, trebalo da g. V. bude ipak naglasio, da sa premalo vode biline venu, a u prevelikoj mokrini, ako niesu baš vodene ili povodne biline, kao pirnič, gnjiju.

(*Nastavit će se*).

SVAŠTICE.

Kolci negnjiju u zemlji, ako se namažu sljedećom tvari. Ukuha se 50 djelova izprane sadre, 300 dielova čista i sitna pieska i 4 diela lanena ulja. Dok kuha pridoda se 1 dio sumporove kiseline i 1 dio mjedene hrdje. Sve dobro se izmješa, pa se ovom tvari dok je još vrela maže onaj dio kolaca, koji će se zasaditi u zemlji. Ako je ova smjesa jako gusta, onda se dolije malo lanena ulja. Kad se ohladi otvrdne, te ne pušta skroz vlagu.

Konj mienja dlaku svakog proljeća; al se često dlaka sporo mienja, pa je konja ružno vidjeti. Što ta miena ide polako uzrokom je hrdjava probava. U tu svrhu najbolje je dati konju nešto soli, ili sumpora ili vapna. Najbrže mienja konj dlaku, i dlaka koja ostane lašti mu se liepo, ako mu se zamiene daje nešto poparene, ječmene krupice dobrano zasoljene,

Koliko izgubi djubar dušika gnjenjem. Kad djubar dugo gnjije, kaže H. Joulie u „*Comptes rendu*", izgubi 20 po sto svojeg dušika; ako je bio razstrt, te amonijakalni karbonat mogao slobodno izhlapljivati, onda još više. Ovaj gubitak ide ponajviše na osoku, u kojoj imade najviše čipavca, i koja sadržaje u sebi najviše lako upodobivih dušičnih tvarih. Jedan dio čipavca spoji se za gnjenja ustrojnim tvarim. Tim se više čipavca spaja ustrojnim tvarim, čim je u osoki bilo manje amonijakalnog dušika Fosforno-kiselo vapno dodano djubru koji gnjije, ne upliva, (ili jako malo) ni na gnjenje, ni na gubitak dušika. Ako se dodade djubrom za gnjenja sadre ili vapna, onda gubi dušika, jer ovi prieče, da se dušik spaja sa ustrojnim stvarim.

Jaja čuvaju se u ilovači. Kinezi čuvaju jaja u ilovači. Ilovastim blatom namažu jaja. Kad se ilovača osuši okori se, pa nedopušta da zrak prodire unutra; a s druge strane za prenosa brani jaja da se lako nerazbiju. — Ovo sredstvo nije prokušano.

Koštice (pajke) od trešnje kao grijalo za noge. Metnu se koštice u jednu vrećicu pa se ugrije na peći, onda se metnu u postelju. Ostanu tople mal da ne svu noć, a i ako se ohlade, ne čuje se studen na noge jer su još uvjek mlake.

Što ćemo ovoga mjeseca?

Na polju. Dopusti li studen i vlaga lati se oranja. Čim prije izoreš za proljetnu sjetvu, tim će se zemlja bolje izmrviti i raztvoriti uslјed blagotvornog djelovanja vazdušnina, stvorit će se u njoj više rudnih solih, pa će rastlina, koju zasiješ ili zasadiš bolje uspjevati. Jeli red da djubriš zemlju, koju imaš orati, vozi odmah djubar i podori ga odmah. Ako ti vrieme nedopušta da izoreš, a ono možeš svakako izvesti djubar. Djubar na polju nabacaj na kup, pa ga pokrij debelom naslagom zemlje. Nedopušti da ti usjev leži pod vodom, nit da se okori snieg na njim. U prvom slučaju izkopaj jarak za otok vode, u drugom slučaju prebranaj snieg branom zubačom.

U vinogradu. Lati se obrezavanja, al samo za meka dana. Kad se je kao najbolja pokazala kratka riez, na reznike, na dva ili tri oka. Vozi djubar i djubri. Pravi povaljenice i potopljenice, te nadomještaj propale loze sa korenjacim. Navrćaj loze. Loze je najbolje navrćati na korjen.

U vrtu. Razkopavaj i prosij zemlju. — Zadjubri. Sadi grašak, bob i češnjak na otvoreno. Sij loćiku (salatu) i rotkvice, spanjak na zaklonjenu, u krastovce, dinie, ljubenice u graste.

U podrumu. Pretoči vino drugi put, drži sudove pune, sumporijih. — Sad se vino lako prevrne. Takovu vinu dodaj na svaki hektolitar 30 grama sriešne kiseline, pomoći ćes mu puno.

U voćnjaku. Tamani gusinja gnjezda, i jajašca na deblu i pod koru. Strugaj mahovinu. Sadi grožđice, maline, ogrozdje, ako popusti vrieme i drugo voće. Lati se navrćanja. Sjemenjake je najbolje da izkopaš da poneseš kući, pa da jih tu navrćeš. Teći će ti posao laglje brže i bolje. Ne drži divljake i plemenike u pretoploj sobi, da se neposuše, a sadi jih dok jih oplemeniš. Za privezivanje rabi raffia liko, ili osmolenu hartiju. Pazi da ne namažeš navrtak pre toplim mazom (voskom), jer to osjeti liko, pa navrtak posahne.

U cvietnjaku. Priredjuj zemlju za cvieće. Klaštri zimzeleno grmlje. Sadi sasu, sij jaglok i vječnu ljepoticu, pa ljetne šeboje. Presadjivaj u loncu papučiće, jagorčice, pepeljuge. Cvieću u sobi properi lišće vlažnom spugom, a za mekadana, daj mu zraka.

U pčelnjaku. Pregledavaj ulišta. Gdje je malo hrane daj jim meda ili šećera raztopljena u vodi. Sad počme matica nesti jaja, čim bude više hrane u ulištu i čim bude više vode pred ulištem na razpoloženje, tim će snesti više jajasca. U južnim stranam već odlitaju pčele na pašu. — Kad prieti studen ili kišno, burno vrieme, zaprieči jim izlet, a na sjevernim stranam ne puštaj jih da odletu, nit za najmekša dana.

U štaji. Mjeri krmu, da ti doteče, al nek ne fali hrane bredjim kravam i sjajnim ovcam. A ni na krave muzare nesmje se šteditl. Čuvaj blago od prehlade, osobito tovarno i tegleće blago. Blago se najlaglje pokvari, ako se oznojeno ustavi na hladnu mjestu, ili se izloži promahi.

U kući. Popravljaj orudje, teši držala,

vile i grablje; pleti gužve i košare; čisti sjemenje, premetaj žitija, gomoljače i korenjače.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Bolestne i zdrave žile, otekline na žile. Slika 5 na strani 10. Tumačenje ove slike čita se u članku „Trsova uš i obrana proti istoj" itd.

„Souvenir de Thérése Levet" slika 6 na strani 11. U novije doba počela je ruža zauzimati na novo ono mjesto, koje je u staro doba zauzimala, i koje joj se dolikuje. Gojitelji križanjem i njegovanjem proizvadjaju svaki dan novih vrstih. Pa zbilja, kad se vidi dandanašnji jedna izložba ruža, onda se stopro vjeruje, koliko su tih vrstih i suvrstih raznobojnih bili ljudi kadri uzgojiti. U gojitbi ruža ide svakako prvenstvo gg. Soupert i Notting iz Luxemburga, oni imadu najbogatiju koleciju ruža, dapače moglo bi se reći da nema na svietu ruže, koju oni negoje. — Naša slika predočuje nam jednu liepu ružu, puna velika cvieta, a nuaniciraue crvene boje, da je baš divota. Bud je naše podneblje jako prijazno ružam, imao bi jih svatko gojiti, a to tim prije, što je gojitba ruže stvar posve laka i jednostavna

Gospodarske Viesti.

„Gospodarska Uprava ili nauka o umnom gospodarenju" za obću školsku porabu, ujedno kao priručnik praktičnim gospodarom. Sastavio G. A. Vichodil, ravnatelj kr. gosp. šumar. učilišta križevačkog itd. itd. U Zagrebu — Tiskara „Narodnih Novinâ. Knjiga je u 5 svezaka, koji zauzimaju ukupno 425 stranicâ u 8.i. Dieli se na tri diela. I. Dio bavi se „Upravom u obće." II. Dio Organizacijom Uprave, a III Dio Rukovodstvom Uprave. Ova zlatna knjiga, jedina ovakove vrsti kod nas, preporuča se iskreno i najtoplije svakome gospodaru, koji želi kršćanski urediti svoja dobra, i rukovoditi upravu na način, da mu budu njegova dobra što veću i trajnu korist nosila, a u isto vrieme da njihova vriednost bude rasba.

* * *

Molimo gospodu čitatelje, da nam blagoizvole dostaviti sve njima poznate poslovice, odnoseće se na poljodjelstvo. Priobćivat ćemo jih u listu.

* * *

Drugi izkaz članova *„Družtva za obranu Austrijskog vinarstva"*: P. n. č. g. A. Giaconi, A. Petrić, A. Marinović, J. Foretić, A. Mardešić, D.r V. Mardešić, D.n A. Mardešić svi iz Komiže; G. Ivčević iz Visa; D r M. Klaić iz Zadra; A. vit. Šupuk iz Šibenika, F. Barun Gondola iz Gruža.

* * *

Namjestništvo dalmatinsko traži u najam komad zemljišta u blizini Zadra, da napravi ciepilnjak za voćke i razsadnik za cvieće.

* * *

Pastuci podieljeni su u privatnu njegu g. Sprljanu u Vodice, I. Dešković u Katunim, M. Prvanu u Vrhgorcu, L. Pelicariću u S. Filipu i Jakovu i N. Mirkoviću u Pagu

* * *

Vode se predgovori za ustanovljenje Ratarskoga tečaja u Drnišu; a rećbi da se namjerava zavesti strukovnih tečaja na više mjesta u pokrajini. Zasnovanju takovih tečaja, od najveće je zaprjeke oskudica vještih strukovnih učitelja.

* * *

Vlada potvrdila je pravilo „Hrvatskoga naravoslovnoga družtva." Prijave za upisivanje dostavljaju se gg. prof. S. Brusini ili D ru G. Pilaru

* * *

Od 8 do 16 svibnja t g. obdržavat će se u Beču u rotundi u Prateru izložba konja.

* * *

Španjolska vlada je odredila, da se sva španjolska vina imadu analizirati prije no što se izvedu. Tim načinom misle predusrjeti patvorenje, koje ide na uštrb španjolskih vina.

* * *

U Italiji uvezlo se je od 1 siečuja do konca studenoga 1855 godine svega 297,800 hektolitara vina, dakle za 222,500 hektolitara više od prijašnje godine, jer se je godine 1884 bilo uvezlo samo 75,300 hektolitara. U istom razdoblju t. j. od 1 siečnja do 30 studenoga 1885 izvedeno je 1,045,400 hektolitara vina, dakle za 1,156,600 hektolitara manjo od prijašuje godine, jer je godine 1884 izvezeno svega 2,202,000 hektolitara vina.

* * *

U Franceskoj uvelo se je iz Španjolske kroz prvih 10 mjesecih 1885 godine 4,151,850 hektolitara vina, dakle 136,939 hektolitara više nego godine 1884.

* * *

U Českoj imado na techničkoj visokoj školi u Pragu tečaj za gospodarstvo, pa četiri viša, a 14 nižih gospodarskih učilišta, 3 voćarsko-vinogradarske škole, te jedna škola za pečenje vinovice i 3 tečaja za podkivanje. A sad se vodi predgovori za ustanovljenje 11 što viših što nižih gospodarskih škola i jedne škole za domaćice. Namjera je pak na skoro zasnoviti još nekoliko škola za domaćice, pa za gojitbu hmelja, lana, za mliekarstvo, sirastvo i livadarstvo.

* * *

U Niemaćkoj povišena je carina na šećer. Na svako 100 kg. buraka, iz kojeg će se praviti šećer plaćat će se 1 marak i 70 pfeniga, odnosno 1 marak i 80 pfeniga.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

6. Molim Vas, kako se čuvaju kesteni preko zime, da ne izgnjiju?

L. O. G. u P. — Derventa.

Ako se, dok su ubrani, provjetre i prosuše dobro, pa čuvaju rastrti na tanko u suhoj i hladnoj sobi, neće se pokvariti. Neki jih provjetrene i prosušene zakopaju u suhu pjesku, da ne izgnjiju.

7. Uplivali sumporenje grožđja, na miomiris vina, osobito ako su fine vrsti loza, kao maraškina. vugava, muškat od ruže, itd.

F. B. u S. — Zadar.

Svakako upliva. Vino od sumporena grožđja, daje iz početka po sumporovodika, (vonj nalik vonju od nagnjilih jaja). Miomirisna vina, kao maraškina, vugava. muškat itd. dobivaju miomiris od grožđja. Njihov će se miomiris, pomješati vonjem od sumporovodika, koji zadnji uvjek prevladjivá fine miomirise. Pretakanjem i postarivanjem vina izčezne doduše iz vina vonj sumporovodika, al se pretakanjem i starenjem gubi i miomiris rečenih vrstih vina. Još prije no što bude nestalo prvog, bit će sigurno nestalo i drugoga.

8. Dali se izplaća držati krava muzara, ako se sieno mora nabavljati iz daleka?

V. G. u P. — Istra.

To zavisi od mjestnih okolnostih, od ciene siena, od dojnosti dotične muzare. U blizini grada, gdje će se mlieko na trg prodavati, ako je ciena sienu osrednja, izplaća se još uvjek hraniti muzare kupljenim sienom. Na gospodarske svrhe ili ako se namjerava praviti sir iz mlieka, to se nemože podništo da izplaća. Svakako napravite točno vaše račune. Stavite s jedne strane najmanji čistij prihod, kojeg vam može dati jedna krava, a s druge strane postotak za amortizaciju glavnice uložene za kravu, kamate na istu glavnicu, vriednost siena, kojeg će potrošiti u godinu dana, najamninu za štaju, štrošak za dvorenje, liečenje itd. pa sravnite jedno s drugim i vidit će te odmah hoće li vam se pod rečene uvjete izplaćati držati krave ili ne.

9. Sjenik mi je povrh štaje. Svake godine pregnjije mi za 20 centimetara siena, što leži na tavanu. To biva valjda s izparine. Bili mogao, pa i na koji način zapriečiti, to gnjijenje?

D. M. u B. — Hrvatska.

Sieno vam gnjije, kako sam sumljate, jer se preveć ovlaži usljed vodenih para, koje se dišu izpod stojeće štaje. To zlo će te odstraniti ako tavan poplačate tankim opekam. Opeke će upijati vlagu, a sieno će ostati suho i zdravo. No pošto su opeke skupe, pomoći će vam isto, ako po tavanu rastrete naslagu gnjile. Gnjila se najpre umiesi pomoću vode, pak tako umjesena stire po tavanu, nešto za pedalj debljine. Kad se prosuši, onda se nešto malo nabije drvenim batom. Kad se sasvim osuši može se na njoj držati sieno. a upija vlagu isto, kao i opeke.

10. Gusjene od kupušnjaka izbrste mi svake godine vas kupus. Molim vas, podučite me, kako bi jih se čovjek mogao podpuno i na brzo riešiti?

K. P. u M. — Dubrovnik.

I uvjek te blazene gusjenice! — A proti njima baš nepozna se nijedno praktično i priručno sredstvo. Loviti leptire i ubijati jih dok se pojave jeste još najbolje sredstvo. Na taj način zapriečí se barem doneklen nesenje jajasca. — Proti samim gusjenicam nije poznato baš nijedno praktično sredstvo. — Sve što se preporuča ili ne pomaže ništa ili kvari zelje koje je gusjenica od kupušnjaka napala. Još najbolje, za rosna jutra, kad su gusjenice na naličje potražiti jih, sakupljati jih i poubijati jih. Ptice i žabe su veliki neprijatelji gusjenica.

B. Nova pitanja.

11. Moželi se napraviti kod kuće, i kako, maz, za zamazavanje rana zadanih voćki klaštrenjen?

N. Z. u K. — Hrvatska.

12. Gdje se mogu dobiti nagubci za marhu, i koja jim je ciena?

N Z. u K. — Hrvatska.

13. Jeli bolje čistiti vino hladetinom (gelatinom) ili mokrunjim mjehurom? Koje je od ovih dvaju čistila bolje i zašto?

A. V. u P. — Zad. Otoci.

14. Na oranici obilno podjubrenoj, dvi godine zasebice izdao me je ječam. Što je tomu uzrok?

H. S. u B. — Bosna.

* * *

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1886.

P. n. č. g. Vlah J. — Kr. Gosp. šum. Učilište - Križevac — Kr. Ratarnica - Požega — H v. Čitaonica - Kastav — Nazor S. — Kašt. poljodj. druž. - Novi — Obćina - Sutivan — Lukšić I. — Macura M. — Domines P. — Čupić L. — Opara S. — R gazzini M. — Čačić O. M. — Mišetić d.r R. — Bronić O. J. — Čukli J. — Matejčić P. — Ivanković J. — Russi prof. A. — Friš P. — Galić P. S. — Knjižnica Učit. - Mitrovica — Friedl E. — Bedeković G. — Knjižnica Učit. - Gospić — Hrvat. Posjelo - Milna — Hrvat. Skup - Pučišće — Ristović N. — Dobrović B. — Tomašević F. — „Plug" - Križevac.

Podmirili su predbrojbu za 1. polug. t. g. 1886.

P. n. č. g. Grünhut M. — Čitaonica - Karlobag — Smrkinić V.

Smirili su prošastu godinu 1885.

P. n. č. g. Britvić M. — Peroš G. — Stivansko družtvo — Lazarević vit. L. — Giaxa pl. N.

— Č. g. Diana P. — Molimo Vas podmirite nam predbrojbu za lanjsku godinu, i ono 2 forinta i 20 novčića, za sjemenje, koje smo Vam poslali još dne 27 veljače 1884. — Nepodmirite li do konca tek. mj. tjerat ćemo Vas sudbeno. Ovo budi na ravnanje Vama i ostalim okorjelim dužnicim.

— Č. g. Vojnović-Nakić G. - Skradin — Namjeravateli jednoć podmiriti ono forinta 8·55 za sjemenje koje smo Vam dali još godine 1882? Vaša laskava obećanja su nam dodijala. Razumjeteli?

— Sl. Hrvat. Posjelo - Milna — Broj 2 odposlalismo na novo.

— Č. g. Gazzari V. — I Vama broj 24.

— Č. g. D. L. - Parenzo — Russiev Gospodarski Koledar. odposlali smo Vam još dne 18 prošastog mjeseca.

— Č. g. Sabioncello M. — Ovdje neuspjeva ona vrst loze, obratite se kojem prijatelju u Omiš.

ERRATA-CORRIGE.

U broju 2 uz ostale pogrješke, koje su se izbjegle snepomlje popravljačeve, ima i jedna u Otvor. Dopisim. Stoje: „Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1885" a ima se čitati: „do konca t. g. 1886."

U ZADRU 1886. BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA"

Godina V. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca. Broj 4

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3 for. na godinu, u Inozemstvu 8 franakâ na godinu. Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. Clichè računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputniče itd. itd. upravljaju se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Veljača 1886. — Ciena je listu 3 fiorina na godinu — ŠIBENIK, 16 Veljača 1886.

Ustanovljenje ciena u gospodarstvu proizvodjenih i potrošenih proizvoda.

Piše Ravnatelj **Gustav Aug. Vichodil.**

(Nastavak).

Obzirom na ovu pretežniju moć novca i njegovu praktičnu uporabu, kao mjerilo kod procienjivanja gospodarških objekta, možemo i mi kod procjene raznih predmetâ u prvom redu rabiti novac. Nu, buduć ovaj postupak nije u svih slučajevih uporabljiv, naročito ne za iztraživanje ciena takvih tvarih, koje se na tržištu riedko kada prodavaju, to ćemo nastojati prispodabljanjem vriednosti toli važnoga proizvoda kao što je raž ili koja druga plodina, primaknuti se bliže vriednosti proizvodâ, koji se u gospodarstvu u velikoj množini proizvode, ter kojima se prava vriednost, radi pomanjkanja tržista, nemože pronaći.

Uporaba vriednosti raži za ustanovljenje ciena drugih proizvodâ, može biti u tih slučajevih posve dovoljna i opravdana. Ovaj račun uputiti će nas u vriednosti zelene krme, slame, gnoja, o visini dohodka i troška, neobazirajuć se na visinu i padanje vriednosti novca, ili, kakó padanje ciena žitka uz stalnu zaslužbinu u novcu povisuje zaslužbu težaka. U obće ove prispodobe mogu nama razjasniti gdjekoji neuspjeh gospodarenja, te omogućiti bolji pregled, dohoda pojedinih grana gospodarstva, koji se drugim načinom nedade postići. U svrhu ustanovljenja novčane vriednosti ili ciene proizvoda, štonó bijahu proizvodjeni, te ujedno i potrošeni na vlastitom gosdodarstvu, valja namah razliku načiniti izmedju onih koje se stalno prodavaju na tržištu i onih koji se ne prodaju ili jako riedko.

Tržnu cienu imadu žitarice, trgovačko bilje proizvodi živinogojstva; dočim krmno bilje, okopavine, slama, gnoj itd. imadu samo kad i kad tržnu cienu. Na proizvode ponajviše upliváju lokalne okolnosti, s toga se češće opažava, da jedan proizvod na stanovitom mjestu, stalni razprodaj imade, dočim na drugom mjestu nema niti ponuda.

Što se tiče ovih prvih proizvodâ, naime onih koji se mogu kupiti na svakom tržištu, ter u svako doba, moramo navesti, da se isti kod neposredne uporabe u gospodarstvu imadu zaračunavati uz popriečnu cienu na najbližem tržištu, odračunajuć trošak za odpremu.

Ova popriečna ciena može se uzeti ili od tekuće godine, ili pako od više godinâ, pošto je poznato, da se kod izračunavanja izdatakâ u naturalijah imade njihova stalna novčana vriednost uvažavati, a ta odgovara popriečnoj cieni od 10 i više godinâ.

Valja jošte napomenuti, da proizvodi gospodarstva neimajući na tržištu stalnu prodaju mogu uz stanovite okolnosti tržnu cienu zado dobiti, koja se može slagati sa gospodarskom uporabnom vriednošću ili se od nje razlikovati. A buduć se ciena robe izražuje sa zamienbenom vriednošću u novcu, ter pošto se ciena ravna po ponudi i tražnji, stoga je mjerodavna za ponudu i tražnju uporabna vriednost robe, kojim svaki kupac računa, te se kod kupnje u prvom redu obazire na uporabu dotične robe. Od tuda i sliedi da je tržna ciena ili zamjenbena vriednost ovisna od uporabne vriednosti robe. Ovo se načelo proteže poglavito na sve proizvode koji se prodaju radi produciranja, nipošto na one, koje se proizvode za vlastiti potrošak u gospodarstvu.

Na tom temelju jesu i nekoji proizvodi gospodarstva izključeni od normalnih konjunktura tržišta, buduć samo jedan dio istih i to samo kadikad dolazi na tržište. Njihova ponuda i proizvodnja ravnaju se više po tražnji, uslied čega vriednost ili ciena tih proizvodâ vrlo je promienljiva, stoga se i kod ustanovljivanja cienâ, nemože uporabiti njihova tržna ciena.

Tako je primjerice gnjoj kao odpadak u gospodarstvu roba koja imade kad i kad tržnu cienu, naročito na blizu većih gradovâ; nu, ako se uvaži da je gnoj roba od velikoga objama, koji težko na tržište odpremati, ter ako se u obzir uzme da je sa prodajom ovoga odpadka skopčana pogibelj, naime da ne imade slučajno na tržištu tražnje, to je lahko pojmljivo, da će svaki prije dobro promisliti dali će prodavati gnoj na tržištu. Kod takove nesigurne prodaje mogao bi nastradati. Isto može se uztvrditi o prodaji slame i siena. Može nastati i iznimka. Više puta, dogoditi će se, da beztržni proizvodi, za koje se prije nije ni znalo, na jedan put dobivaju veliku prodaju uz visoke ciene. Prodaja takove vrsti traze samo kratko doba; nemože da ima stalnosti, jer bi trebalo za kulturu dovoljne množine takvih proizvoda često put cieli gospodarski sustav promieniti. A to se lahko izvesti nemože, jer nebi bilo probitačno mienjati način gospodarenja, bez važnih uzrokâ, koji bi nama možda mogli zajamčiti veći i stalniji dohodak.

Iz ovoga razmatranja o odnošajih prodaje i kupnje raznih gospodarskih proizvoda sliedi da će racionalni gospodar za proizvode u gospodarstvu proizvodjene i potrošene samo takovu *„novčanu vriednost zaračunavati koja odgovara njihovoj uporabnoj vriednosti u gospodarstvu.“*

Razumjeva se samo po sebi, da se ovim načinom naime prosudjivanjem uporabne vriednosti, nemože ciena beztržnih proizvodâ unapried ustanoviti, nego daje ova ciena ovisna od raznih okolnostih, koje ovu cienu uvjetuju. Kod iztraživanja ciene za sieno potrošeno u gospodarstvu, valja otvoriti točan račun u onoj grani, koja je ovo sieno dobila za krmu. Zaključak toga računa na svršetku gospodarske godine, pokazati će, kako se je unovčila ova krma.

Nu, ovaj račun imade vriednost samo za taj posebni slučaj. Prispodobimo li takve podatke ili račune jednoga gospodarstva sa drugim, osvjedočiti ćemo se, da se ciene beztržnih proizvodâ, dotično ustanovljenje istih po njihovoj uporabnoj vriednosti, razlikuju znatno. — Obzirom na ovu razliku, koja može resultirati od raznih načina gospodarenja i drugih okolnostih, štono ciene gospodarskih proizvodâ opredjeljuju, biti će najbolje *„da se ciene beztržnih proizvoda, imenito krme pronadje sravnivanjem uporabne vriednosti ovih proizvodâ, sa uporabnom vriednosti drugih proizvoda koji imadu tržnu cienu.“* (*Sliedi*).

PODLISTAK.

GOJENJE KRUMPIRA

(*Piše za „G. P.“* **Sv. Lj. Gavrilović**).

(Nastavak).

Korist ovih radova tako je očigledna, da je svaki lahko uviditi i pojmiti može a da nije ni jedne riečice više nuždno prosipati, na dokazivanje iste.

Na nekim mjestima gdi mnogo krumpira siju, imaju običaj da zelinu krumpirovu kose i stoci je polažu, no to smo vidili već, da nevalja jer lišće i stabljika pored toga što hrane biljku — što kod nje vrše ulogu „disanja“ i „oksidacije“ — u njima se jošt i hrana preradjuje, a kao što gore napomenusmo hrana ova tek oko Ivan-danu počinje da se spušta dole u krtole i tamo da se nagomilava.

Nu ovo nije nuždno ni s toga, što nam i onako loza od krumpira neće propasti; ono će ili ostati na njivi te je u nekoliko nadjubriti, ili kao što ćemo docnije viditi, možemo je upotrebiti i za stočnu hranu.

Neki jošt dalje kidaju cviet iz razloga što za obrazovanje cvieta i sjemena, mora biljka jako da se napreže, te tako uzalud i svoju snagu da harči, a ti bi se cvjetovi mogli iskidati, te na taj način prištediti za krtole i za ostale biljke onu hranu, koja bi se na obrazovanje cvieta i sjemena upotrebila. Istina ovo nije hrdjavo, al se daje samo u manjem razmjeru izvršiti, a u većem objemu, nebi se na to utrošeni rad i trud platio, a naročito i stoga, što ima mnogih vrstih krumpira, koje samo cvietaju, a sieme nikako i ne zameću.

5. *Pogrieške koje se pri gajenju krumpira obično čine.*

Razumjevati prirodu, razumjevati životne uslove kakve biljke, ili s drugima riečima poznavati svoju biljku, to je zahtjev, koji se od svakoga poljoprivrednika traži; jer tek ako svoju biljku podpuno poznaje i ako se podpuno potrudi da joj nabavi i stvori sve one uslove, koje su joj za njeno napredovanje i uspjevanje nuždni — tek onda može se sigurnošću da računa na sigurne i na obilne žetve od svojih usjeva. To je s drugim riečima poljo-privrednikovo iskustvo. — Koristiti se tudjim iskustvom, znači zaštediti sebi mnogo truda, vremena a često i novaca — Skup tih iskustava koje su mnogi ljudi za mnogo godina pod raznim prilikama zemljišta, klime itd stekli — to i jesu pravila poljo-privredne nauke.

Hrdjavo shvatanje ovih pravila, nedovoljno i ovlašno poznavanje usjeva, teškoće u stvaranju i nabavljanju nuždnih uslova, koji najpovoljnije utiču na dotični usjev, a na osnovu tih za njega utvrdjenih pravila — sve je to vrlo često uzrok raznim pogrieškama prigajenju ovog ili onog poljo-privrednog usjeva. Ovo kod nas naročito važi za krumpir, koji se redje u velikome sije, zato su nam tim vrednija i iskustva, koja su stečena pri gajenju ovog korisnog usjeva, a kod drugih naroda, koji su se sa gajenjem krumpira više bavili. (*Sliedi*).

Trsova uš i obrana proti istoj nasadjivanjem loza, koje joj odole.

(Nastavak).

4. *Sredstva, koja se preporučuju proti trsovoj uši.*

Ono 300 hiljadâ franaka, koje je francuska vlada odredila, ima tome već 10 godina, za nagradu onome, koji pronadje shodno sredstvo proti filokseri, još su ondje razpoloživi; premda se je na hiljade teoretikera i praktikera mučilo, da izume sredstvo, kojim bi spasili čovječanstvo od rečena biča i dobili nagradu.

Ali nije niti lak posao pronaći jednu tekućinu ili prašak, od takove moći, da ubija uši, bez da udi žilam. Sredstvo takovo, koje bi moglo djelovati na 2 metra u zemlju; a nuzto, ostati na dugo djelatno. Neprijatelje naših gospodarskih bilina, koji živu na mladicah ili lišću puno je laglje utamaniti, nego one koji živu duboko u zemlji na žilam. Do žila je u obće težko doći, pa se sumnja, da se takovo jednostavno sredstvo neće nigda izumiti.

Ipak poznato nam je sredstvo, kojim se umanjuje broj filoksera na toliko, da loza može živiti i nositi ploda. Nu, takova sredstva, kao n. pr. sumporni ugljik, djelatna su samo pod stanovite odnošaje; a opet su jako skupa sredstva, koja valja svake godine ponavljati, što odnošaji našeg vinarstva podništa nedopuštaju.

Izim pravih sredstavâ proti filokseri, imade sredstava uzgoja' pomoću kojih uz filokseru može se održati loza i radjati. Ta su sredstva: *a)* natapanje (poplavljivanje) vinogradâ, *b)* uzgajanje loza u pieskuljam, *c)* nasadjivanje i navrćanje loza, koje odole trsovoj uši.

Natapanje vinograda pokazalo se je jako uspješno proti filokseri, al se to sredstvo može upotrebljavati jedino u južnim zemljam, gdje se loza može gojiti i po ravnicah. Na sjevrnijim stranam, ako će da grožđje dozrije mora se loza gojiti po brežuljcim, a ti se nemogu naplaviti.

Uz obične odnošaje, takodjer je posve težko, gojiti lozu u pjeskuljam, jer takovih nema nego po dolinam kroz koje teku ili su tekle rieke. Piesak može da pomogne i po briegovim, ako se tamo navozi, pa loze u njemu zasade. Al to je tako skupa radnja, da se nemože podništo preporučiti.

Jedino sredstvo, koje se može preporučiti, i koje svudi odgovara jeste sadnja loza, koje odole filokseri. Takovih loza dobivamo iz Amerike, one se zasade, pa na njih navrne (oplemeni, ciepa) naša domaća loza. Na taj način, dok nam uz filokseru žive loza, radja nam isto takovim vinom, kakovo se je prije dobivalo. — Da ima loza. koje odole filokseri, dokazom nam je amerikansko vinogradarstvo. — Amerikanski vinogradi su nasadi od domaćih, iz prvine divlje rastućih vrstih, koje od pamtivieka živu i odole filokseri, koja je tamo na kući Od takovih loza dobiva se vina i stolna grožđja, do mile volje.

Ako se dakle u Americi uz svu filokseru proizvadja puno vina, to je dokaz da ima loza koje filokseri odole. Ako mi takovim lozam zasadimo naše okužene vinograde, onda ćemo i unaprjed proizvadjati vina.

Pošto te amerikanske loze ili radjaju vinom osobita teka, ili takove vrsti, koje je po našem sudu loše, one se ne goje za izravno proizvadjanje vina. nego kao podstav za navrćanje na njih naših domaćih prokušanih vrstih. To navrćanje je laka radja, koju može svako izvesti. Ako mi imamo korenjaka od amerikanskih loza, na njih navrćemo domaće, nema sumnje, da ćemo moć tjerati vinogradarstvo uz svu filokseru.

Nasad vinograda amerikanskim lozam, nije ništa skuplji od nasada sa domaćim lozam, kako što je to dosad bivalo. A kad je jednoć nasadjeno nemamo više nikakove škrbi za filokseru.

Dajmo se nasadjivati amerikanskih loza punim pouzdanjem, pa ćemo i unaprjed uz svu filokseru moći imati koristi, od vinogradarstva,

(*Sliedi*).

STATUT
Štedno-Zajamne zadruge.

(Upisano družtvo).

(Nastavak).

g. *Upotrebljivanje dobitka, dividend i zadružna glavnica.*

§ 9. Od ukupnog čistog dobitka ulagat će **se svake godine jedna trećina na stvaranje re**serve fonda; a ostale dvi trećine djelit će se izmedju družinara jednako na svaku dionicu

Dividend uredjuje upraviteljstvo sa savjetničkim vjećem. Glavna skupština može zaključiti da se za jednu ili više godina nedaje nikakovog dividenda, već da se sav dobitak ulaže za reserve fond. Isto tako može glavna skupština zaključiti da se jedan dio svote od one dvije trećine čiste dobiti, koja je opredieljena za dividend, porazdjeli u dobrotvorne svrhe na podpomaganje koristnih i humanitarnih domaćih družtva.

Ako koji dioničar u roku od 5 godina ne digne dividend koji ga je dopao, onda gubi svako pravo na tu svotu i ona se utjelovljuje u reserve-fond.

§ 10. Za reserve fond ulagat će se rečena trećina čista dobitka, dok reserve fond naraste dva puta tolik koliko je prometna glavnica. Tada odlučit će glavna skupština imali se na dalje trećina dobiti ulagati u reserve fond, ili se ciela čista dobit ima djeliti izmedju dioničara.

Glavnica reserve fonda ulaže se u koristonosne sigurne obveznice.

Ciela zadružna glavnica t, j. dionička i reserve fond jeste vlastništvo dioničarâ.

h. *Pripomene.*

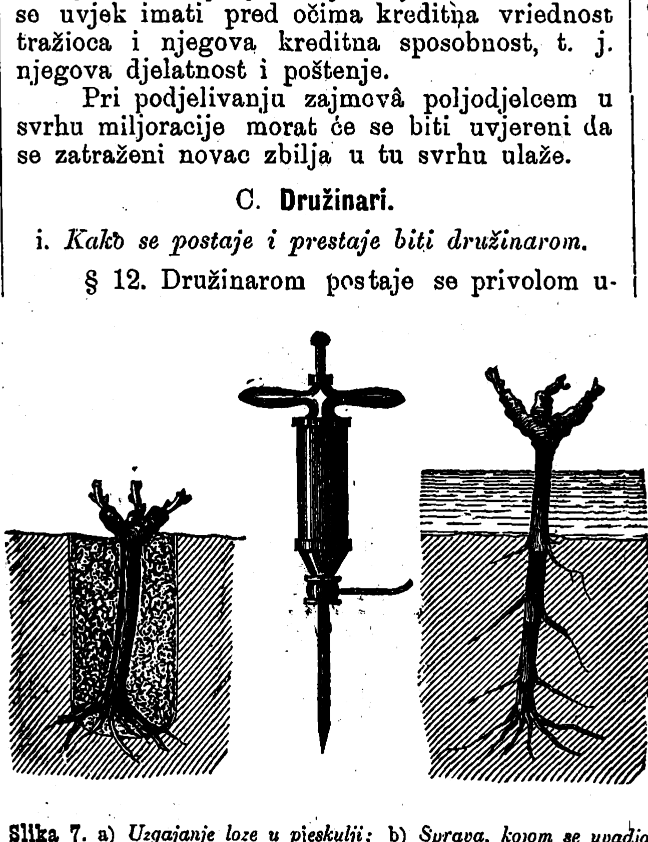
§ 11. Pri podjelivanju zajmovâ morat će se uvjek imati pred očima kreditna vriednost tražioca i njegova kreditna sposobnost, t. j. njegova djelatnost i poštenje.

Pri podjelivanju zajmovâ poljodjelcem u svrhu miljoracije morat će se biti uvjereni da se zatraženi novac zbilja u tu svrhu ulaže.

C. **Družinari.**

i. *Kakò se postaje i prestaje biti družinarom.*

§ 12. Družinarom postaje se privolom u-



Slika 7. a) *Uzgajanje loze u pjeskulji;* b) *Sprava, kojom se uvadja u zemlju sumporni ugljik;* c) *naplavljen vinograd.*

praviteljstva, i to dotlen dok je razpoloživih dionicâ. Proti zaključku upraviteljstva ostaje priziv na savjetničko vieće.

§ 13. Svaki pošteni gradjanin, koji uživa sva gradjanska prava, može da postane družinarom.

§ 14. Eventualnom smrti jednog družinara, prelaze dionice na njihov zakonitog baštinika, koji se mora kao takov prijaviti pismeno upraviteljstvu.

Družinar ne smije niti prodati niti založiti svoje dionice bez privole upraviteljstva.

§ 15, Družinar koji se ne drži statuta ili radi proti družtvu, može biti izključen iz družtva.

Izključit će se pako svakako:

a) ako s nepoštenoga djelovanja izgubi gradjanska prava ili postane insolventan;

b) ako nepovraća pozajmljenu glavnicu i kamate, pa ga se radi toga moralo sudbeno tjerati;

c) ako se je upraviteljstvo uvjerilo da je kamatnik.

Izključenomu družinaru izplatit će upraviteljstvo njegove dionice za dvije trećine njihove nominalne vriednosti.

II. Prava i dužnost družinara.

§ 16. Svaki družinar ima pravo da mu se pozajmi novca kako u §§ 5 i 7.

Za tim ima pravo pristupa i glasovanja na glavnim skupštinama.

Ženske ne imadu pravo pristupka na glavnim skupštinam, ali se mogu dati zastupati od jednoga dioničara punomoćnicam.

§ 17. Onaj koji je prodao svoje dionice, ili je bio izključen iz družtva, nema više nikakovo pravo na družtvo, niti mješati se u poslove družtva.

(*Sliedi*).

KNJIŽEVNA OCJENA.

Mladi poljodjelac. Knjiga za učionu i puk. Napisao gosp. E. M. Vusio — Zadar — Vitaliani & Janković 1885. — Strana 224 u malenoj osmini. — Ciena 30 novč.

(Nastavak).

II.° Poglavje sadrži sljedeće paragrafe: § 10. Zemlja, § 11. Vrsti zemlje, § 12. Dubina zemlje, § 13. Popravljanje zemlje, § 14 sliedi popravljanje zemlje a § 16. Razredjenje bilja. Kad sam zamjerao, da spisatelj nije medju temeljna načela poljodjelstva ubrojio zemlju i bilje u prvome poglavju, rekao sam, da bi zemlji pripadalo prvo mjesto u „Mladom poljodjelcu," jer je ona prvi i pravi temelj poljodjelstva i šumarstva. U suglasju s tim, sad mi je da rečem, da je poglavje "o zemlji i bilju" vrlo stegnuto i oskudno. O svojstvima zemlje, kao o položaju, skupnosti, vlagi, boji, toplini, itd., te o stanju i snazi tla neima u „Mladom Poljodjelcu" ni rieči, a vrlo u kratko i nevoljno je protumačeno prosudjivanje tla, koje nebi znao zašto je preduzeto u § o crnici. U toj knjizi često se spominje *lagahno, vlažno, suho, duboko, tusto, hladno, mekano, dobro, sipko,* zemljište, trebalo se dakle razumjeti u tom II.om poglavju o nesumnjivu znamenovanju tih pridjevaka, koji označuju bitna svojstva tla.

U § 11. Vrsti zemlje; razredjene su zemlje „na četri vrste, a te su: pjeskulja, ilovača, vapnenjača i crnica." Po tome dakle trebalo bi *crnica,* da bude posebnom vrsti zemlje ili gospodarskog tla. Nu ako se vrnemo za nekoliko brazda u § 10 nailazimo na oznaku zemlje, po kojoj je ona „skup mnogo radnih sastojina;" a malo dalje se kaže, da ostanci svakovrstnog bilja i životinja napunjuju zemlju i tvore crnicu. Po toj knjizi doznaje dakle čitalac najprije, da crnica nije zemlja, pak onda, da jest, te nezna čemu da vjeruje. Treba mi stvar razjasniti. — Crnica nije posebna zemlja već pomoćna promjenljiva sastavina svakog gospodarskog tla, koja svojima raztvorinama znamenito upliva na trošenje rudnih sastavina. Razpadnuti bilinski i živinski ostanci tvore neku tamnu tvar, koja se u gospodarstvu zove *humus.* Kad ima u kakvome tlu od 5 do 20 postotaka humusa zove se *humnoznim* tlom, a kad ga sadrži najmanje 20 postotaka zove se *humusnim* tlom. Obe te dvie vrsti zemlje zovu se *crnicom.*

Izostavimo li crnicu iz Vusio-eve razredbe tla, ostat će pjeskulja, ilovača i vapnenjača.

„Najbitnije rudne sastojine zemlje" su po „Mladome Poljodjelcu" „kremen, glin, solajka, pepeljika, željezo, gorčika i surik." Ovdje će se u „Mlad. Polj." dašto *kremenom* razumievati bjelutkov piesak, *glin-om* glina, željezom želje zove, a surikom surikove slučenine. Gosp. Vusiu zaisto nije jasno ni što je *bitno,* ni što je *nuzgredno* kad donapokon surikove slučenine, te slučajne sastojine broji medju *najbitnije* sastojine zemlje. Ko se i najmanje bavio razumnim ili, kako veli g V., *umjetnim* poljodjelstvom zna, da su bitne, dapače temeljne sastojine rudna tla bjelutkov piesak, glina i ugljično-kiselo vapno, kojega g. V. nit nenapominje medju sastojinama zemlje. Dosta znamenite, ali ipak nuzgredne sastavine tla jesu gorčikove i železove slučenine, različite raztopive soli, medju kojima brojimo takodjer pepeliku i solajku, a napokon razni plinovi i voda, o kojoj zavisi vlažnost tla.

Nepodpuna je razredba rudnoga tla: u pjeskulju, ilovaču i vapnenjaču, jer što će učenici misliti o kamen.tom, o glimenom i o lapornom tlu, kad na njih nabasaju?

U težatnom tlu ima često sad više sad manje krupnijega ili sitnijega, sad raztrošiva, sad neraztrošiva kamenja koje svojom kolikoćom, oblikom, sastavom i veličinom pojedinih komada upliva sad dobro sad štetno na plodnost tla. Toga n nas u Dalmaciji i suviše ima, potrebno je dakle da i dalmatinski poljodjelac dozna štogod o takovu tlu. — Tlo je kamenito netom ima u njem $^1/_5$ ili 20% kamenja. Preveć kamenito tlo sa više od $^4/_5$ kamenja sasvim je neplodno, a ono sa $^3/_5$ do $^4/_5$ kamenja samo je još ponešto dobro za uspjeh šume.

Ista množina kamenja manje je škodna, kad je kamenje krupnije. — Krupnije kamenje uzdrži tlo u skupljenu stanju ugrije se brže obdan te se lakše obnoć hladi i prouzrokuje veću množinu rose.

Zaobljeno kamenje manje je štetno od uglasta, a najviše kvari zemljište kamenje u obliku pločâ i pločicâ, jer ove zatvaraju zemljište i protive se razvijanju korenja.

Kamenje od kojega razpadanjem nastaje **glina i vapno popravlja tlo, dočim tvrdo ka-**

menje kao bjelutak se brzo grije te kvari dobrotu tla.

U vinogradima je koristno kamenje koje obdan primljenu toplinu obnoć lako neizpušta, kao kršje vapnenjaka i lapora, koje brani zemlju od mrazova.

Pjeskuljom g. V. zove onu zemlju, „koja u 100 diela razne sastojine ima 60-70 diela samoga pieska," dočim se takovum zove zemlja kad ima od 50 do 90 po sto pieska.

Kad g. V. veli, da su „Pjesak i kremikov kis" „dvie glavne sastavine pjeskulje" razumije se, da mu nije poznata lučba, ni mineralogija, bez kojih nije moguće da se proučava narav zemlje. — Pjesak i kremikov kis jesu jedna te ista stvar, jedan te isti kamen, što ga rudari zovu pieskom, lučbari kremikovim kisom ili kremikovom kiselinom; a poljodjelci trebа da znadu, da piesak ili bjelutkovo zrnje sastoji od kremikova kisa (Si O_2). Pri svojoj *kompilaciji* zaista je g. V. našao u jednoj knjizi, da je pjeskulj bitna sastojina piesak a u drugoj da je kremikov kis, te on, neznajući kojoj da povjeruje, misleći da su te dvie različite tvari, a ne jedna sama pod dva imenovanja, uzeo jih je za dvie i predstavio jih kao takove viernim svojim čitaocima.

Nadopunio bi bio svoj opis pjeskulje, da bude rekao, da sadrži još gline, ilovače željeznih slučenima, vapna i humusa u raznoj množini.

Istina, da je pjeskulja *siplasto* tlo, ali kad nije ništa protumačeno o stepenima skupnosti koje mogu imati različita tla, težko da će ko od sebe razumjeti taj izraz. Dalje veli g. V. o pjeskulji: "Sunčane je zrake lasno probijaju, pa brzo izgubi vlagu." Ja mislim, da pjeskovito tlo zato najviše gubi vlagu što lako propušta vodu, kad je pod njim propustna zdravica, a ne toliko rad djelovanja sunčane topline. Što se tiče djelovanja sunčane topline na pjeskulju, treba, znati, da i ako se ona ljeti obdan lasno ugrije, te povećuje količcu izparivanja vlage, to se ipak nadoknadi jedan dio izgubljene vlage tim, što se obnoć pjeskulja najbrže ohladi te sgustne nad njom stojeću vodenu paru i obilno se pokrije rosom. To svojstvo pjeskulje, koje joj prudi ljeti, štetno je u proljeću i u jeseni tim što se u nijednom tlu mraz nehvata tako lako kao uprav u njoj. Pjeskulja lako i brzo osiromaši tim, što voda koju lako propušta izpira iz nje zemljaste tvari i lako raztopive soli i zato što brzo izgubi svoj humus.

U pramaljeću porastu mlade biljke najprije na pjeskulji i bujno se razviju ali i najprije propadnu od ljetne suše.

Pjeskulja je najplodnija u vlažnu položaju ili kiševitu predjelu i kad ima pod sobom nepropustnu zdravicu, koja joj zadržuje vlagu.

Evo kako g. V. označuje *ilovaču:* „Ilovača. — Sadrži li jedno zemljište 60—70 diela same ilovače, koja nije drugo nego glin s kremenom pomiešan tada to zemljište dobiva takovo ime." *Glinom* g. V. zove *glinik.* Sad je glinik kovina, koja se u naravi nenalazi slobodna, već su je lučbari naučili vaditi iz različitih slučenina. Glinik s kremenom pomiešan bila bi smjesa u kojoj bi mogli napose razlikovati glinikove i kremene čestice, ali glinika slobodna neima, dakle neobstoji u naravi niti smjese kcju g. V. ilovačom krsti. Nije mu jasno ni šta je glina, ni ilovača, jer gline nit nespominje u svojoj razredbi zemalja. Treba da g. V. nauči da je glina lučbena slučenina od kremikove kiseline, glinike i vode, te da ima i občenito poznata vrst zemlje koja se *glinom* zove a to onda kad u njoj ima najmanje 50% prave gline, a biva je obično i 60 do 70%.

Ilovačom se zove zemlja koja sadrži 50—70% pjeska koji je ponajviše veoma sitan te još i 30 do 50% gline.

Ilovača nije dakle kako g. V. cijeni kakva osobita lučbena slučenina ili smjesa već je smjesa pieska i gline u kojoj je nadvladajuća primjesa piesak. Obedvie te sastavine ilovače tako su gusto medju sobom smiešane da tvore jednoličnu zemljastu tvar. U ilovači ima obično železne gujedače, a lošije se obradjuje od glimena tla o kojemu ću da govorim u dojdućem broju „Poučnika." (*Nastavit će se*).

Kako se pravi pivo?

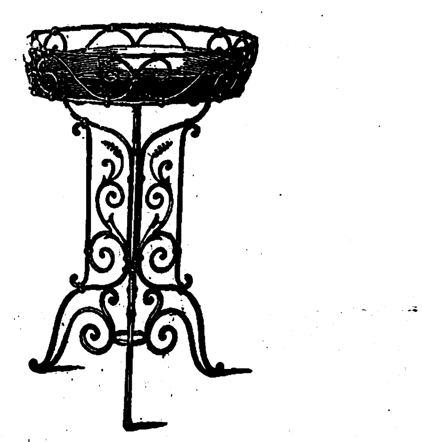
(Svrha vidi broj 22 „Gosp. Pouč." g. 1885).

Dopunitbeno ili drugotno vrenje. Kad dovrši glavno vrenje koje traje za uzdržljivo pivo 9-10 dana, a za zimsko pivo 7—8 dana, odavreo mast se nazivlje *zelenim* ili *mladim pivom.* Kad se mast razbistri uslied utaloženja lebdećih kvasnih čestica, vrieme je da se toči u bačve. Ali prije toga treba da opjeniš ono malo pjene, što pliva na pivu.

Kvas što je ostao na dnu badnjeva sastoji od tri sloja, od kojih je srednji najbolji. — U dolnjem su: talog hladionika, razlučen kvas i druge nečisti; pomješaj ga sa boljim gornjim a kad nemožeš da ga prodaš upotrebi ga u prekapljarnama. Kvas srednjega sloja služi za nova vrienja. Zimsko pivo se sprema u manja bureta nego li ljetno. — Za zimsko se burad od prve napuni, a za ljetno pivo se napunjuje u više puta razdielivši pivo od više kuhanja u mnogobrojnu burad da nebude razlike u boji, potičuće od raznih kuhanja.

Burad za uzdržavanje je obično iznutra katramovana. u nekatramanovanim buretima drvo usrkava pivo, pa odtud postane kvasina u praznoj buradi. Katramuje se pak i da se zaprieči izhlapljivanje. Ta se burad razporedi u pivnice, gdje biva drugotno vrenje i uzdrži se pivo. Pivnice treba da su hladne, da drugotno vrenje biva posve polagano i da se pivo uzdrži do nova tvorenja Za ljetno pivo pivnice treba da su prehladne. Najbolje pivnice jesu one izdubljene u živu kamenu (u rulji i u tvrdu vapnenjaku). Pivnica treba da ima više odjeljaka. Da pivnica bude posve studena nagomilaj u nju veliku zalihu leda, ili po svoj pivnici ili samo u one odjeljke, gdje ćeš da hraniš ljetno pivo.

U pivnicama započimlje u pivu odmah drugotno vrenje. Poznaješ ga po tankoj bieloj pjenici na vranju. Može da prione baš odmah, ali može da se prikaže i tekar nakom osam dana. Kad pivo neukazuje pak u buradi nikakva drugotna vrenja, doda mu se malo zelena piva ili masta u žestoku vrenju. — Kad dovrši drugotno vrenje, nezatvaraj burad neprodušno, već postavi čep na vranj a nepritiskaj ga. Tako



Slika 8. *Stalak za cvieće.*

se pivo uzdrži ljeti. Burad se neprodušno zatvara obično oko 14 dana prije pretakanja u burad za potrošak na razmjerke. — Ta burad treba da ostane za nekoliko dana neprodušno zatvorena, da ugljikova kiselina primi dosta razlievne snage i da se pivo pjeni.

Gornje vrenje. Gornje je pivo upotrebljeno za pravljenje piva u staklenicama u sjevrnoj Njemačkoj, u Českoj, Engležkoj i Belgiji.

Piva napravljena gornjim vrenjem imaju vazda manju trajnost od onih sa dolnjim vrenjem, jer gornje vrenje biva pri većoj toploti i razvija se brže; a nešto i radi veće kolikoće bjelankastih tvari, koje nisu mogle da budu odstranjene sbog prekinuća vrenja. — U nekim krajevima vole gornje nego li dolnje vrenje, jer prvo nezahtieva nizke toplote, i može se s toga da uvede posvuda u svako podneblje i u svako doba godine — i netreba ga imati u tako velikoj zalihi kao pivo napravljeno dolnjim vrenjem. Za biele vrsti piva, žestoke i mnogo pjenušave treba vazda upotrebljavati dolnje vrenje, Engležka piva (Ale i Porter) mogla bi se lasno postignuti dolnjim vrenjem, ali se ta piva tvore tako puna žeste, izvadka, slada i razkužnih počela, koja navlaš dolaze od hmelja, da mogu se manjim troškom da se naprave dobro uzdržliva piva i sa gornjim vrenjem.

Pojavi gornjega vrenja razlikuje se od onih dolnjega samo po tom što se hitrije razvijaju i nastavljaju se; osjem toga kvas ne pravi onog osobitog skorupa kako se opaža pri dolnjem vrenju, dali proizvadja debele biele pramove pjene i pokazuje se u većoj količini na površju kapljevine. — Brže se prekine glavno vrenje, a pivo se pretoči u bačve u kojima se pojavljuje drugotno vrenje i podpuno odieljenje kvasa obično u istoj prostoriji vrenja.

Sastav piva. Sastavine obična dobra piva proizvedena sladom i hmeljem jesu: žesta, ugljikova kiselina, ne razlučen dekstrozij i dekstrina, te sastavine hmelja (uljevite i gorke tvari, mala kolikoća mastne tvari, nekoliko gličerina, a najpotla bezustrojne tvari ječma i hmelja. Ukupnost svih sastavina piva, odbivši vodu, zove se njegovim *ukupnim bogatstvom;* ukupnost neizhlapivih sastavina zove se njegovim *bogatstvom izvadka.* Piva bogata izvadkom zovu se *kriepnima* (bogata, mastna, gusta piva); ona koja sadrže malo izvadka, ali mnogo žeste, kojih mast bijaše dakle bogat sladorom koji se je nastavljenim vrenjem pretvorio u žestu i ugljikovu kiselinu, zovu se *mršavima.*

U Korčuli o Vodokršću god. 1886

Frano Radić.

SVAŠTICE.

Kameno ulje proti gamadi. Petroleum uporabljaju u francuskoj vrlo dobrim uspjehom protiv mediču, coru, ušim i drugoj gamadi, koja napada voćke. Zimi, kad je stablo posve golo namaže se kamenim uljem, čim se poubijaju toli uši, koje su tamo ugnjezdene, koli jajasca. Nesmje se mazati petroleumom, kad je puplje već nabubrilo, niti onda, kad je stablo prekrito lišćem jer petroleum izgara. Mora se takodjer biti veoma oprezni, de petroleum nedodje do žila. Upiju li žile petroleum, propast će sjegurno mladice, a možda i cielo stablo.

— *Da nezdrelo voće uzdrije.* — Dogodi se toliko put, da vjetar omlati voće prije no što uzdrije, ili pak voće poodpada iz kojeg drugog razloga. Prije ili se je takovo voće bacalo na djubrište ili se je pokrmjivalo. Holandezi natjeraju ga na zdrenje umjetnim načinom. Oni naslažu to zeleno voće u sobi, u kojoj je zrak ugrijan na 24 do 28 stupnjeva Celsiusa, i pri toj toplini voće nevjerojatno brzinom dozrieva. Za prva 24 sata priraste šećer za 4 ½ po sto, a drugog dana razmjerno manje. Razumieva se, da takovo voće, i ako dozrije, neimade nikad one slasti i onog miomirisa, koje imadu voće, koje na stablo dozrije.

— *Da krmače neproždiru odojčad.* Mnoge krmače, nešto malo po porodu, kao da pobjesne, pa u tom bjesnilu proždru ili podave odojčad. Bjesnilo to u krmači prouzroče sáma odojčad, jer ju preveć skakljú za sisanja. To skakljanje potiče od skrajnih sjekutića, kojim, se radja odojče, i koji jer preveć oštri, draže izpočetka jako sisu, koja nije još tome privikla, pa prouzrokuju bjesnilo. Kolika šteta po gospodara, ako mu krmača odojčad proždre, to svak znade. Stoga gospodar mora da to zlo predusrieti. Zlo to može predusrieti na sljedeći način: 1. Ako odojčadi odmah po porodu, doklen prije no što se dotaknu sise, izguli skrajnjake (skrajne sjekutiće), ili 2. Ako odojčad namaže borovičkom (vinovica od borovice), a isto tako i gubicu krmače, ili 3. Ako krmači ustrca u uho tincturu od 1 do 3 diela driemka (opium) i 10 do 20 djelova kamforne žeste. Ova tinctura je najsigurnije sredstvo, jer udriemi na neki način razdražene živce krmače, pa nemože da uslјed škakljivosti pobiesni.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Slika 7, koja je protumačena u članku „*Trsova us* itd.," predočuje nam tri razna sredstva proti filokseri. Na lievo *a*, predočuje nam lozu uzgojenu u piesku; u sredini *b*, predočuje nam spravu kojom se uvadja sumporni ugljik u zemlju, a na desno *c*, predočuje nam lozu pod vodom, ili da se jasnije reče, komad naplavljena vinograda.

Stalak za cvieće, vidi sliku 8 na strani 15. Gojitba cvieća po sobah preuzima sve više i više mah. Tko ima prostora na prozorim, to mu je najprikladnije mjesto da drži cvieće, al tko nemože da drži cvieće na prozorim, ili nad nakita mora da ga drži na nekom stanovitom mjestu, taj mora da se obskrbi stalkom. Najbolji su željezni stalci, jer izim što imadu ploču nepropustnu, elegantno su gradjeni, pa i oni služe na ures. Jedan takav stalak za više lonaca, predočuje nam naša slika 8 Ciena mu mienja napram veličini izmedju 5 i 15 forinta.

Gospodarske Viesti.

Treći izkaz članova „*Družtva za obranu Austrijskog vinarstva*": P. n. preus. Kalogjera Marko biskup - Split — Bujaš Š. - Šibenik — Fabrio N. - Trogir — Topić A. - Vis — Nazor S. - Ložišće — Rajmondi kan. J. — Dragezzo I. — Dragićević pop L. — D.r L. Moretti — Madirazza N. — Puović D.r A. — Tironi V. — Lebedina M., svi iz Trogira, Biliško S. iz Kotora, Andrijašević P. iz Gradca, Grisogano pl. J. iz Knina, Matiević M, Senjanović

A., Mihaljević V., Eisenstädter D.r A., Bezić A., Smolčić D.r F., Zink P., Dvornik kan M., Matošić I., svi iz Splita.

*
* *

U „Vinicolo“ iz Monferrato pod naslovom „*I vini Dalmati fanno concorrenza ai nostri da taglio meridionali,*“ čitamo: „Kad je loša ljetina u gornjoj Italiji, uvaža se u Lombardiji i Mletcim puno dalmatinskog vina. To uvažanje rećbi da preuzima sve više maha. Dalmatinska vina za križanje uživaju već dosad dobar glas: francezi jih vole od španjolskih vina, nećemo reći od dobrih Puljižkih ili Avelinških vina za križanje, ali jih ne predpostavljaju ovima. Iz izvješća taljanskog konzola u Splitu, ljetos proizvelo se je u Dalmaciji više vina od lani, ali je lošije od lanjskoga. Krupa, koja je otukla za zdrienje pokvarila je ljetinu, osobito u kotaru Splitskom. Iz Dalmacije izvaža se svake godine 200 do 260 hiljada hektolitara vina, a proizvadja se svega 513 hiljada hektolitara. Već se je vino počelo izvažati za Francusku, al rećbi da se taljanska i francuska vina laglje razprodavaju, jer cienija“ *).

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. **Odgovori.**

6. Molim Vas, kako se čuvaju kesteni preko zime, da ne izgnjiju?

L. O. G. u P. — Derventa.

U jeseni, kada kesteni dozore, t. j. kada počima pucati njihova vanjska kora (ježevka), otresu se stabla, posuše se posve dobro, pa pospreme skupa sa vanjskom ljuskom u suhom podrumu. U podrumu naslažu se na pô stope debljine, i zaspu posve suhim pieskom. Tako sa izvanjskom ljuskom (ježavkom) zatrpani kesteni. ostat će preko ciele zime zdravi i svježi. Iz pieska mogu se kesteni u svako doba vaditi, al jih onda valja opet zatrpati pieskom. Izvrstno čuvaju se kesteni, ako se u suhu podrumu izskopa jama, u njoj naslažu prosušeni kesteni sa ježavkom, pa zaspu suhim pieskom.

F. Ž. Lisak

11. Moželi se napraviti kod kuće, i kako, maz, za zamazavanje rana zadanih voćki klaštrenjem?

N. Z. u K. — Hrvatska.

Maz za voćke pravi se obično iz žutoga voska, terpentinske smole i nešto omorikove ili, borove smole. Ova zadnja (t. j. borova ili omorikova smola) primješava se samo onda, kad je mazati velike rane na starijem stablu. Maz pravi se kuhanjem, u zemljanoj ili limenoj posudi, kakovih ima u tu svrhu priredjenih. Metne se u posudi napram tome kako se hoće da maz bude tvrdji ili mekši polovicu do dva diela žutoga voska, a $1/2$ ili $1/3$ terpentinske smole. Čim se primješava više terpentinske smole, tim je maz mekši, i polaglje se hladi. al zato ostaje duže vremena tekuć. Obično biva da se za maz uzme $1/2$ žutoga voska, $1/4$ terpentinske smole, a $1/4$ borove ili omorikove smole. Ukuha se sve skupa, pa dok je usljed topline još tekuće mažu se rane. Kad se mažu navrtci ili rane na mladicam, valja paziti, da maz nebude prevruć, jer prevrući maz popari koru i liko, pa usljed toga ili mladica ili navrtak usahne.

12. Gdje se mogu dobiti nagubci za marhu, i koja jim je ciena?

N. Z. u K. — Hrvatska.

Tko jih amo na kontinentu gradi neznamo. U sjevernoj Americi gradi jih Mr. Philip Trioleau iz Melrose. Uz malo pomnje može običnim načinom svaki domaći kovač prirediti.

13. Jeli bolje čistiti vino hladetinom (gelatinom) ili mohrunjim mjehurom? Koje je od ovih dvaju čistila bolje i zašto?

A. V. u P. — Zad. Otoci.

Bolje je čistiti vino hladetinom nego mohrunjim mjehurom. Hladetina, barem ona, koja dolazi u trgovini pod imenom *Laine* (francuska hladetina) ili ona koja dolazi pod imenom *Weinlaube* (Klosterneuburgska hladetina) sasvim je čista. Niti sadrži u sebi tvarih, koje bi mogle ostati raztopljene u vinu, niti takovih, koje bi mogle vinu priobćiti kakav neugodan miris, a nuzto, kao čistilo djeluje dobro, bez da dekolorira jako crna vina. Mohrunji mjehur je jače čistilo, to će reći, da izčisti brže vino. — No onoga jako dekolorira, i priobći mu nešto, i ako malo, teka i vonja po mohrunjeni. Taj tek i vonj po mohrunji istinabog izčezne vremenom, al izgubljena boja nepovraća se vinu nikada. Kako vidite mi smo za hladetinu, i to za pravu hladetinu *Laine*.

14. Na oranici obilno podjubrenoj, dvi godine zasebice izdao me je ječam. Što je tomu uzrok?

H. S. u B. — Bosna.

To je tako zvana *izmorenost* zemlje. Zemlja naime, ne trpi da se neke stanovite biline, kao n. p. žitarice, za više godina izasebice goje na njoj. Ona nije u stanju da priredi hranu potrebitu za takove biline, koje po njihovoj naravi brzo se razvijaju, i puno fosfornih i pepelikovih solih iz nje izsisaju. Ječam vas je s istog razloga izdao. On nije našo u zemlji gotovih fosfornih i pepelikovih solih, a djubar mu je malo u tom obziru mogao pomoći. Ako se hoće da uz redovito djubrenje, gospodarske biline u obće, a osobito žitarice dobro uspjevaju valja uvesti neku stanovitu mienbenu osnovu, po kojoj dolazi svaka bilina redovito nakon nekoliko godina na istom komadu zemlje. Na taj način, premda zemlja daje svake godine koristi, ona se ne izuemaže, jer svaka bilina neljubi jednaku hranu, pa imade vremena da se prigotovi u zemlji hrane za svaku. Kupite si knjigu „*Gospodarska Uprava ili nauka o umnom gospodarenju*“ od G. A. Vichodila. U toj knjizi obširno vam je protumačeno zašto valja svake godine mienjati biline na zemlji, šta su to mienbene osnove, kako se uvadjaju itd.

*
* *

U istom svojem pitanju navadjate uzrok neuspjehu ječma u drugoj godini. Da se budete držali u obradjivanju vaše oranice kakvegod mjenbene osnove, nebi bili po drugi put posijali ječam već bob. Nezna se pak iza kojega sjemena ste bili prve godine posijali ječam. — Ječam dolazi najbolje iza djoteline, po načelu umnoga gospodarstva, koje uči, da treba žitarice mienjati sa šočivnicama; ali dolazi dobro takodjer i iza repe, repice, mrkve, krumpira i čičoke. Ako ste prve godine posijali ječam iza pšenice, raži ili druge kakve žitarice onda je trebalo naravski da sliedi neuspjeh ječma i u toj prvoj godini. Odavna se zna, da ječam ne treba dvie godine zasebice sijati, zato što on u velike osiromašuje tlo. — Vi ćete znati, da se zemljište za ječam pripravlja isto kao i za pšenicu, a da se takodjer može sijati u jeseni ili u proljeću. Ječam uspieva na svakom zemljištu, samo ne na močvarnome. Ljubi duboke zemlje, ne odviše glinenaste. Za ječam treba da se tlo duboko obradjuje, jer on pušta žilice do 12 i 16 centimetara dubine, pa vam nije oranica dobro ječmom urodila i ako ste je plitko orali. Prije sijanja treba da budu bila suha vremena, jer u prevlažnu tlu sjeme će lako da sagnjije.

F. Radić.

B. **Nova pitanja.**

15. Neki vinogradari neobrizavaju mlade loze za prve dvi godine, jer da se bolje ukoriene, i kašnje bolje razviju. Drugi obrizavaju odmah prve godine, tvrdeć da brže odebeli koren, pa da se mogu prije postaviti na plod. — Koje je vaše mnienje?

V. O. u R. — Istra.

16. Neki obrizavaju odrasle loze u jesen, jer da rane laglje zaciele, pa da loza negubi soka, usljed česa, da je krepčija. te da obilatije rodi. Drugi mniju da je bolje obrizavati loze na prolieće, jer da plač (sokotok) lozi ne škodi, dapače da je bolje, jer da se tako izčisti. Koji bolje umiju?

V. O. u R. — Istra.

17. Koje je Vaše mnienje o zakonu proti buhačevu stručju? — Hoćeli se zabranom izvoza stručja prepriečiti patvaranje buhačeva cvieta?

A. P. u S. — Hvar.

18. Molim Vas, koji su extremi distancija (razmaka) za pojedine vrsti voćaka n. p krušaka, jabuka, trešanja, šljiva, oraha, kajsija itd., bilo da su patuljasta ili visoka uzrasta?

B. P. u D. T. — Bosna.

19 Kako se najbolje razpoznaje djeteline sjeme, dali je novog ili starog roda?

N. H. u B. — Bosna.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1886.

P. n. č. g. Šrbak J. N. — Pavlinović k. M. — Skelin Paš. — Skelin Pet. — Bitanga D.r A. — Orhanović M. — Njeguš N. — Tironi M. — Bartulović J. — Mirković M. — Topić A. — Radoš O. R. — Kordić O. P. — Lovrić M. — Zanić V. — Polić A. — Batagel M. — Burger I. — Gondola Bar. F. — Difnico pl. A. — Brajnović prof. I. — Bandur M. — Kovačev J. — Stucin I. — Općina - Obrovac — Pernišek B.

Podmirili su predbrojbu za 1. polug. t. g. 1886.

P. n. č. g. Holarić J — Gašparac G. — Repić F. — Cabrić I.

Smirili su prošastu godinu 1885.

P. n. č. g. Sabioncello — M. Demarki O. A. — Dešković An. — Zupančić A. — Karlovac D.r V. — Benković J. — Bečir N. — Grgićević A. — Ivičin J. S. — Čikara P. — Pelicarić A. — Kolmanić S. — Desnica V. — Buzolić S. — Kirar F. — Bešlić K.

— Č. g. Lazarević A. — Mokrine — Kišomjer možete nabaviti od H. Kapeller jun. iz Beča za 12 for.

— Č. g. Mirović N. — Ova dva forinta podmiruju I. o pol. godine 1885.

— Č. g. Gazzari V. — I kod nas je kako vi kažete. Ono što ste vi primili bilo je za gospod. Dinka! G. — Da ste nam zdravo!

— Č. g. F. T. - Dervent — Vaše pitanje nije ozbiljno. Ako vam je do šale, tucite kamenje.

— Č. g. Cikeš J. — Broj 22 odposlali smo.

*) Dok nam je drago što „Vinicolo“ nemože ništa primjetiti našem vinu, opazit ćemo mu, da se ljetos proizvelo manje vina od lani, da je u vrsti bolje od lanjskog, ako se izuzme Split i okolicu, al ne kotar, gdje je krupa otukla. Da u drugim mjestim nije bilo krupe, a da i taljanska vina prave konkurenciju našim čestoput, kako n. p. predlani. Da Dalmacija (vidi Statis. Jahrb. des k. k. Ackerbau-Ministerium 1883). može proizvesti na godinu do 1,294,530 hektolitara vina, i to 1,247,140 hektolitara crnog vina, a 47,390 hektolitara bielog vina, te napokon, da se izveže na godinu, kad su povoljne ciene preko 800 hiljada hektolitara.

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U SIEČNJU 1886.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Snježnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroistok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	6·6	12·3	29	0·6	12	7	24	15	2	1	—	4	7	—	—	—	16	—	1	–	10	—	2	2	–	149	57	10
Korčula	11·1	14·6	29	5·5	13	5	26	13	—	1	—	—	—	—	2	—	3	4	7	10	4	—	—	6	2	99·5	35	17
Hvar	10·1	16 8	29	2.0	13	6	22	13	1	—	—	—	1	–	2	—	4	3	10	9	2	—	—	3	—	80·0	—	—
Knin	6·3	12·3	27	—·1	11	10	21	10	5	1	—	3	16	2	—	—	7	1	3	—	7	–	1	–	4	—	—	—
Drniš	5·7	12·3	29	—·8	15	22	9	8	8	2	—	—	12	2	1	—	2	2	1	1	11	—	—	–	1	—	—	—
Mokrinje (Boka)	6·1	13·0	30	—·0	3	6	9	16	3	4	–	4	3	7	1	4	7	3	—	18	2	—	—	..	1	—	—	—
Nin	7·1	12·0	29	2·5	13	15	16	14	1	1	—	5	4	—	—	—	2	7	1	13	—	—	2	—	6	—	—	20
Podgora (Primorje)	8·7	13·2	29	2·6	13	6	25	12	2	2	3	1	4	1	1	—	2	5	—	10	7	2	1	—	1	—	—	—
Trogir	8·9	12·6	29	3·1	13	11	20	8	2	1	—	6	2	2	3	—	2	8	6	3	4	2	2	1	3	89·5	—	—
Dubrovnik	11·2	16·1	29	2·5	13	3	28	17	—	—	—	—	1	—	2	1	5	17	20	19	14	2	2	4	10	155·2	26	23
Smokvica (Korčula)	9·2	12·7	6	2·3	13	10	21	7	1	1	6	1	1	1	—	—	7	1	5	12	2	1	1	–	2	71·2	30·3	17
Račišće (Korčula) *	10·9	14·4	29	—·4	13	5	26	12	—	1	1	1	2	–	1	—	4	1	7	13	7	3	4	4	3	—	—	—
Vrhgorac	5·5	10·4	30	1·4	14	7	24	14	3	3	—	—	—	1	—	—	—	—	—	-	—	—	—	—	-	362·3	75 0	22
Lastovo	6·3	13·2	8	7·0	14	13	18	11	–	—	—	—	—	7	—	—	3	—	6	—	13	5	2	—	2	—	—	—

* U izkazu za prosinac 1885 mjesto 12 dana vedrih ima stajati 22.

BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA“

Godina V. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 5

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Ožujka 1886. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Oužjka 1886.

Striš.

Taj vinski proizvod, na kojeg se u obće jako malo pazi zastupa kod nas jedno od prvih mjesta u trgovini.

Nebi mogli brojkam kazati koliko se hiljada kvintala striša iznaša svake godine iz Dalmacije, al' doisto puno; svakako puno više no što se misli.

Trgovinu strišem na veliko ne tjeraju doduše nego Starogradjani, ti neumorivi radioci, koji se, kao mravi skitaju od mjesta do mjesta da što više striša otuku i nakupe.

Vas nakupljen striš svrši u Starigrad, gdje se podvrgne posve primitivnoj manipulaciji, mješanju naime, pa se odvaža na Tršćansko ili Riečko tržište.

Dok nam je s jedne strane preporučiti gospodarom da bolje čuvaju taj proizvod, osobito od vlage, djelovanjem koje, gnjije striš, te gubi svaku vriednost, čudi nas sdruge strane, da se nitko u zemlji nenahodi da zasnuje tvornicu za čišćenje striša i proizvadjanje vinske kiseline.

Reć bi, da je sudjeno, da mi moramo davati svietu surovine, da jih priugotavlja pa da nam jih deseteroput skuplje vraća u pokrajini.

Kad Starogradjani tjeraju trgovinu strišem, što sakupljanjem, što razprodavanjem, zašto se ne nadje koji obrtnik u Splitu ili drugdje, da zasnuje tvornicu za čišćenje striša?

Zašto Starogradjani sami, kojima ne fali glavnice, ne zasnuju takovu tvornicu, kad jim se striš iz sve pokrajine i onako stiče u mjestu?

Jedan obrt zove drugog, pa kad bi se na kući čistio striš, priredjivala vinska kiselina itd., razvile bi se sve nuzgredne obrtnosti. Al ovako? Ovako stojimo mi isto kao nepomična hrid!!

Ustanovljenje ciena u gospodarstvu proizvodjenih i potrošenih proizvoda.

Piše Ravnatelj **Gustav Aug. Vichodil.**

(Nastavak).

Za ustanovljenje ciena krme, koja imade slabu prodaju na tržištu rabimo u gospodarskoj taksaciji (procjeni), tri glavna načina, po kojih se vriednost krmiva ne imajućih tržnih ciena može prilično točno pronaći.

Prvi postupak, naime Wolff, osniva se na sravnivanju hranive vriednosti pojedinih sastojina štono je ova ili ona vrst krme sadržaje, sa novčanom vriednošću koncentrirane krme, koja se po popriečnih tržnih cienâ dade ustanoviti.

Na temelju ovoga sravnivanja pronašao je Wolff da je vriednost 1 kilograma probavljive bjelančevine 20 novč; 1 kilograma probavljive masti (tusta) 20 novč. i 1 kilograma probavljivih ugljovodana 4 novčića.

Julius Kühn slaže se sa ovim Wolffovim postupkom kod izračunavanja cienâ beztržnih proizvoda, nu on je mnienja, da je kod ovoga računa najshodniji postupak taj da se ovi proizvodi na jedno jedinstveno mjerilo reduciraju, za koji on uzimlje sieno od srednje kakvoće.

Kühn je podpuno uvjeren da probavljiva substancija kod prehranjivanja preživacâ imade jednaku vriednost, bilo da ona dolazi od zelenekrme ili od siena ili od okopavinâ i žitarica, koje se u obliku zrna davaju stoki.

Nu, ova jednaka vriednost može se protezati lih na efekt hrane. Buduć pako ovaj uspjeh hranjenja nije izključivim mjerilom kod ustanovljenja novčane vriednosti hranivâ jer ovdje dolazi jošte u obzir i narodnogospodarstveni ili trgovački moment, koji na cienu takovih proizvodâ djeluje, s toga sliedi, da gore navedena tvrdnja nestoji, nego da se kod iztraživanja novčane vriednosti krmivâ, njihova gospodarstvena vriednost mora sravniti sa efektom hrane; a osim toga, „i sa novčanom vriednošću proizvoda imajućih tržnu cienu."

Biti će dakle prije svega potrebno da se ciena siena iztraži, i to sravnivanjem hranive vriednosti siena sa hranivom vriednošću koje žitarice. — Mora se uzeti takova žitarica koja svugdje imade dovoljnu prodaju na tržištih, i prilično stalnu tržnu cienu.

Kod nas može se za izhodište ovoga računa uporabiti kukuruz, dočim će u Njemačkoj bolje odgovarati raž, u Francuzkoj pšenica itd. što napokon na stvari nista ne mienja. Ako se primjerice znade vriednost jednoga metričkog centa kukuruza, onda je lahko po Wolffovih tabelâ ustanoviti koliko od ove vriednosti odpada na proteinate, koliko na mast, i druge nedušične sastojine.

Što se tiče vriednosti proteinata, može se spomenuti, da je vriednost ove sastojine posve relativna. Kühn tazira ovu vriednost za 20% više od Wolffa, tako da se po Kühnu kod vriednosti siena pro met. 3 fr. zaračunava; jedan kg. proteina 24 n.č; masti 10 n.č a bezdušičnih tvarih 4 n.č.

Prispodobimo li ovaj račun sa onim što ga je postavio Wolff, naći ćemo razliku u vriednosti masti; nu buduć krma malo sadržaje ove sastojine s toga ova neznatna razlika ne može uplivati na ukupni račun.

Obzirom na izkustvo crpljeno u gospodarskoj praxi biti će najbolje, ako računamo vriednost proteina, šest puta veću od vriednosti bezdušičnih tvarih, a mast za dvie trećine od vriednosti proteina. Na temelju ove predpostave dobili sliedeći omjer: novčana vriednost bezdušičnih sastojinâ 1, masti 4, i proteina 6 — koji omjer može taxatoru pružiti sigurnu polugu za izračunavanje cienâ beztržnih proizvodâ.

Računamo li da 100 kg. ražene krupice sadržaje po Wolffu probavljive substancije 9·9% bjelančevine; 1·6% masti i 6·5% bezdušičnih sastojinâ, to će stajati M. Cnt. raži 5 fi. *(Sliedi)*.

PODLISTAK.

GOJENJE KRUMPIRA

(Piše za „G. P." **Sv. Lj. Gavrilović**).

(Nastavak).

Pa i kod njih vrlo se često čine pogreške pri gajenju ovoga usjeva. Pokazati kome tudje pogreške, znači odvratiti ga da i on u iste pogreške ne padne. A ako ko god i kod nas pri gajenju krumpira pada u koju od ovih pogrešaka što ćemo ih dolje nabrajati, — onda neka se time koristi i neka gleda da sve ono popravi, što bi u ma kom pogledu smetalo povoljnom razviću posijane biljke i što bi mu moglo umaliti ako ne i sa svim omanuti žetve.

1. Grieši se u tome što vrlo često siju krumpire na vlažnu ili čvrstu (pravu) glinušu, gdje je i vrlo slaba i hrdjava žetva; a i zemlja koja ima mnogo gvoždja u sebi ne godi krumpiru. U dobroj mekoj ilovači najbolje uspjeva i daje najobilniju žetvu. Grieše takodjer i oni koji neprekidno, iz godine u godinu na jednoj istoj njivi krumpir siju, ma da oni pri takovom načinu gazdovanja, *mnogo manje od sviju ostalih poljoprivrednih usjeva pati* i uvjek će donositi dosta povoljne žetve.

2 Grieši se, što se zemlja za krumpir nikako ili vrlo rietko djubri; kod nas je ta pogreška, koja se kod sviju naših usjeva čini — zemlji se hrana oduzima, zemlja se izcrpljuje, sa nje se se usjevi raznose, a snaga joj se ničim ne nadoknadjava i ne povraća. U drugim mjestima izostaviše djubrenje zemlje za krumpir obično s toga, što su mislili, da će se time otresti bolesti kod svojih krumpira; no uspjeh ipak je pokazao, da se je dobilo vrlo malo, pa i opet zaraženih krumpira sa takve sa razlogom ne djubrene zemlje. U ovome pogledu moglo bi se onome samo oprostiti, koji bi imao vrlo snažnu zemlju. Staro, sgorelo štalsko ili stočno djubre valja predpostaviti po sve skorašnjem, a jošt je bolji pepeo, ili brašno od kostiju; posipanje odžaka pred okopavanjem sa pištevinom, znatno povišava dohodak.

3. I pri izboru sjemena za sjejanje vrlo se mnogo grieši. Ne valja nikako i nikada upotrebljavati za sijanje nedozrele i sitne krtole, niti hrdjava okca; ni velike krtole nisu dobre za tu cilj, jer treba mnogo sjemena, a na žetvi se nepoznaje da je više sjemena utrošeno. — Najbolje je upotrebiti osrednje krtole i dobro sazrele, i metati ih ili ciele, ili ih rasići na 2—3 komada. No u posljednjem slučaju treba paziti, da jako djubre, kao pepeo itd. ne dodju neposredno u dodir sa presječenom površinom od krumpira. Ako ima sigurna i sposobna za klijanje okca, onda je posve dovoljno u svaki odžak metnuti po jedan takav komad krumpira sa 3—4 okca i što god bi se više komada metalo značilo bi zasipati u zalud sjeme.

4. Sijanje krumpira vrlo u gusto umanjava dohodak i po količi i po kakvoći. Redovi treba jedan od drugoga da su razdaleki najmanje 2 stope a tako i odžak od odžaka, krtole opet odžacima da su za jednu stopu razdaleko; za tim ih valja pokriti za 2 palca zemljom.

(Sliedi).

Trsova uš i obrana proti istoj nasadjivanjem loza, koje joj odole.

(Nastavak).

5. *Loze koje odole filokseri.*

U cienicim amerikanskih loznika navadja se do 700 vrstih, što divljih, što uzgojenih loza, koje odole filokseri. Sve proučiti nemoguće je, mi ćemo se upoznati samo onimi, koje su za nas prikladne. Pri izboru imat ćemo pred očima one koje najbolje odole, pa onda od tih one, koje se prilagodjivaju našim podnebnim odnošajem, i onakove od čijeg se grožđja može praviti vino.

Pošto bi se težko odučili našeg vina, vidit ćemo, koje su vrsti najprikladnije, kao postavi za ciepanje (navrćanje) domaćih.; a pošto će mnogim bit zanovetno navrćanje, navesti ćemo kašnje i one, koje u Americi uz iste podnebne odnošaje, goje za vino.

Da bi sve vrsti amerikanske loze jednako odolile filokseri, bilo bi najbolje odabrati za postave one koje daju prikladno vino, al žalibože nije tako, dapače one koje najviše odole, davaju najlošije vino, s toga neostaje nego navrćati. — Kad se kaže da neke manje a druge više odole razumjeva se da sve odole, ali one koje manje odole, hoće više njege i obilnije djubrenje, dočim one koje više odole tjeraju bujno, kao da na njima nema uših.

Za našo podnebne odnošaje najžilavije su (odole najviše) *Vitis riparia* i *V. aestivalis.* Prva tjera puno bujnije od druge. Od vrsti *Riparia* razlikuju francezi jednu divlju vrst *Riparia sauvage*, koja najviše odoli, i koja je najprikladnija za podstavu; pa dok druge bolje neupoznamo imademo se te držati.

Od amerikanaca preporučene a od franceza prokušane vrsti, koje i mi preporučamo jesu:

A. *Modre vrsti.*

1. *Bacchus*, križanac (hybrid) od Riparia i Clinton.
2. *Canada.* Rabe je u Francuskoj već je 10 godina za izravno proizvadjanje vina.
3. *Cunnigham.* Suvrst od Aestivalis. goji se u Francuskoj za vino. Hoće dobar položaj.
4. *Cyntiana.* Naliči Norton Virginia, al dozrieva prije. Broji se u Americi izmedju najboljih vrstih za crveno vino, jer daje najmanje po čimavicam (stienicam).
5. *Herbemont.* Jedna vrst Aestivalis. Preporuča se za južnije krajeve.
6. *Highland.* Postala je od Concord i Juramuscat. Daje izvrstno, tečno grožđje, koje se u Americi jede, kao stolno grožđje.
7. *Norton Virginia.* Ova je vrst prokušana u Klosterneuburgu, te se može najtoplije preporučiti.
8. *Jacquez.* Suvrst od Aestivalis, koja se u Francuskoj često goji za izravno proizvadjanje vina.

B. *Biele vrsti.*

1. *Poklington.* Grožđje je žutkasto, veliko, liepo. Goji se u Americi za izravno proizvadjanje vina, i jede se kao stolno grožđje.
2. *Prentiss.* Daje veliko, liepo, zeleno-žuto grožđje, koje se jede kao stolno grožđje. Ne daje po čimavicam.
3. *Triumph.* Izvrstna vrst za južnije, toplije krajeve.
4. *Noah.* U Francuskoj je jako razprostranjena.
5. *Irving.* Križanac od Concord i Frontignan. Preporuča se toplo.
6 *Duchess.* Jede se kao stolno grožđje. — Zrna su velika.

C. *Vrsti rumena grožđja.*

Napominjemo samo tri, koje daju dobro stolno grožđje, naime: *Agawam*, *Wilder*, *Lindley.*

STATUT Štedno-Zajamne zadruge.

(Upisano družtvo).

(Nastavak).

D. **Rukovodjenje družtvenih posalâ.**

I. Uprava u obće.

§ 18. Zadruga uredjuje sve svoje poslove sama po sebi, i to po svojemu upraviteljstvu, poslovodji i savjetničkom vjeću i glavnim skupštinam.

Toli u upraviteljstvu, koli u savjetničkom vjeću birati je uvjek imućnije i glednije družinare.

§ 19. Članovi upraviteljstva i savjetničkog **vjeća vrše službu začastno, te ne imadu pravo** na nikakvu novčanu odštetu, izuzam ako bi nešto u družtvene svrhe potrošili.

Poslovodja dobiva ili godišnju odštetu, ili stalnu mjesečnu ili godišnju plaću.

II. Upraviteljstvo.

a. *Sastavljanje, trajanje službovanja ovjerovljivanje.*

§ 20. Upraviteljstvo sastoji se od 7 člnovâ i to: od ravnatelja, njegovog zamjenika, blagajnika i četvorice odbornika.

Upraviteljstvo bira se na 3 godine.

Izrokom izborne periode, mogu biti na novo izabrani.

Od izabranih u upraviteljstvu bira glavna skupština upravitelja.

§ 21 Članovi upraviteljstva moraju vjerodajno prijaviti njihov izbor c. k. pokrajinskom okružnom sudu u Zadru gdje je družtvo protokolirano i podastrieti njihove vlastnoručne podpise, ili eventualno pokazati njihovu oznaku koja je već prije na c. k. sudu ili kod. c. k. javnog bilježnika ovjerovljena.

b. *Svrgnuće sa službe i popunjivanje.*

§ 22. Pojedini član upraviteljstva ili cielo upraviteljstvo može biti svrgnuto od savjetničkoga vjeća ako rade proti zakonu o udruživanju, proti štatutu.

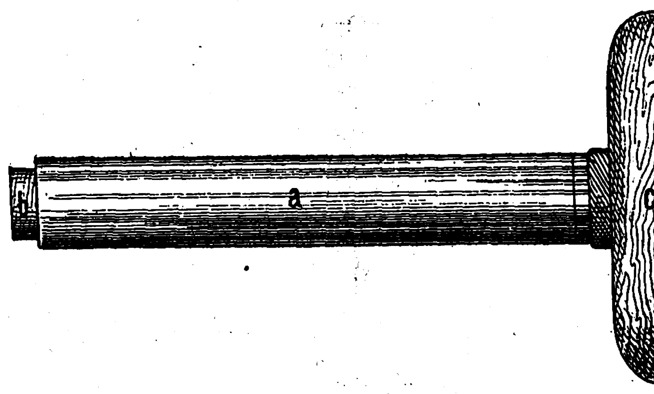
Proti unutarnjem pravilniku izdanu od savjetničkoga vjeća ili ako oskvrne interese zadruge.

U takom slučaju mora se najkraće u roku od 8 danâ pozvati javnu skupštinu, koja o tom vodi zadnju rieč.

§ 23. U slučaju istupa, smrti ili trajne zapreke jednoga od članova upraviteljstva, mora savjetničko vjeće odma imenovati zamjenika.

U jednom od dvaju prvi slučajeva na prvoj glavnoj skupštini mora se birati stalni zamjenik.

Na imenovanje zamienika mora se prijaviti sudu kako u § 21.



Slika 9. *Sprava za utamanjivanje zaretničkih jaja.*

c. *Sjednice i zaključci.*

§ 24. Redovite sjednice upraviteljstva drže se dva put na nedjelju u ustanovljeni dan i sat; a izvanredne svâki put kad prešni poslovi zahtjevaju.

Sjednice sazivlje upravitelj.

§ 25. Zaključci sjednicâ upraviteljstva su pravomoćni, ako su glasovani od preko polovice članovâ.

U slučaju jednakosti glasovâ odlučuje glas upravitelja.

O svakom zaključku mora se voditi zapisnik kojeg podpisuju svi prisutni članovi upraviteljstva.

d. *Uredovanje.*

§ 26. Upravitelj zastupa zadrugu pred sudom i u svakom drugom slučaju uz sve one povlastice dozvoljene zakonom o udruživanju.

U parnicam, kao i sa novčanimi zavodi s kojim će se zadruga za sravnivanje novčanih posala za slučaj suviška ili manjka dogovoriti može, ako je upravitelj ili njegov zamjenik zaprečen, zastupati zadrugu jedan drugi član upraviteljstva. U takovom slučaju služi mu za legitimaciju protokol o njegovom izboru i pismeni nalog upraviteljstva.

§ 27. Podpis družtva je pravovaljan kada uz podpis družtva, kako u § 1, supodpišu članovi upraviteljstva. Za namirnice do 100 for. dosta je podpis upravitelja ili njegova zamjenika i jednog člana upraviteljstva; za sve veće svote uz podpis ravnatelja ili njegovoga zamjenika, hoće se još podpis dvaju ili više članova upraviteljstva.

§ 28. Upraviteljstvo odlučiva:

a) O primanju družinarâ;
b) O primanju glavnicâ u prištednju;
c) O nabavljanju prometne glavnice, o podjelivanju zajmova, o nabavi nepokretnina na sudbenoj dražbi za podmirivanje duga;

(*Sliedi*).

Važnost stočarstva u poljodielstvu.

(*Piše* **Josip** *prof.* **Ubl**).

Stočarstvo je sa poljodieljstvom u uzkom savezu.

Oudje, gdje napreduje stočarstvo, cvate i poljodjelstvo, tamo ima blagostanja.

Gospodar uzgaja životinje, a ove ga pomažu u poljodielstvu. Koli je sretna i bogata ona država, u kojoj se sa jednakom ljubavi nastoji oko napredka stočarstva i poljodielstva, toli je na suprot država siromašna, gdje se jedno ili pako oboje zanemaruje.

Da poljodielstvo stoji danas na višjem stupnju od stočarstva ne dade se tajiti. Grieši se još mnogo i mnogo toli u izboru životinjâ, koli u razplodu, a svaku pogriešku u tom obziru osjeća sam gospodar.

Uzgajajuć životinje, mora se uzgojitelj obazrieti na mjestne okolnosti i na svrhu, u koju uzgaja; zatim mu je dužnost, da uzdrži sva dobra svojstva u životinji; i da jih usavršuje.

Uzgojitelju, da to sve postigne, treba čvrste volje, uztrajnosti, marljivosti i znanja

Samo onaj gospodar tužit će na hrdjav uspjeh svojih životinjâ, koji žali truda, komu je marljivost tudja stvar, koji uzgaja svoje domaće životinje bez računa, ne razborito i ne promišljeno. — Čovjek napreduje samo u onoj struci, koju je obljubio, te uz koju marljivo prianja.

Zavirimo li u račune o koristi koje nam daju naše životinje, uvjerit ćemo se, da rogatu marhu ide prvenstvo. Ona nagradjuje trud vrlomu uzgojitelju zadovoljstvom, veseljem pa i novcem.

Govedče nije doduše životinja tako liepa i poučljiva, niti toli brza, kao konj; nu glede koristi nadkriljuje sve ostale domaće životinje.

Uredjeno gospodarstvo može biti bez ostalih domaćih životinja, al bez govedčeta ne.

Valjano uzgajanje goveda čvrst je temelj poljodielskom napredku; ono jo vrelo, iz kojeg se može crpiti liep dobitak.

Uman uzgojitelj treba, da svrati pozornost svoju na valjan izbor, ima u svakoj pasmini dobrih i nevaljalih životinja, pa rad toga mora biti opreza.

Svrha uzgajanju govedâ je dojnost, teg i gojaznost.

Sva ova svojstva riedko će se u jednoj te istoj životinji sastati, pa s toga valja, da se uzgojitelj prema mjestim i gospodarstvenim okolnostim odluči, koju svrhu ponajglavnije želi postići.

Al se npram potreboći i okolnosti mogu dvie, dapače i sve tri vrsti sposobnosti u životinji spojiti.

Da se željena uzgojna svrha postigne, ovisi ne samo o pravom i valjanom izboru pasmine, već i o svrsi shodnom hranjenju, dvorbi i njegi.

Veliku pozornost treba svratiti na izbor pripašnih bikova; jer ne samo, što je u mužkoj životinji doista velika moć prenosa svojstavâ, nego i s toga, što bikovi oplodjujuć u godini dana po veći broj krava svoja svojstva na znatan broj potomaka prenašaju, dočim krava u jednoj godini samo jedno tele oteli.

Bik mora da je zdrav, bez ikakove mane, stalne prenosljivosti, ne premlad, niti odviše star, te pravilna stasa. — Krava neka je svrsi shodna, zdrava, bez pogreške i skladna uzrasta.

U zemljam, gdje stočarstvo vrlo napreduje, mliekarstvo je ponajglavnijom svrhom stočarstva.

U obće valja se držati sliedećih pravila:

1) Ne odabirati stranih goveda za razplod ako jim ne prija dotični predjel.

2) Držati dobre i svrsi shodne pasmine, nu ujedno takove, koje se dadu lahko udomiti.

3) Obnavljati krv vavjek, kad se opazi da nazaduje potomstvo. U takovu slučaju valja bika zamieniti sa drugim iste doduše pasmine, al nesrodnim. Izkustvo dokazuje, da iz parenja po krvi srodnih životinja dolazi se do kršljava pa i jalova potomstva

Pripuštati valja ženke što ranije, nu nipošto prerano. Prerano oplodjena telica troši znatnu množinu hrane za razvoj ploda, koju bi inače sama telica nuždno trebala za svoj tjelesni razvoj.

Takovom preranom oplodjenju jest posljedica, da ženka u razvoj zaostane, pa kao slabašna krava može samo slab telad radjati.

Premladi bik oslabi jako, ako se prerano rabi za skok; a potomstvo mu je slabo i kržljavo.

Ugojem bikić od pasmine, koja ranije dozrieva, može se rabiti prije no što navrši drugu godinu. Slabijim treba pričekati barem dok navrše drugu godinu.

Ovo isto valja i za ženska goveda.

Nu, kao što nije savjetno premlade junice pripuštati isto tako ne valja ni starije pripuštati, jer jim se zdjelištne kosti srastu, telenje biva težko, a vime ostane maleno.

Bikove rabe se za razplod do 5 ili 6 godine, riedko kada dulje, a krave do 9, 10 ili 11 god.

Pripuštati valja usrjed tjeranja; a skok neka se obavi na mirnu mjestu. Iza čina, treba da se krava, prije nego li se uvede u staju, prošeće po dvorištu.

Više od dva puta na dan pripustiti bika ne valja. Najprikladnije doba za pripust jest u jutro a treba li ga još jednom pripustiti, to neka se obavi pod večer.

Uz stajsku hranitbu i pravilno pripustanje, računa se na jednog bika 60 do 70 i do 80 krava.

Mladji se bikovi štede. Čim se bik više rabi za skok, tim se sočnije hrani, al opet nije zanj hrana, kojem se tovi, jer postane lien.

Gdje se goveda razborito goje, tamo ima matica, u kojoj se sve okolnosti gledom na uzgoj razplod, uporabu i opis vanjština, vanredna svojstva, pa i godišnja množina mlieka ubilježiti može.

Čim je krava oplodjena, prestane tjeranje a pojavi se veća želja za hranom.

U zametu moraju biti djelomično otčeva i materinska svojstva zastupana. — U kojem se pako stupnju svojstva jednog ili drugog roditelja prenašaju na potomstvo neda se sa sigurnošću kazati. Toliko je samo poznato, da stalniji (konstantniji) roditelj sigurnije prenaša.

Na stalnu prenosljivost svojstvâ na potomstvo uplivaju valjana i shodna hranitba, dvorba i njega, kriepkoća itd. A na oslabljanje iste uplivaju: nevaljana loša hranitba, slaboća, bolesti, zlorabljenje spolnog nagona itd.

Izkustvo pokazuje, da potomci od svojih roditelja sve baštiniti mogu, što je tjelesna, što je duševna, što je savršena ili manjkava, dobra ili zla; zatim veličinu, uzrast, ćud, vrline, bolesti, pogreške itd. Jesu li oba roditelja jednako prenosljivà, to prelaze svojstva istih na potomstvo u jednakom razmjerju.

Čim imade izmedju mužkog i ženskog roditelja većih protimba, tim potomstvo više nazaduje.

Zametak, nalazeći se tečajem bredjosti u materici, hrani se materinjom krvi; s toga valja bredjoj kravi taj gubitak obilnijom izdašnom, krepkom i zdravom hranom nadoknadjivati.

Podavanje kojekakovih neshodnih liekova u to doba, može nahuditi kravi bredjoj.

Kako jur kod oploda napomenusmo dade se zaključiti, da je zanosila ako se tjeranje ne opetuje, pa ako je ženka mirnija, lienija, te ako više jede.

U obće u početku bredjosti neima skroz sigurnih znakova, po kojih bi se stalno zaključiti moglo, da je ženka sbilja začela; već istom u drugoj polovini bredjosti. Tada se iztražuje ovako: Podlanicom pritisne se više puta na dolnjoj desnoj slabini bredje krave, opetujuć pritisak, upire se plod o trbušnu stienu, tako, da to možemo osjetiti.

Micanje ploda i jutrom se dade opaziti, pošto se bredjoj kravi, prije hrane, hladne vode podaje.

Od udaraca, gnječenja i prehlade moramo čuvati bredju kravu.

Prvih dana izlučuje se u vimenu mlezivo, koje je teletu neobhodno potrebito, da ga oslobodi od pogani nagomilane u crievu.

Iza mloziva izlučuje se čisto mlieko, kao najprva i najuspješnija hrana teletu.

Mlieko dobiva tele ili sisajuć mater, ili drugu kravu, ili se pako napaja kablicom.

Za prvo tele je sisanje najshodniji način odhranjivanja. Za sisanje valja opredieliti shodno vrieme i ustanoviti neki stalni red.

Nu pošto tele kod dobre muzare sve mlieko ne izsisa, to valja kravu svaki put iza sisanja dobro izmusti, jer inače presuši.

U Inglezkoj puštaju tele samo 3 do 4 tjedna pod kravu, a poslje ga puštaju pod drugu, koja se u taj čas upravo u tovu nalazi. Takovoj kravi izlučuje se sve to manje mlieka u vimenu, a čim prestane izlučivanje, odbito je i tele koje već i uz podavanje siena i vode, samo jede i pije.

Želimo napajati tele kablicom, moramo ga odmah iza telenja odstraniti i napajati redovito. U drugom ili trećem tjednu može se teletu podavati mlieko, ma i od druge krave, samo mora biti još toplo, t. j. friško izmuzeno.

Već naprama težini teleta dobiva ono za vrieme sisanja na dan po prilici 4 do 9 litara mlieka.

Tel etu srednje težine valja dati:

u 1.om tjednu 6·5 litara friškog mlieka
u 2.om „ 7·0 „ „ „
u 3.em „ 7·5 „ „ „
u 4.om „ 8·0 „ „ „
u 5.om „ 8·5 „ „ „
u 6.om „ 9·0 „ „ „
u 7.om „ 8·0 obrana mlieka uz klicu od slada, ili 0·5 kg. krupice od zobi i 0·5 kg. finog siena; u 10 tjednu 6 lit. obrana mlieka uz 0·8 kg. krupice od zobi i 0·6 finog siena.

Telići opredieljeni za klaonicu, treba da sisaju barem 6 do 8 tjedana. Telići za uzgoj sisaju 10 do 12 tjedanâ. a bikići za razplod još dulje. Dojećoj kravi valja podavati zdravu, jedriju i sočnjiju hranu, uz frišku čistu vodu.

Kretanje u čistom i svježem zraku isto tako je upravo nuždno dojećoj kravi, kao i teletu.

Odbijanje mora da bude lagano. Polagano se mora tele tečajem odbijanja priučavati na dobru suhu hranu i na vodu. Dobro, fino sieno, krupica od zobi ili nješto crnog brašna, ili pako mekinje, najbolja je hrana za mlado tele.

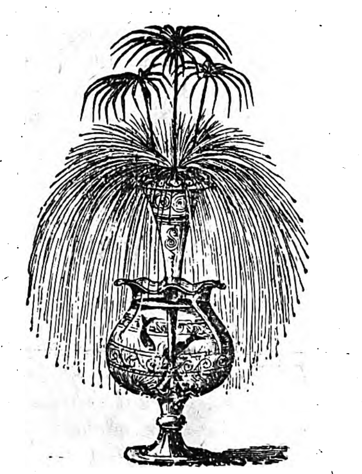
Od velike je upravo važnosti dobro hranjenje i njega u prvoj dobi, jer o tom zavisi razvoj čitavog ustrojstva.

Sisajuće tele pripušta se kravi na sisanje iz početka 4 puta na dan poslje 3 put, kašnje 2 put, a napokon samo jedan put na dan dok se malo po malo sasvim ne odbije.

Za odbijanja žive tele medju odraslijimi telići u drugoj staji, gdje ima dovoljno dobroga siena i čiste vode.

Mužke teliće, koji se ne kani upotrjebiti za razplod treba uškopiti u 8 ili 10 tjednu.

Čim se tele odbije, treba da se pravilno i točno u stanovito vrieme, dobrom, jedrom krmom hrani i svježom vodom napaja.



Slika 10. *Posuda za zlatne ribe sa Isolepis gracilis i Cyperus alternifolius.*

Tu dobiva 1 do 3 kg. finog siena i 1 do 5 kg. zobi ili ječma. Za pol godine može mu se podavati već voluminosnija krma. U to doba može se već puštati na pašu ili puštati danomice na trkalište.

Mužko pako tele odieli se sada od teladi sasma, da se spolni nagon prerano ne uzbudi, što bi vrlo štetno djelovalo po tjelesni njegov razvoj.

Teladi valja prijazno postupati i držati ju čistu.

Zloćeste i goropadne postadoše domaće životinje samo od nečovječnog postupanja za mlada.

Površina kože mora biti uviek čista.

Obilnija nastelj dobro će doći mladom živinčetu, ne samo radi čistoće, već i zato, da se zimi ne prehladi na golom podu.

SVAŠTICE.

Da konji budu ugojeni, zdravi i da jim se dlaka lašti. Uzme se dozrielih bobica od koprive (žigavice, urtica), koja najšešće pari. Posuše se, pa sameljи, te svakog dana dava konjim, pomješano sa zobi rukovet jednu.

— *Kako se čisti perje.* Najmiliji su jastuci i pokrivači od perja, ali novo perje zadaje rado živadi, a rabljeno potinom. Perje može se izčistiti kako sliedi. Metne se željeznu ne okalajsanu ili ocaklenu posudu na vatru, pa u nju perje. Naloži se izpod vatra, grije se iztiha, pa se neprestano mieša. Ovakovem prženjem perja ili se posuše ili izhlapi sva nečist.

— *Djubar za cvieće.* Za okrepljivanje cvieća u loncih, osobito ako su maleni lonci, hoće se tekućeg djubra. Taj se dade posve lako prirediti kako sliedi. Badanj ili kacu izpuni se za jednu trećinu sa smjesom od ovčijeg ili kozjeg djubra i roženih pilotina (3 djela djubra a 1 dio roženih pilotina). Nalije se onda kaca puna vode, pa se često dobro izmieša, pa se ovom smjesom zalieva cvieće. I povrće zalievano ovakovom raztopinom uspjeva jako bujno.

— *Krave prvakinje.* Običaj je krave prvakinje muzti samo za 5 mjesecih, da ne trpi dugo začeto čedo u utrobi. — To ne valja, jer onaj isti dan, kad se je prestalo muzti prvakinju, onaj isti dan ona presuši i po sljedećem telenju. Mora se daklen nastaviti muzenje barem za $8^1/_2$ do 9 mjesecih, jer će nam i kašnje do te dobe krava dojiti. Razumieva se, da se pri tom mora obilno hraniti.

— *Metvica proti miševim.* Kažu da je izkustvo dokazalo, da se miševi ne zalićaju, na onim mjestim gdje ima metvice. Tko daklen želi obraniti svoje žito ili druge stvari od miševa neka metne na takovu mjestu nekoliko posušenih mladica od metvice. Sva je prilika, da žestoki vonj od metvice ne prija miševim. Može se kušati, nije skupo!

— *Ovoštivanje podovâ.* Pod ovošten puno je ljepši i dade se laglje čistiti. Voštilo izvrstno priredjiva se kako sliedi: U zemljanoj posudi ulije se 1 kg. vode, $^1/_2$ kg žuta voska, 33 gr. čiste pepelike, $16^1/_2$ grama mletačkog sapuna. Sve se ukuha, pa se mažu podovi.

— *Posušeno bilje uzdrži zelenu boju,* ako se prije neg se osuši uroni u raztopinu od salicilne kiseline i vinovice (alkohola). U 100 gr. alkohola raztopi se 2 grama salicilne kiseline. Umočeno bilje suši se izmedju hartija, u umjerno toplој sobi. Hartiju valja često mienjati.

Što ćemo ovoga mjeseca?

Na polju. Kako vrieme dopušta onako je orati i neprestano orati, i to tim marljivije, čim se je zaostalo radi ledova i kiša. Sjetvu žitarica, sočivnica, djetelina preuzeti je sreda. — U južnim predjelim saditi je krumpir i čičoku. — Djeteline sijati je samo, ako se imade dosti vlage, i ako se previdja da će potrajati vlažno vrieme, jer za klicanja trebaju mnogo vlage. Ne ori površno, jer to je prašiti zemlju, a ne orati. — Čim se dublje ore, tim bilina ima više prostora da tjera svoje žile, nalazi više hrane, pa bolje uspjeva. Al prelaz iz plitke na duboku orbu mora da je postepen, inače dodje na površinu puno jalove ne raztrošene zemlje, pa i bilje izjalovi.

— *U povrtnjaku.* Priredjivanje grasta prva je briga; onda kopanje i djubrenje, pa sijanje boba, graška, kupusa, korabe, rotkvica, krastavaca, dinja, ljubenica, itd. Čuvaj zasijano sjeme da ti ga ptice ne pozoblju. — Najbolje, da ga prekriješ mrežom. Izkopaj i pročisti jagodište. Uredi sparožište, a koncem mjeseca, u južnijim predjelim sij pasulj.

— *U cvietnjaku.* Klaštri i razriešivaj ovito grmlje, i drveće s reda. Zrače se klijališta i postave, siju se klinčići, perjanice, šeboji, nizalice, zviezdani; presadjivaju se papučice, pepeljuge; sade se mlazi i šibice uresnog grmlja, čuva se niežno cvieće od izravnog djelovanja sunca, koje djeluje ubojito.

— *U vinogradu.* Rezanje i razkopavanje prva je briga, a u koliko dotiče vremena radnja ključeca i korenjaka. Prave se potopljenice i povaljenice, navrćaju se loze, čiste jaruge, popravljaju gomile i pristave.

— *U voćnjaku.* Klaštrenje, čišćenje, utamanjivanje gnjezda od gamadi, navrćanje, razkopavanje, djubrenje, sadjenje to su sve radnje koje se sada obavljaju u voćnjaku.

— *U podrumu.* Za vedra tiha dana, mora se pretočiti o drugi put vino, jer je tome skrajno vrieme, inače dok oćuti proljetnu toplinu uzmuti se, pa može da se nagne.

— *U pčelnjaku,* Nese matica jaja s reda, nemoj dakle stvarih zanovetati u ulištu. Radilice su u velikų poslu sakupljajuć pelud po bajamam i zimuradu.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Sprava za utamanjenje zarezničkih jaja. — Kolike štete znadu prouzročiti zareznici, i to osobito njihove gusjenice i ličinke znade svaki gospodar. Ta gamad pak razplodjiva se nevjerojatnom brzinom i u velikom broju. — Same lepurice kupušnjaka, imadu u godini dana dvi i tri generacije. A znadu nanesti toliko jaja da jih je D.r Wilhelm godine 1884 na jednome samome kupusu nabrojio ništa manje 1091. Kad bi svaki kupus bio tako pun jaja, na jednome aru bilo bi 430,000, jaja, a gusjene od tih jaja pojele bi i korienje. — Ubijati gusjene posve je dosadno, a lepurice još dosadnije. Najbolje je dakle tamaniti jaja. Da se taj posao olahkoti

Dr. G. Wilhelm izumio je spravu kako ju naša slika 9 na strani 18 predočuje. Sprava je sasvim jednostavna, i posve jeftina, a gradi jih J. Sobel u Gracu (Neuthorgasse 28). — Sprava sastoji iz jedne cievi *a* od mjedi, koja je 97 mm. duga, a imade u promjeru 15 mm.; od jednog čepa *b*, 13 mm. u promjeru, 100 mm. duge, i od glave *c*, koja ima 60 mm. u promjeru. Na stvari postupa se kako sliedi. Ako je n. p. kup jaja na gornjoj strani lista (na licu), opre se glava na naličje (na donjoj strani lista) upravo suproć jajascim. Sa cievi upre odozgor, na način da jaja ostanu u cievi, pa se sa jajascim odreže komad lista na koji su bila pričvršćena. Na taj način ostane okrugao komad lista sa jajascim u cievi, pa se iz cievi izbije pomoću čepa. Jajasca se sva sakupljaju u jednu posudu, pa se kašaje izgore. Utamanjivanje jajasca započme se 8 dana poslje neg su se pojavile lepurice, a nastavlja se redovito svake nedjelje. Ovo je jedini spasonosni i sigurni način.

— *Posuda za zlatne ribe i cvieće.* Sad se pazi na to, da je kuća što moguće više izkićena cviećem. Neki to ljube radi luksusa, a drugi jer jim se mili cvieće i ribe, pa jim je ostalo istodobno do izkićenja stana, pa ako i nije za drugo nego za njih same. — Naša slika 10 na strani 19 predočuje nam staklenu posudu u kojoj se mogu gojiti zlatne ribe, a na kojoj se može gojiti cvieće. Cvieće zasadjeno je *Isolepis gracilis* i *Cyperus alternifolius*. *Isolepis* je lišća tankog poput niti i svjetlećeg se. a koje pada niz rub posude pa ju divno kiti, dočim se *Cyperus* diže u vis, i grana na način, kako to slika jasno pokaživa. — Obe ove biline ljube vlagu, pa s toga u posudam za ribu uspjevaju uzvrstno.

Gospodarske Viesti.

Namjestništvo sadi u lučici sa sjevera Zadra sedam hiljada borova. Bilo bi dobro, da se i po drugim mjestim pokrajine tako liepih sadnja izvede. Sigurno kroz malo godina nestalo bi puste goleti, koja nas ubija.

* * *

Počela su se priredjivati potrebita za otvorenje Poljodjelske Učione u Gružu.

* * *

Četvrti izkaz članova *„Družtva za obranu Austrijskog vinarstva"*: P. n. č. g. Cingria D.r P. iz Dubrovnika, Papi M. iz Rieke, Franceschi I., Vulić don F., Marušić d.n J., Bilan d.n A., Pavičić A., Siminiatti B. L., Grubišić I. i Tomašević M iz Omiša, pa Skarica don P. iz Splita, Kargotić Dr. V. iz Imotske, Kaštelan don J. iz Slime, Čižmić A. iz Duara, Jurišić don S. iz Tugara. Naša uprava prima članove. Tko želi uživati blagodati družtva plaća godišnje 1 for. članarine.

* * *

U financijalnoj godini 1884-85 uvedeno je u Brasilu 157,585 hektolitara vina.

* * *

U Lionu u Francuskoj bilo je do 100 tužba radi fuksinivanju vina. Svi patvaraoci najstrožije su pedepsani.

* * *

Zadnjih dana minulog mjeseca obdržavao se je u Rimu kongres taljanskih gospodara, na kojem se imalo razpravljati i riešiti toliko važnih narodno gospodarstvenih pitanja. Očekujemo znatiželjni izvješće.

* * *

U Algeriji, Costantini i Oranu zasadjeno je do 60,410 hektara vinograda, sa kojih se proizvadja godišnje 1,018, 300 hektolitara vina.

* * *

U Promonturu u Istri uredit će se loznik za Amerikanske loze. Občina Promontur stavila je u tu svrhu vladi na razpoloženje 16 jutara zemljišta.

* * *

U Zagrebu otvorit će se na skoro zemaljska pivnica. — Mi mislimo, da su te zemaljske pivnice učinile svoju.

* * *

Izišla je liepa knjižica od D.r Tronessarta: *„Les microbes, les ferments et les moisissures* sa 107 slika. Librairie F. Alcan, 108, Boulevard St. Germain, Paris. Ciena je knjizi 6 franaka

* * *

Radi loših ciena i velike konkurencije kinežke i japonežke robe ljetos će se nasest malo svilaca i u Italiji i u Francuskoj.

* * *

U *„Revue d' Entomologie,"* Tome IV (1885) pag. 324, razveselilo nas je čitati koliko sliedi:

Deraeocoris schach Fab. var. Novaki Horv.

Scutello hemelyxtrisque totis nigris, cuneo plerumque macula vel fascia media obsoleta rufotestacea notato. ♂ ♀.

Patria: Dalmatia, Lesina (J. B. Novak), Spalato, Ragusa (Reitter).

Ove je novi polukrilac.

* * *

Iz izkaza o pečenju vinovice u periodi pečenja od 1884-85 godine razabire se da je u Austriji prekapljeno 86,293,722 hektolitara rakije, sa 11 for. poreza za svaki hektolitar, po tom je propisan porez od 9,492,309 forinta.

* * *

Kako *„Progres Agricole"* iz Montpelliera tvrdi, prizivni sud na predlog odvj. Leubers, odsudio je da se patvara naravsko vino, ako mu se primješava vina od suhavâ.

* * *

Grčka ustrojila je u Monakovu u Bavarskoj konobu za svoja vina.

* * *

„Wine trade review" ima nekoliko vjestih o Dalmaciji i njezinim gospodarskim i vinarskim odnošajim, koje je izvadio iz godišnjeg izvješća ingležkog konzula u Dubrovniku. — Viesti te su prilično točne.

* * *

Taljansko ministarstvo za poljodjelstvo ustanovilo je dvi nagrane: jednu od 20 hiljada franaka, a jednu od 10 hiljada franaka, koje će se podjeliti jednome od onih posjednika ili družtva, koje se bude izkazalo da producira najviše vina jednaka, stalna tipusa za izvoz, i da imade najviše trgovačkih odnošaja u inozemstvu.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

15. Neki vinogradari neobrizavaju mlade loze za prve dvi godine, jer da se bolje ukoriene, i kašnje bolje razviju. Drugi obrizavaju odmah prve godine, tvrdeć da brže odebeli koren, pa da se mogu prije postaviti na plod. — Koje je vaše mnienje?

V. O. u R. — Istra.

Nije savjetno obrezavati sad prvak, jer se obrezavanjem sili na bujnije tjeraaje, a loza još mlada i slabih žilâ, rad toga trpi, te često iznemogne. Dvizak mora se obrezavati radi oblika. Nije istina da ranijim obrezavanjem ranije dolazi loza na plod. Sad radja, kad je drvo dozrielo da može radjati, a to je obično pete godine. Mečalo se il ne mečalo prije na plod, radjati neće, nego onako kako obično radja četvrte godine, al ono nije rod.

16. Neki obrizavaju odrasle loze u jesen. jer da rane laglje zaciele, pa da loza negubi soka, usljed česa, da je krepčija, te da obilatije rodi. Drugi mniju da je bolje obrizavati loze na prolieće, jer da plač (sokotok) lozi ne škodi, dapače da je bolje, jer da se tako izčisti. Koji bolje umiju?

V. O. u R. — Istra.

Plač je svakako na štetu lozi, jer s njim gubi sokovâ, a ne čisti se ni najmanje. Čim se kašnje u prolieće reže, tim više plače loza. — Najbolje je rezati kasne jeseni ili početkom zime, kad je lišće poodpadalo, i kad se je kolanje sokova ustavilo. Naravski je, da se rezitba ima priduzeti za vedra, umjereno topla dana, jer loza manje trpi, i jer rane zadane rezanjem laglje zarastu.

17. Koje je Vaše mnienje o zakonu proti buhačevu stručju? — Hoćeli se zabranom izvoza stručja prepriečiti patvaranje buhačeva cvieta?

A. P. u S. — Hvar.

Težko da se bude naglo doći do takova zakona. Mi smo načelno za zakon, jer smo načelno proti svakom patvaranju, pa bilo ono i neduzno, ali, ali . . . . . „ ali se bojimo, da bi zakon i za slučaj da se iskroji ostao bezuspješan. Stručje istinabog, neima nikakove snage, al je ono opet omogeno sredstvo patvaranja. Stručje je već zadobilo neku trgovačku vriednost, i ciena mu mienja izmedju 3 i 15 forinta, ono dakle predostavlja u bitnosti neku vriednost za gospodara, kao proizvod. Tako da bi poskočila ciena cvieća za odgovarajuću vriednost stručja, Stručje je vrst siena. Ako mu se i zabrani, da ga prodaje kao sredstvo zareznikomorno neće se moći zabraniti da ga prodade kao sieno; a tko će onda moći kontrolirati onoga koji kupi stručje za sieno. Nego je i druga po sriedi. — Patvaranje buhačeva cvieta obavlja se vanka istinabog, al žalibože i u nas na kući. Nama je poznata jedna tvornica u kojoj se neprestano melje i priredjiva stručje i mieša prahom od buhačeva cvieta, a tko jamči da nema više takovih tvornica?

18. Molim Vas, koji su extremi distancijâ (razmaka) za pojedine vrsti voćaka n. p kruška, jabuka, trešanja, šljiva, oraha, kajsija itd., bilo da su patuljasta ili visoka uzrasta?

B. P. u D. T. — Rosna.

Za patuljaste kruške, jabuke, kajsije, breskve uzimlje se najmanje 3 metra, za osrednje rastuće 5 do 10 metara, za visoko rastuće 12 do 18 metara. Za bajame, šljive, trešnje, orahe uzimlje se najmanje 10 metra, najviše 30 metara razmaka. Na razmak od preko 30 metara ne sadi se nego samo u slučaju, kad se voćkami zasadjivaju livade, ili kad se kani imati koristi od trave koja će rasti na prostoru izmedju pojedinih voćaka.

19. Kako se najbolje razpoznaje djetelino sjeme, dali je novog ili starog roda?

N. H. u B. — Bosna.

Za to nema osobitih pravila, al u tom pomaže oko t. j. ona neka vjestina, koja se stiče baratanjem sjemenja. Friško sjeme je obično svjetlije i jedrije, a i daje po friškoći, kad se pomiriši.

B. Nova pitanja.

20. Jeli bolje prisadjivati crnogorično drveće u jesen, preko zime ili na proliece?

B. V. u Z. — Zadar.

21. Prosušio sam liep komad zemlje, koji mi je ležao pod vodom. Molim Vas kako mi ga je obradjivati, da postane kulturno zemljište?

S. F. u V. — Hrvatska.

22. Jesu li praktične i kako odgovaraju one kadionice na petroleum, koje se rabe proti ušim od masline.

G. D. u P. — Istra.

23. Imali stroj, kojim bi se mogla češati vuna? Koja ma je ciena?

K. L. A. u S. — Bosna.

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1886.

P. n. č. g. Štambuk Franjka — Carević N. I. — Vrsalović M. — Puratić Š. M. — Bašić J. — Štambuk A. V. — Vrsalović J. — Nižetić J. — Didolić T. J. — Vezić N. — Hajdić N. — Nuić O. N. — Kamenarović I. B. — Gojković S. — Knjižnica Kot. Učit. - Vinkovci — Lazarević vit. L. — Nedić O. B. — Fertilio J. — Učitel. Knjižnica - Ogulin.

Smirili su prošastu godinu 1885.

P. n. č. g. Mutavgjić M. — Zorac S. — Petrić J. — Drašković grof. B. — Beović I. — Krempler P. — Svajčar N. — Rapovac D. — Novaković A. — Jakovina I, — Majersky pl. I. — Matasić I. P. — Pavlinović d. K.

— Č. gg. Zaugradović A. i Jaković J. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca I.og polugodište t. g. 1885.

— Č. g. Spiček S. — A Vaša do konca travnja t. g.

— Č. g. D. G. - Lastovo — Molimo Vas i drugu gg. voditelje Mot. Opažanja da nam odmah za prviħ dana od mjeseca dostavljate izkâz mjesečnih opažanja, jer nam inače mora svaki put zakasniti list. Da ste nam zdravo.

— Č. g. L. - Zadar — Ono je ili „pakost" ili „ignorancija." Nas nečudi, jer mi imamo krupnijih podataka. Bog!

— Sl. Čitaonica - Kraljevica — Zatražene brojeve odposlalismo. Za one od god. 1883 i 1884 izvolite poslati nam 50 novčića.

Godina V. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 6

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Oliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Ožujka 1886. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Ožujka 1886.

Preuredjujmo ognjišta!

Tužimo se na siromaštvo, vapimo pomoć od Vlade, pomoć od zemaljskog Odbora, a sami nećemo sebi da pomognemo. — Narode, da stečeš sebi podoban imetak nije ti dosta neumorno da radiš, veće treba još i da učiš, a naučenim da se okorišćuješ. Nauka će tebe svjetovati i uputiti kako najkoristnije da uložiš svoj rad, a, što još puno više vriedi, *kako da štediš*. Na štednji je osnovano narodno blagostanje. Narod, koji zna tekovinu svoju da štedi, ujamčio je sebi obstanak, neće da propadne u vjekovitoj borbi medju narodima. Nećemo sada da govorimo o štednji uobće, već samo o štednji one zlamenite česti narodnjega imetka, koja se *šumom* zove. Zaludna je sva vladina briga oko pošumljenja naših goleti, uzaludan trud i trošak, ako narode sam svoje šume nećeš da štediš! Najviše se u nas šuma sieče i krči za gorivo. Naša su ognjišta najpogubniji čimbenik zatiranju naših šuma. Koliko li neizgorimo mi suvišna drva iz naših šuma preko godine na ono 90 ili 100 tisuća naših ognjišta dalmatinskih, koja vjekomice plamsaju, uništavajuć, većim dielom bez koristi, toliko izuće blago, za koje doznajemo tek onda, kad nam ga izpred očiju nestane! Dok se sieče i gori nitko lje u nas nepita: odkud tolika drva? — ali kad neima u okolici više šta da se sieče, onda svak pita: — Šta ćemo sada goriti? — drva su odveć skupa! Mi bi na to odgovorili: trošimo manje drva, a biće jih više i jeftinije.

Za kuhanje jestiva u kuhinjama potrebna je stanovita kolikoća topline, koja se proizvadja gorenjem. Za proizvadjanje stanovite kolikoće topline, potrebita je takodjer stanovita kolikoća goriva. Čim je gorivo gušće ili čim ima više česticâ ugljika u stanovitoj kolikoći objama, ono proizvadja tim veću kolikoću topline. Zato kameni ugljen daje više topline od bukovine, bukovina više od hrastovine i borovine, hrastovina i borovina više od jelovine i smrekovine, smrekovina više od johovine ili od topolovine itd. Ali gorivo nemože da gori bez pristupa vazdušnoga kisika i to navlaš s dolnje strane. Vatra kojoj s dolnje strane nedopire nego malo ili ništa vazdušnog kisika slabo gori i dimi tim više što je gorivo gušće, s toga ne daje ni mnogo topline, a troši silu goriva, jer dimom se gubi množtvo nedogorjelih gorivih čestica. Naša starinska, prvobitna ognjišta tako su uredjena, da na njima vatra gori na ravnim opekama ili na nabijenoj zemlji, te joj vazduh nepristupa nego sa strane, pa ako će dobro da se uputi gorenje, treba da se naše gazdarice krvavo muče dok vatru razpire, puhajući u nju odozdô puhalicom, a najviše vlastitim ustima, na štetu svojega zdravlja i s gubitkom dragocjena vremena. Uzprkos puhanju, takovo gorenje nije nikada podpuno, niti daje dovoljno žive vatre. Vatri treba da dopire s dolnje strane bezprekidna vazdušna struja, hoće li da bude bezprekidno i jednako živa.

Drugi je veliki nedostatak naših ognjišta u tome, što velika kolikoća topline proizvedena gorenjem biva izgubljena bez ikakve koristi. Samo ona toplina bude upotrebljena koja ravno djeluje na lonce, a sva se ostala gubi, premda je u toj zadnjoj zaisto pretežnija čest.

Hoćemo li dakle da štedimo drva, a tim i naše šume, treba po mogućnosti da gorimo kameni ugljen i da stanemo preuredjivati ognjišta na način, da se: 1.° vatri bez naše dangube ni truda priskrbi stalna i jaka vazdušna struja s dolnje strane, a 2.° da se budemo mogli okoristiti ako ne svom kolikom toplinom, koju nam vatra proizvadja, a ono barem najvećim dielom, ložeći je u omedjašenu prostoru.

Objema ćemo uvjetima zadovoljti sagradimo li ognjišta po savjetima nauke ovako: Izpod površine ogništa je prazan prostor za loženje vatre. Dno toga prostora nosi gvozdenu ili zemljanu gustu rešetku, takozvani roštilj, na kojem se vatra loži. U vatrište se primeće gorivo kroz gvozdena vratanca sprieda. Pod roštiljem ima drugi prazan prostor, takozvano pepelište, u koje pada pepeo. Pepelište ima takodjer vrata, kroz koja dopire vazduh potreban za razpirivanje vatre. Vatrište je na gornjoj stražnjoj strani združeno sa dimnjakom. Dimnjak netreba da je poput dosadašnjih naših širok već uzahan, da neima više od 20 cm. u premjeru, neka uzmože uzdržavati jaku vazdušnu struju. Vatrište je najbolje da bude iznutra gvozdeno, a izvanka obloženo pocaklenim bielim zemljanim pločama, koje težko izpuštaju toplinu. Gornja površina ognjišta, na koju se polažu lonci za varenje, može biti obložena tankim zemljanim pločama a snabdjevena je sa toliko velikih rupa koliko je potreba lonaca. Svaka rupa može se sužavati i otvarati po veličini lonaca, pomoću susredištnih gvozdenih kolača, koji sjede jedan u drugome.

U takovim ognjištima može da se gori i kameni ugljen. Da se kameni ugljen ražeže treba najprije naložiti vatru drvima, pa onda

---

PODLISTAK.

GOJENJE KRUMPIRA

(*Piše za „G. P.“* Sv. Lj. Gavrilović).

(Nastavak).

5. Docno prašenje uzrok je velikom gubitku u žetvi. Krumpire treba prašiti, čim nekoliko palaca nad zemljom izrastu i malo po tom, valja ih okopati, inače može vrlo lahko korov da ih uguši, te da se poslje nikada ne oporave. Prašiti možemo krumpir ili sa plugom okopačem — kad mu daščice skinemo — ili im sa drljačom razdrobiti onu gornju koru što se oko biljke sliepila, no to je i rizičnije a treba i malo više umjetnosti u tome; opet ogrtanje su plugom okopačem, vidjeli smo, da mnogo uštedi i vremena i rada.

6. Grieše, koji sieku još zelenu zelinu od krumpira, jer je to štetno po izhranu biljke škodljivo.

7. Mnogi grieše, što u jesen onako još vlažne krtole odma u podrumu il' na tavanu ostavljaju u velikim gomilam. Lahko se uspale i počnu da trune. Kako pak valja ostavljati i sortirati krumpir, to ćemo viditi docnije.

6. Noviji pokušaji sa gajenjem krumpira.

Nauka napreduje sa svakim danom, sve se više bogati pronalazcima i znanjem. Praktika na cielokupnom polju proizvodjenja i radinosti utrkuje se, te da nauci uzastopce sljeduje. Nazori se mienjaju, utvrdjuju, pronalazci se i iskustva gomilaju, pa neće biti sgorega, ako neke novije pokušaje pri gojenju krumpira iznesemo na javnost po sigurnim i naučnim podatcima. Od njih ne samo da će imati vajde onaj, koji krumpir u većem razmjeru sije, već i svaki onaj, koji se sa gojenjem krumpira bilo za kuću ili za prodaju bavi. Ovi podatci od najnovijeg su datuma.

Primjetbe o gajenju krumpira. — Za cielo mnogi su toga mnenja da su čitave krtole od srednje veličine po najzgodnije za sijanje krumpira. Jedan iskusni odgajivač krumpira saobštava u jednome listu, da je on sa mnogobrojnim upitima uvjerio se, da sijanje pojedinih okaca (a ne čitavih krtola) ne samo da daje mnogo veći dohodak, već i bolje krtole i po veličini i po ukusu, a zakržljatih i malih u mnogo manjem broju.

Krompire za sjeme ne treba nikad u visokim gomilama čuvati. Najbolje je kada se rasprotru po policama ili po tezgama — dakle da nisu u dodiru sa zemljom. No gdje to nije moguće, onda ih bar valja češće prevrćati, te da time preduppredimo proklijivanje. Pa i manje gomilice krumpira često se uspale, i ako ih neli od vriemena na vrieme prevrtali, nastupio bi proces klijanja i time bi okca slabila za sijanje.

Po tome iskustvu od velike je važnosti, sijati krumpire s proleća što ranije i ako nam se je od mrazeva bojati to bolje posijati ih malo nešto dublje. Ovo naročito vriedi za rane vrsti i naročito ondje gdje krumpirna bolest vlada, te da biljke imadu vriemena da se utvrde i da porastu Ja moje krumpire odavna sijem već koncem ožujka, i kada već pojedine stabljike izbiju a možemo se bojati od poznih mrazeva, ja ove iznikle izdanke prepokrijem sa malo zemlje (*Sliedi*).

naslagati kameni ugljen razlupan na komade ne veće od kokošinjeg jaja. Ali treba znati, da kameni ugljen iza gorenja nedaje luga za lužiju već samu neku zemljuštinu, pa su mu s toga protivne mnoge gazdarice. Ali bi se i tomu moglo pomoći, kad bi se mjesto luga uvela poraba sode za pranje, i to kristalizovane sode, koja ne vriedi više od 20 novč. po kilogram, pa je bolja i koristnija od luga.

Naše bi občine stekle veliku i stalnu zaslugu, kad bi se, pa bilo na svoj trošak, pobrinule da svojim občinarima preurede stara ognjišta, napravivši jim nova, na način kako smo gori občenitim potezima natuknuli, a prirast občinskih šuma bi jim u malo godina nadoknadio trošak. Tako je u Švajčarskoj načelnik občine Igis godine 1854 prodao jednu čest občinskih šuma, a novcem dobavio valjana ognjišta, na kojima se štedila polovica dotadašnjeg goriva. U dvie godine dana je bio podmiren trošak za ognjišta sa prištedjenim drvima i napredkom šuma, a što je bilo unapried tomu se je lako domisliti. Taj smo primjer čitali u Šulekovoj „Lučbi za svakoga“ pa ga stavljamo na srce rodoljubnim našim občinama.

F. Radić.

Ustanovljenje ciena u gospodarstvu proizvodjenih i potrošenih proizvoda.

Piše Ravnatelj **Gustav Aug. Vichodil.**

(Nastavak).

Goltz, kod ustanovljivanja cienâ beztržnih proizvoda, drži se načela, da se kod opredjelenja novčane vriednosti jednoga kilograma proteina imade uvažavati tržna ciena jednoga M.c raži. Ako je n. p. tržna ciena jednoga M.c raži $7^1/_2$ for. to se imade ova svota razdieliti na 9·9 $^k/_g$ proteina, 1·6 $^k/_g$ masti i 65·4 $^k/_g$ bezdušičnih tvarih.

Da možemo dobiti jednostavno mjerilo kod ovoga računa potrebno je na temelju poznatoga omjera, množinu masti pomnožiti sa brojem 4, A množinu proteina sa brojem 6. Usljed toga odgovarati će 1·6 $^k/_g$ masti 6·4 $^k/_g$ bezdušičnih tvarih; a 9·9 $^k/_g$ proteinâ, 59·4 $^k/_g$ bezdušičnih tvarih ili 6·4 + 59·4 + 65·4 = 131·2 jedinicâ reduciranih na novčanu vriednost bezdušičnih sastojina. Pozivno na tržnu cienu jedne M.c raži = 7 for. 5 novč. biti će vriednost bezdušičnih sastojina raži 7·50 : x = 131·2 : 65·40 ili x = 3 for. 75 novč. Vriednost masti: 750 : x = 131·2 : 64 ili x = 36 novč, i napokon vriednost proteina: 750 : x = 131·2 : 59·4 ili x = 3 for. 39 novč.; ili ukupno 7 for. 50 novč.

Po tome dade se izračunati, kod tržne ciene 7 for. 50 novč., 1 $^k/_g$ probavljivih bezdušičnih tvarih na 5 nov., 1 $^k/_g$ masti na 22 novč., 1 $^k/_g$ proteina na 34 novč.

Budući pako iz narodno gospodarstvenih i drugih razloga da novčana vriednost hraniva u beztržnih proizvodâ nemože tako visoko taxirati, kao što hraniva vriednost, trznih proizvoda, s toga predlaže Goltz da se zadnja za $33^1/_3$ % više zaračuna.

Za tim valja jošte uvažavati kod beztržnih proizvodâ veći trošak za odpremu, koji opet prouzročuje veću vriednost tržnih proizvodâ imenito žitarica, jer se ove laglje na tržišta transportirati mogu. Ovaj trošak može se iznašati po Goltzu $6^2/_3$ %, iz čega sliedi, da se kod računa sa beztržnimi proizvodi ukupno 40 % odračunati može.

Ako se dakle potegne u račun ovaj odbitak, ter ako se ciena jedne M.c raži uračuna n. pr. sa 8 for. to će vriednost bezdušičnih tvarih biti po $^k/_g$ 6 novč., na masti 24 novč. a proteina 36 novč. Odbivši 40 % t. j. 1 $^k/_g$ extraktivnih tvari sa 3·6 novč. masti sa 14 proteina, sa 21 novč., što odgovara podpunoma gore navedenomu omjeru 1:4:6.

Sravnivši ovaj račun sa Wolffovim, pokazati će se, da je ciena masti u Wolffovih računih veća od ciene masti, kako ju Goltze ustanovljuje. Glede točnosti ovih računa može se navesti, da je Wolffov postupak manje pouzdan, s razloga što je on novčanu vriednost pojedinoga hraniva u krmi, koja ima tržnu cienu, jednako taxirao, sa vriednošću hraniva u krmi, koja tržne ciene neimade. Usljed čega neslažu se njegove ciene krme, koje nemadu prodaju na tržištih sa faktično obstojećimi cienami.

Ako se računa na temelju Wolffovih analiza, da je M.c srednjega dobroga livadnoga siena popriečno sadržalo:

probavljivoga proteina . . . 5·4 $^k/_g$
probavljive masti . . . . 1·0 „
probavljivih ugljovodana . 41·0 „ to se

može novčana vriednost jednoga metričnoga centa siena uporabom prije ustanovljenih jediničnih ciena zaračunati kako sliedi: 5·4 proteina, po 21·6 novč. = 116·4 novč.; 1 $^k/_g$ masti po 14·4 novč. = 14·4 novč, i 41 $^k/_g$ bezdušičnih tvarih, po 3·6 novč. = 147·6 novč.

To jest. ako imade raž tržnu cienu od 8 fi. pro M.c to će biti vriednost jednoga M.c ciena od srednje kakvoće 2 for. 78 novč., i to na onom mjestu gdje se kao krma potroši. — Od popriečne tržne ciene imadu se jošte odbiti troškovi za odpremu na tržište ili uzeti za pološ prodaja tržna ciena na mjestu.

Po ovom računu, biti će novčana vriednost jednoga metričnoga centa raži 2·9 puta veća od jednoga met. centa siena, dočim po Wolffu, medjusobni razmjer vriednosti resultira 1 : 6·68; iz čega sliedi: da se Wolffove ciene, od pravih tržnih ciena znatno razlikuju.

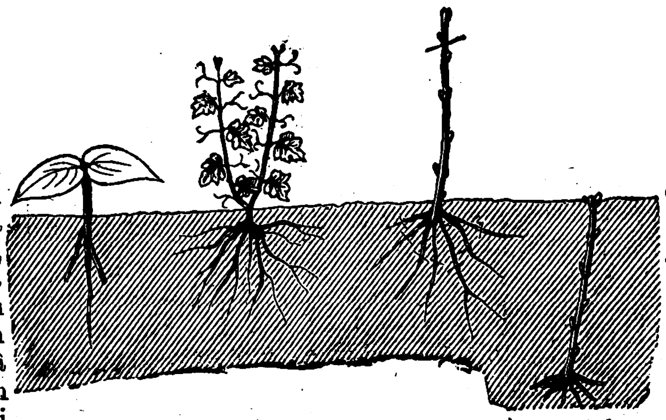
(Sliedi).

STATUT
Štedno-Zajamne zadruge.

(Upisano društvo).

(Nastavak).

d) Brine se, kako da se uvjek sigurno i koristonosno ulozi pretičuća glavnica;
e) Izdaje pismene obvezne za zadrugu;
f) Čuva blagajnu; pregledava računovodstvo, osobito pako nedjelni i mjesečni zaključak računa, a svake godine najkasnje do 1 ožujka dužnost mu je pregledati bilanz prijašnje godine;



Slika II. a) *Proklicalo sjeme,* b) *jednogodišnji sjemenjak,* c) *dvogodišnji sjemenjak,* d) *presadjeni dvogodišnji sjemenjak.*

g) Nadzire da se točno povraćaju zajmovi i utjeraju zaostatci.

U obće mora Upraviteljstvo pažiti da se točno vrše propisi statuta, zakona o udruživanju, pa zaključci glavne skupštine i nalozi savjetničkog vjeća.

Ako će Upraviteljstvo da sklopi kakovi jači ugovor, izuzam običnih o pozajmljivanju i primanju novaca, ili da zametne kakovu parnicu, izuzam tražba proti netočnim dužnicim, mora da prije dobije dozvolu savjetničkog vjeća.

§ 29. Blagajna je na dva ključa, od kojih jednog drži upravitelj, a drugog blagajnik. — Za blagajnika bira glava skupština jednoga od članovâ upraviteljstva. U slučaju zaprike mogu se oba člana upraviteljstva, koji drže ključe blagajne, t. j. upravitelj i blagajnik, dati zamjeniti po jednom drugom članom upraviteljstva; no u takom slučaju mora da sljedi redovita predaja blagajne.

§ 30. Upravitelj dužan je brinuti se:
a) Da se, kako je po zakonu o udruživanju propisano, dojavi sudu svaka promjena u upraviteljstvu, te da se bilanz po propisu i na vrieme objelodani;
b) Čuvati zadružni pečat i podpisivati korispondenciju;
c) Pozivati na izvanredne sjednice upraviteljstva i na glavne skupštine, izuzam slučaj u § 41; predsjeda sjednicam upraviteljstva i glavnim skupštinama, izuzam slučaje u § 43. Te u redovitoj glavnoj skupštini izvješćivati o stanju i djelovanju zadruge;
d) držati ključ blagajne, te blagajnu i računovodstvo nadzirati. Izdavati naloge poslovodje, toli za utjeravanje, koli za izdavanje novaca; pregledavati nedjelni i mjesečni obračun, pa i godišnji za bilanz.

III. Poslovodja.

§ 31. Poslovodja obavlja sve zadružne poslove. **Nesmije biti niti član upraviteljstva, niti** savjetničkoga vjeća, a može biti pozvan na sjednice upraviteljstva da pri podjelivanju zajmova sudjeluje savjetujućim glasom. Poslovodja bira glavna skupština, a upraviteljstvo odkazuje mu službu tri mjeseca u naprjed. Nu, ako ne vrši svoje dužnosti, ili se ne drži statuta, ili propisa savjetničkog vjeća može biti u svako doba od savjetničkog vjeća odpušten, samo se mora u takovom slučaju kroz 8 dana pozvati glavna skupština da odluči.

§ 32. Dužnosti su poslovodje:
a) Držati točan račun o novčanom stanju blagajne i o vriednosti papirih. Čuvati zadružne spise;
b) Po nalogu upravitelja izplaćivati i utjeravati svote;
c) Voditi potrebite računske knjige i sve druge bilježke, kako to zakon zahtjeva i savjetničko vjeće odredi;
d) Na svrhu svake računske godine, koja sunčanom godinom svršava, zaključiti računske knjige i obračunati; pa obračun i bilanz uz dokaznice predati upravitelju najkasnje do dvadesetoga veljače.

U bilanzu mora pobilježiti:

I. Aktiva.
1. Gotovinu blagajne.
2. Vriednostne papire po kurzu.
3. Vriednost pokretnina i nepokretnina, odbiv postotak što su te iztrošile.
4. Tražbine zadruge po vrsti. Dvojbeni po aprosimativnoj vriednosti, a neutjerive sasvim izostaviti.

II. Pasiva.
1. Predujam pri zaključku godine.
2. Glavnicu od dionica.
3. Dugove zadruge po vrsti.

III. Dobitak ili gubitak. *(Sliedi).*

Trsova uš i obrana proti istoj nasadjivanjem loza, koje joj odole.

(Nastavak).

6. *Uzgoj lozovih sjemenjaka.*

Prije nego se je poznavala filoksera, razplodjivala se je loza sjemenjem, jedino onda, kad se je željelo koju novu vrst uzgojiti; danas dali siju se na veliko *loze, koje odole filokseri.* Ne radi se to s toga, jer je to koristonosno, al jer je zakonom zabranjeno posebnicim uvadjati ključice i korenjake od lozâ, koje odole, pa ne ostaje drugo sredstvo nego nabavljati i sijati sjeme.

Iz sjemena nedobiva se neka stanovita vrst, nego više suvrstih napram tome, kako su više ili manje pomješane vrsti u vinogradu, iz kojeg potiče sjeme.

Sve vrsti razlikuju se po glavno u obliku i boji grozdja, po obliku lista; al što se tiče čvrstoće, rad odolenja, sve su jednake. Mi možemo daklen sve ove suvrsti upotrebiti, kao podstave za navrćanje, al ne za čist uzgoj, kao osobite vrsti.

Sjeme, ako je zdrelo i zdravo, klica posve lako, te uzgoj sjemenjaka nije od nikakove poteškoće.

Sjeme, koje prevrije na mastu, uzgubi klicavost. Najbolje bi bilo, kad bi mogli zasaditi zrno grozdja, kad je ovo dozrielo, jer sjeme ne trpi da ga se suši; al pošto se mora nabavljati iz Amerike, neostaje drugo, nego nabavljati ga prosušeno. Pošto sjeme tim laglje gubi svoju klicavost, čim dulje vremena ostaje suho, ne preostaje nego naručiti ga za rana, tako, da nam dodje do ruku još prije Božića.

Da se sjeme posvježi savjetuje se dok ga se dobije močiti ga za jedan dan u vodi, pa ga onda opet površno prosušiti. Po tom se pomješa vlažnim pieskom, na način da svako zrno ostane osebice zatrpano pieskom. Sve se pak metne u toploj konobi n. p. takovoj u kojoj i zimi imade 10 do 12° R. Ako je konoba studenija, onda se savjetuje zakopati posudu u kojoj je sjeme u zemlju, al u istoj konobi, jer je toplina u zemlji veća i konstantnija.

U svibnju kad se i zemlja i zrak ugrijao, iskopa se sjeme iz konobe i zasije sa svim pieskom na polje, u jarčiće od $2^1/_2$ centimetra dubljine. Razmak jarčića je od 30 centimetara. Ako je sjeme zdravo i klicavo, te ako se obilno zalieva, proklica za 14 dana ili 3 nedjelje dana. Ako se je sjemenište obilno plievilo, i ako sjeme nije bilo pregusto zasijano, još iste godine porastu sjemenjaci za pô do 1 metar dugi.

Presuho sjeme, uz najbolju njegu neklica prve godine; nu pokrije li se sjemenište pred zimu djubrom ili slamom, da sjeme ne prozebe, onda na ljeto t. j. druge godine proklica dobar dio sjemena.

Ako ćemo da jednogodišnje sjemenjake prezime u sjemeništu, moramo jih pokriti lišćem ili slamom, jer bi inače prozebli, pošto su jim žile odmah do površja zemlje.

U prvoj godini rastu sjemenjaci gusto, pa se svaki pojedini ne može pravilno i čvrsto razviti, s toga se preporuča razsaditi jih na proljeće, na način da dobije svaki 36 četvornih centimetara prostora. U drugoj godini razviju se sjemenjake na toliko, da se mogu saditi u vinogradu. Ipak pri tom mora se da je svaki sjemenjak koji se sadi u vinogradu barem pô metra uzraso, i da je debeo kolik olovka, jer se svaki sjemenjak mora zasaditi barem pô metra duboko, da žile, koje su prije bile razi zemlje, dodju u dubljem sloju, gdje jim led ne može nahuditi.

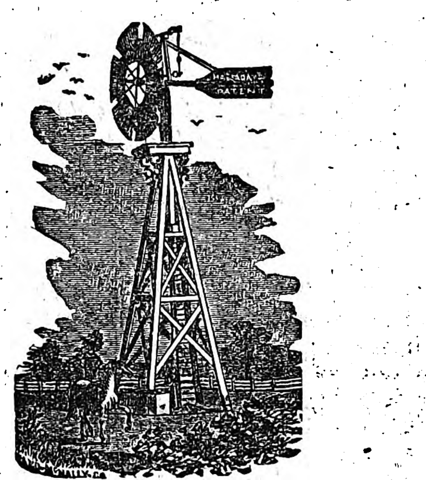
Sjemenjaci od ove debljine nisu za navrćanje, te se mogu saditi, pa kroz par godina dobivati od njih dobrih ključeca za loznik.

(*Sliedi*).

Kefir.

Priobćuje prof. **G. Pexidr.**

Hraniva čovjeka jesu *organička* (bilinska ili životinjska) i *anorganička* (rudna), a u svakoj hrani ljudskoj treba da bude jedne i druge vrsti tih hraniva. Želimo li da dotična hrana bude podpuna t. j. da u svakom pogledu namiri potrebe tjela. Hranom nadoknadjuju se u tjelu one tvari, koje su se životnim postupkom iztrošile, a ujedno je hrana vrelo za toplinu i radnu snagu našega tjela. Pogledom na proizredbu topline i radne snage od osobite su važnosti hraniva organička t. j. bilinskog i životinjskog poriekla Toplina i radna sila posliedak je nekog postupka, koji je skroz sličan gorenju, koji se u tjelu našem za života neprestano polagano obavlja, te istom nakom smrti prestane. Gorjeti pako mogu u našemu tjelu samo organičke tvari, te su ove s toga u prvomu redu od važnosti za namirenje životnih potrieba našega tjela. Organička hraniva možemo u tri skupine razrediti: u dušik sadržavajući org. tvari (Bjelankovine, Albuminati), ugljične hidrate (kao slador, škrob) i masti. Hrana u kojoj su zastupane te tri skupine, a osim toga i anorganičke (pepeljnate) tvari, biti će u svakom pogledu podpuna. Takovo hranivo jest kravje mljeko. Ono je rek' bi representant podpunih hraniva, jer sadržaje sve za uzdržanje života potrebite tvari. Svakomu je poznato od kolike je vriednosti to hranivo za djecu, te za odrasle navlastito bolježljive i reconvalescentne. Ustreba li da se tjelu koje je bolešću satrveno, u kratko vrieme nadoknade izgubljeni životni sokovi, navlastito onda, ako bolestnik radi slaboće ne podnaša težu hranu, biti će nam mlieko upravo od neprocjenljive vriednosti. Nu dočim neke osobe mlječnu hranu vanredno lahko probavljaju, te se za kratko oporave, opazilo se da slabije navlastito u probavi oslabljene osobe veće množine mljeka težko podnašaju, te na priliku u želudcu trpe. Uzrok tomu pojavu leži u tomě, što se mlieko u želudcu uplivom želudčnoga soka usiri; a to čestó tako, da u želudcu nastane čvrsta gruda sirnine. Ova tisti na stjene želudca, a osim toga je i teže probavljiva. Time razlikuje se kravje mlieko od drugih vrstih mljeka (navlastito mljeko kobile), koje se neusiri, već se sirnina u obliku malih sitnih čestica porazdieljenog taloga izluči, čime se probava znatno olahkoti. Nastojalo se s toga odavna, mljeko izvan želudca tako promjeniti da bude lahko probavljivo, e da se izbjegne gore spomenutim neugodnostim. — Kušalo se mljeko skisati čim se sirnina sgruša (izluči), te zatim pomnjivim mješanjem sirninu u mljeku u sitnih čestica porazdjeliti. (*Sliedi*).



Slika 12. *Vjetrenjača koja puni lakun.*

Ulomci iz živinogojstva.

O križanju domaće pasmine sa stranjskom pasminom i na što je pri tom paziti.

Pri križanju gospodar mora paziti: *a)* da pasmina kojom kanimo križati domaću pasminu, ima u sebi sva ona svojstva, kojimi mi želimo, da se odlikuje porod. Na to valja paziti pri kupovanju, te se o stvari mora marvogojac posve uvjeriti prije no što životinju pogodi. — Ako se za primjer kupi Mariahofska pasmina, koja se odlikuje dojnošću i gojaznošću, to se još nezna kako će odgovoriti, kad se kod nas uvede. Kad pozna svojstva pasmine, on mora da prosudi, ako su rečene prednosti za njega ili nisu. Ako on stanuje u briegovitim predjelim, gdje se ne traži drugo nego mlieko i meso, tad je rečena pasmina za njega posve prikladna. Ako gospodar živi u nizinah, gdje mu je više stalo do tegleće marhe, tu rečena pasmina nebi imala za njega nikakove svrhe.

Gospodari doduše obično puno zahtjevaju, od svojih goveda. Oni hoće, da su jim krave dojilje, da se brzo i lako tove, a nuzto da su jaki i žilavi u radnji. No, to su svojstva, koja su u oprieci izmedju sebe, pa se obično dogodi, da tko puno traži ništa ne dobije. N. p. vol za teglenje mora da je čvrstih kostiju, suhih mišica, vatrene naravi, dočim blago za tovljenje mora da je tankih kostiju, mišica spužvastih, ćudi i naravi blage, mirne. Htjeti svojstva obijuh spojiti u jednu pasminu, to je isto koliko htjeti da se ne bude izticala nijednim svojstvom. Nemože dapače niti zahtjevati, da jedna pasmina, koja se odlikuje dojnošću, bude u isto doba lako gojazna; jer biva obično da su najbolje muzare najmršavije, jer dok iz mliečnog ustroja izlučuju lako mlieko, nisu podništo naklone, da izpunjuju svoje mišice tustilom. Bilo bi neumijestno zahtjevati da konj jahač ili za utrkivanje, bude u isto doba sposoban za teglenje ili za tovarenje.

Isto valja i za ovce, od kojih se neće moći nigda dobivati tečno meso i finu vunu. Istina je, da se u nekim predjelim neizplaća gojiti blago rad jedne same svrhe, al se u takovom slučaju neće zahtjevati od blaga savršenstvo za dvie ili više svrha, već će se zadovoljiti, da odgovaraju onoj svrsi rad koje se goje što moguće bolje. (*Sliedi*)

KNJIŽEVNA OCJENA.

Mladi poljodjelac. Knjiga za učionu i puk. Napisao gosp. E. M. Vusio — Zadar — Vitaliani & Janković 1885. — Strana 224 u malenoj osmini. — Ciena 30 novč.

(Nastavak).

U glinenom tlu je druga zlamenita sastávina piesak; kojega u njemu može da bude do 40%. Uz tome ima u njemu 4 do 5 postotaka željeznoga kisa, koji tlu podaje hrdjastu ili crvenkastu boju, nešto ugljično-kisela vapna, ilovače i drugih primjesina manje zlamenitosti.

Po količini čiste gline i drugih primjesina dieli se glineno tlo u četiri različite vrsti, a to su *težko, blago, željezasto* i *vapneno*. Vriedno je da o svakoj napose štogod protumačim.

Težkim nazivljemo glineno tlo, kad u njemu ima okolo 30 postotaka vrlo tanko uprašena pieska. Medju svim zemljama težko glineno tlo upija najviše vode, najteže ju propušta, a ona se iz njega najteže izparuje, pa se ono i vrlo lagano suši. S toga uzroka je ovo tlo najvlažnije i najhladnije, liepi se pri radnji na orudje i veoma je skupljeno. Na njega se lako ustavlja voda i tvori močvare i tresetišta, navlaš ako je još pod njim nepropustna zdravica. Za velike suše izpuca, a tim se u njem izprekidaju tanke žilice bilina. To štetonosno svojstvo pripisuje g. V. u svojoj knjizi ilovači, koja baš u tomu posve nije ni kriva ni dužna. Iza nagle kiša zatvori se površina težko glinena tla tako da često iztrunu u njemu podzemne česti bilina. Obično nahodimo u težko glinenu tlu da su dolnji slojevi bogatiji pieskom ugljično kiselim vapnom i kršjem, s kojima se može lako da popravi kad se duboko obradjuje. Tako može da postane veoma plodnim. dočim gubi u plodnosti čim mu više nestaje tih primjesina, a kad jih je vrlo malo može da bude i posve neplodno.

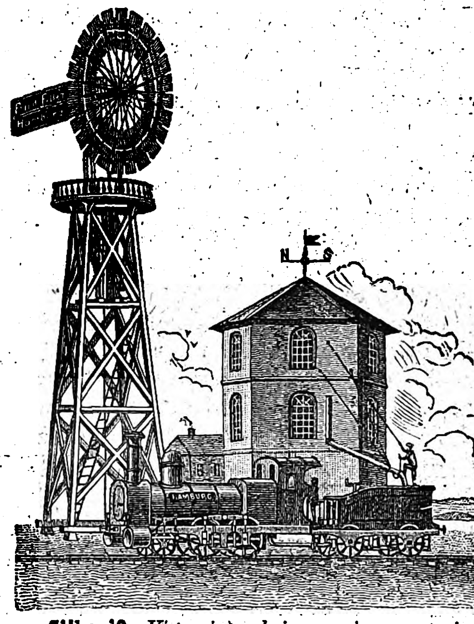
U *blagu* glinenu tlu ima oko 40% pieska, te se sastavinom svojom donjekle približuje ilovastu tlu. Ono je puno plodnije od težkoga i lakše se obradjuje, a i neliepi se toliko za orudje. Uzdrži dosta vlagu, bolje se grije od težkoga a i ne razpuca ljeti toliko.

Glineno tlo se zove *željezastim*, kad ima u njemu toliko željezna kisa, da primi od njega podpuno hrdjastu ili ruso-rumenu boju, od koje mu svojstvo da se na otvorenoj pripeci sunčanoj tako jako sgrije, da se brzo razpadne u posve neskupljenu zemlju. To je tlo plodno, kad se nahodi u zasienjenu i vlažnu položaju.

Vapnenastim se zove glineno tlo kad ima u njemu od 6 do 10 postotaka ugljično-kisela vapna. Čim ima u njem manje vapna tim se više približuje težkom ili blagom glinenom tlu. Plodno je u zaosjenjenu i slabo vlažnu položaju ali na otvorenu suncu puca i stvrdne kao i obična glina. Pretvori li se djelovanjem uglikove kiseline neraztopivo ugljično-kiselo vapno toga tla u raztopivo dvougljično-kiselo vapno, onda se ta raztopina gusto smieša sa glinom a tlo se pretvori u *lapornasto* glineno, koje pripada najplodnijim vrstima tla.

Na glinenu tlu uspievaju, izmedju drvlja, jako dobro sve vrsti crnogorice te bukva, česvina i dub; a od gospodarskog bilja ječam raž, zob, djetelina, lan i repica.

Da se sad opet vratim na ilovaču, kazati mi je, da se njezina svojstva mienjaju po većoj i manjoj količi pieska ili gline. Njezina je skupnost srednja, jer u koliko je glina skuplja u toliko je prorahljuje piesak, s toga se ona i obradjuje lašnje od gline. Ona lasno upija vodu kišnicu a i brzo je nepropušta. Iz nje se voda brzo neizparuje, pa je vazda ponešto svježa i hladna, pa i pri najvećoj suši. Najglavnije vrsti ilovače jesu: *ilovasta pjeskulja* i *pjeskovita ilovača.*



Slika 13. *Vjetrenjača, koja napaja parostroj.*

U ilovači uspjevaju sve vrsti drveća, a navlaš hrastovi. Na boljoj vrsti uspieva osobito pšenica, pa se zato i zove *pšeničnim tlom*, ali uspjevaju na njoj još i ječam, raž, repica, krumpir, grah, djetelina i lan, pa se zato i koristnije može upotrebiti za gospodarenje nego li za šumarenje. (*Nastavit će se*).

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Uzgoj lozovih sjemenjakâ slika 11 na strani 22. Prva slika na lievo predočuje nam proklicalo sjeme. Druga slika na lievo jednogodišnju sjemenjaku, slika do ove na desno dvogodišnju sjemenjaku, a slika na desno presadjenu dvogodišnju sjemenjaku.

— *Vjetrenjače ili mlini na vjetar* slika 12 i 13. Od starine su nam poznate vjetrenjače ili tako zvani mlini na jedra ili vjetar. — Da jadne vjetrenjače svak zanemari nije čuda, kad se promisli da je vodena para preduzela mah u svimi gospodarskim obrtim gdje i jole trebuje uztrajne sile. Ako se je to dogodilo najveće je kriv nespretni sastav što stare vjetrenjače imadoše, jer možemo mirnom savješću uztvrditi, da nam malo koji mekanizam svoj prvobitni adamitički oblik pokažuje kakono mlinovi na jedra. Takovih primjera vidimo u Milni, Staromgradu i Supetru. I od pare, tekuće vode, plina i električnosti najjeftinija sila je vjetar; s toga praktični amerikanci još pred 20 godina posvetiše osobitu pažnju starim vjetrenjačim. U istini trebalo je mnogo truda, uztrpljivosti i oštroumnosti da se preustroje stare vjetrenjače, ali amerikanska ustrojnost svemu doskoči, te moramo gosp. Holladay-u biti harni što nam pruži prve moderne vjetrenjače, koje posve odgovaraju današnjim zahtjevim. — Mi smo još nazad dvie godine vidili u Njemačkoj prvi put blizu Magdeburga jednu vjetrenjaču koja uz

veoma tiho vrieme, maldane podpune tišine, vrtijaše se dosta brzo na stalku kojih 12 metara visoku, te svrnusmo osobitu pažnju na tu vrst motora (gibala). Nu pošto smo veoma oprezni kod svih novotarija, i samo vjerujemo u dobrotu izuma kad lično vidimo i pipamo svaku, s toga evo opet upozorujemo sve naše štovane predbrojnike na rečene motore. Moderne vjetrenjače imaju sliedeća poglavita svojstva: 1) Same se vrtu i ravnaju po smieru i sili vjetra; 2) Pružaju vjetru veliku površinu jedarâ, nu uz to dostatna oduška; 3) Imaju mali broj gibljivih čestih i vrtila, a ova mogu se lasno dosegnuti i mastim (uljem) obskrbiti. — Ova svojstva u najvećoj mjeri pokazuju sve vjetrenjače izradjene u tvornici gospode *Fried. Fillev & Hinsch* u Eimsbüttel Hamburg, koje vjetrenjače smo imali priliku viditi na mnogo mjesta u Njemačkoj, Holandiji i Belžiji, gdje se praktično uporabljivaju. Bez da se upuštamo u obširno opisivanje mekanizma ovih vjetrenjača, evo u kratko na čem se ciela konstrukcija osniva. Jedra ili krila namjestena su u okrugu, imaju oblik trapeca a sastoje se od mnogo tankih uzkih i dugih pločica od gvoždja. Takovih jedra imade vjetrenjača u razmjeru njezina promjera 6—8 ili 10 komada. — Kod manjih motora ta jedra bivaju jednostruka, a kod većih kojimi se traži mnogo snage postići dvostruka. — Jedra premda sastoje iz gvoždja (željeza), nebi mogla odoliti jakim vjetrovim da se sama ne ravnaju. — Evo kako to biva: svako jedro imade jedan gibljivi utez, koji je željeznom šibom spojen sa *ravnalom* koji također sastoji iz jednog ovećeg uteza. — Kad je malo vjetra sva su jedra otvorena, čim biva vjetar jači, tim se brže vrtu jedra vjetrenjače, a utezi se usljed centrifugalne sile odaleči vaju. Ali pošto su jedra spojena sa ravnalom utez na ravnalu bude nadvladan od manjih i nešto podignut; a tim se jedra malko zatvore i tim daju vjetru više oduška. Pomoću ovih uteza bez da se čovjek briguje vjetrenjača i kad je najjači vjetar redovito radi. Kako se vidi ona se sama ravna Da vjetrenjača stoji uvjek licem suproć vjetru, to se je postiglo kormilom. — Kormilo je iz daske ili ploče željezne, u obliku zastave, stoji uprav napram sredini jedara, a iza njih. Pošto je čvrsto prikovano o kostur jedara, ona sili jedra da su licem uvjek suproć vjetru. I to se sve sbiva bez ruke ljudske.

(Sliedi).

Gospodarske Viesti.

Neobična studen i nagla promjena topline u prvoj petnaestini ožujka nanielo je na polju ne malo štete. Protrpili su osobito bajami, koji su bili u punoj cvatnji.

* * *

Dne 5 ožujka biralo je „Poljodjelsko družtvo“ Dubrovačko članove za *Curatorium* poljodjelske učione u Gružu. Izabrani su č. gg. Gozze i Rubricius. Gosp. Barun Gondola, kao predsjednik družtva, član je i predsjednik *Curatoriuma*. Još ima da naimenuje Vlada svoja dva člana, a zemaljski Odbor svoja dva člana.

* * *

Pošto uz sve pozive, nisu se gg. dužnici hotjeli ozvati, bili smo primorani poslati jim poštarske naloge. One koji jih ne dignu, odnosno ne izplate tjerat ćemo sudbeno. Ovo neka je na ravnanje svim dužnicim, jer nismo voljni razbijat si lice za druge....

* * *

U Zagrebačkoj ženskoj obrtnoj školi, počelo je upisivanje početkom ožujka, i to koli u tečaj za šivenje i krojenje rublja, toli u tečaj za umjetno cvieće, kartonažu, pletenje čipka itd Zavod je obskrbljen najboljimi strojevi i učilim.

* * *

Pri medjunarodnom natjecanju sprava i strojeva za strcanje tekućina i prašina proti nametnicam, u Conegliano sudjelovali su svi tvorničari Evrope, i prilično obilno.

* * *

Primili smo zahvalnostću knjižicu: „*Vinko pl. Pjerotić i mletačka sumarska učiona na otoku Korčuli u Dalmaciji, kratki historički pabirci.*“ — Sačinio S. Pjerotić, knj. bug. šum. inspektor. U Zagreb — 1886 — Knjižica ide za tim, da dokaže, da je na Korčuli obstojala šumarska učiona.

* * *

Ornitologičko družtvo u Beču, koje stoji pod pokroviteljstvom Nj. Vis. Našeg. Carevića, priredjuje od 20 do 28 t. m. medjunarodnu izložbu ornitologičkih proizvodâ.

* * *

Usljed odluke Ministarstva financija, od dana 1 ožujka t. g. snižena je ciena soli za djubrenje od 1 for. i 34 novč. po kvintalu na 1 forint po kvintalu (100 kg.)

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

7. *Uplivali sumporenje grožđja, na miomiris vina, osobito ako su fine vrsti loza, kao maraškin, vugava, muškat od ruže itd.*

F. B. u S. — Zadar.

Premda je meritorno bilo odgovoreno na ovo pitanje, cienim da nije s gorega dodati koliko sliedi: Duha koju dobije vino usljed sumporenja, po sumporo vodiku, dade se ostraniti sumporenjem t. j. izgaranjem sumpora u bačvi nad vinom. Sumporovodik i sumporov dvokis (SO_2), koji se posljednji tvari izgaranjem sumpora, medjusobno se raztvaraju, tvoreći vodu i sumpor. Ovaj se posljedni izluči u sitnih česticа, koje se kašnje slegnu u taložinu vina. Raztvori se dakle sumporovodik, koji proizvadja u vinu onaj neugodni vonj, te nastaju u vinu neškodljive tvari. Kemički proces kod tog postupka dade se ovako prikazati:

$$\underset{\text{Sumporovodik}}{2H_2S} + \underset{\text{Sum. dvokis}}{SO_2} = \underset{\text{Voda}}{2H_2O} + \underset{\text{Sumpor.}}{2S}$$

Prof. **Pexidr.**

20. *Jeli bolje prisadjivati crnogorično drveće u jesen, preko zime ili na proljeće?*

B. V. u Z. — Zadar.

Staro crnogorično drveće neda se presadjivati. Nešto mladje najbolje je presadjivati u jesen, prije neg studen udari, jer se onda najsigurnije prima. Mlado crnogorično drveće, opet je najbolje razsadjivati koncem zime, ili ranim proliećem.

21. *Prosušio sam liep komad zemlje, koji mi je ležao pod vodom. Molim Vas kako mi ga je obradjivati, da postane kulturno zemljište?*

S. F. u V. — Hrvatska.

Od zemljišta, koje je dugo ležalo pod vodom neda se na jedanput napraviti kulturno zemljište. Valja ga predtečnim obradjivanjem navesti na to. Ako nije tresetno ili humosno kiselo, bit će dosta no, da ga razorete, pa onda grumenje izmrvite, pa opet preorete. Al ako je tresetno ili humosno kiselo, uz navedene radnje morat će te navoziti na nje pa pomješati nešto vapna, sadre ili pieska.

22. *Jesu li praktične i kako odgovaraju one kadionice na petroleum, koje se rabe proti ušim od masline.*

G. D. u P. — Istra.

Odgovaraju prilično, osobito ako jim se metne veliki stinj, da obilno dime.

23. *Imali stroj, kojim bi se mogla čežati vuna? Koja ma je ciena?*

K. L. A. u S. — Bosna.

Na izložbi u Anversi izložila je tvornica gg. O. Schimmela iz Chemnitza u Saksonskoj takovih strojeva. Rade izvrstno a ciena im je 300 do 600 for. svakoga. I jedna tvornica iz Mühlhausena iz Elsacko-Lotrinžke izlozila je isto takovih strojeva. Roba je bolja a ciena ista. Ako uztrebujete moći ćemo vam dati potanjih obavjesti.

B. Nova pitanja.

24. *Čist muhar jeli to dobra hrana za blago? Kako se goji?*

M. M. u S. — Zadar.

25. *Koje su najbolje knjige, koje se bave proizvadjanjem mirisavih ulja?*

A. V. u T. — Bugarska.

26. *Ne mogu više da gojim niti kupus, niti cvjetaču. Svake godine razvije jim se na podanjak oteklinâ, koje mi zovemo „kila,“ pa životare jedva, a ne dorastu nigda. Koja je to bolest? Imali proti njoj lieka?*

F. R. u B. — Kotari.

27. *Pruće u sredini loze, pukne izmedju prva dva pupa tik matice, pa uvehne. Ovo se sgadja ponajviše na vrstim: rukatac, grk i plavac. Kakova je to nevolja? Imali proti njoj lieka?*

D. B. A. u L. — Lastovo.

28. *Kako će najbolje odgovarati školski vrt današnjem stanju poljodjelstva u južnih pokrajinah?*

V. G. u L. — Istra.

29. *Koji je vas sud o knjizi ljetos dotiskanoj: „Der Schulgarten in Landwirthsehaftlicher Beziehung“ od A. Tauschen?*

V. G. u L. — Istra.

30. *Ako je školski vrt od 400 klaftera, kako što obično biva, koliko bi se potrošilo na godinu za obradjivati ga? Imadu li učenici prisustvovati i sudjelovati svakoj radnji u vrtu?*

V. G. u L. — Istra.

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1886.

P. n. č. g. Albanesa N. — Segedi N. Dorčić P. — Burić pop M. — Benigar A. — Mirčeta J. — Vrsalović B. — Ilić A. pres. bis. — Martinović prof. P. — Zuvičić P. — Rebba M. — Zrinšćak N. — Vežić J.

Smirili su prošastu godinu 1885.

P. n. č. g. Kralj M. — Perić P. Cvitković E. Bilić J.

Smirili su predbrojbu do konca lipnja t. g.

Č. g. Bubanj M. — Ružević V. — Knežević P. — Kimanić B.

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U VELJAČI 1886.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Sniežnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	6·2	11·6	1	2·3	7	10	18	5	1	—	3	3	2	—	—	—	18	2	—	—	2	1	3	2	-	50	15	28
Korčula	10·5	13·5	10	7·0	4	12	16	6	—	1	1	—	—	—	2	—	1	8	6	4	1	—	—	11	2	48·5	24 5	2
Hvar	9·0	17·2	10	1·8	7	5	23	11	—	—	—	—	1	—	—	—	21	7	23	13	1	—	2	15	2	77·0	19·2	4
Knin	4·9	8·3	21	0·7	9	12	16	3	4	—	1	4	13	3	—	—	20	—	—	-	—	3	—	—	2	—	—	—
Drniš	4·7	9·0	24	1·8	13	16	9	5	3	—	4	9	2	2	—	—	10	9	1	1	—	—	—	1	1	—	—	—
Mokrine (Boka)	6·6	11·0	10	2 0	4	10	18	11	2	3	—	7	4	6	2	1	8	3	—	10	2	2	3	—	—	—	—	—
Nin	5·9	8·9	2	2·2	28	12	16	11	1	1	—	3	3	—	—	—	7	10	4	5	1	—	2	6	15	—	—	12
Trogir	9·0	11·2	1	6·0	6	16	12	6	—	—	2	6	—	6	1	—	5	6	7	1	—	—	2	5	—	36·3	—	—
Dubrovnik	10·6	17 3	10	4·5	7	5	23	12	—	—	—	—	—	—	1	—	10	12	14	10	-	—	6	5	27	101·3	48 4	4
Smokvica (Korčula)*	8·9	12 0	19	4·0	5	17	11	7	—	—	5	3	—	—	1	—	6	3	10	5	—	—	—	-	4	52·4	20	4
Račišće (Korčula)	8·8	13·5	22	3·6	4	13	15	7	—	1	6	—	1	—	2	—	9	2	14	6	3	8	3	5	10	—	—	—
Vrhgorac	5·5	8·3	22	0·5	5	13	15	3	2	1	6	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	-	—	93·2	35·2	4
Lastovo	9·5	10·9	3	4·9	7	14	14	10	—	1	6	6	—	10	1	—	1	1	3	1	12	—	4	2	4	—	—	—
Obrovac	7·1	11·0	18	0·6	28	4	24	—	1	—	—	—	—	-	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—

* Za sječanj mjesto najniža toplina — 4, ima se čitati + 4.

U ZADRU 1886. BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA“

Godina V. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 7

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis e blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Travnja 1886. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Travnja 1886.

Pošumljivanje naše goleti.

I naši i stranacâ vječni su uzklici: Liepa li kraja, a puste goleti! Mi naučni vidjevati ogoljene naše gore, stvari se ne čudimo, nego jedino, ako se vraćamo iz svieta, ili vidimo liep gajić, ili liep skup borića.

Vapijemo neprestano od Vlade pomoći, a sami stojimo prekrštenih rukû, često sunčajuć se, a prečesto pretresajać tudje poslove ili polemizirajuć o pitanjim na riešenje kojih, mi ćemo uplivati, koliko naši praotci, koji su živili u prvom vieku Isusova narodjenja. Kad bi svaki od nas nešto učinio, za desetak ili dvadesetak godina bile bi naše goleti zagajene.

Kako to?

Evo kako! Poljodjelsko družtvo Dubrovačko pokazalo nam je put, kojim se ima ići, ako se želi pošumiti; naime uzgajanjem šumskog drveća za prve dvi ili tri godine u loncih, pa zasadjivanjem sa cielom grudvom.

Da postignemo brže i podpunije svrhu manimo se i grmlja i šumskog listnatog drveća, a držimo se borova i čimpresa tih najljepših i najmukotrpnijih šumskih bilina.

Iskustvo je dokazalo da kod nas najbolje uspjeva bor *(Pinus halepensis)*, pa čimpresi *(Cupressus pyramidale* i *C. orizontale)*. Ove tri crnogorice uspjevaju tako rekuć i na golom kamenu, a podnašaju najtrajniju sušu.

Kako se razplodjivaju?

Sjemenjem. Sjeme ili se zasije na opredieljeno mjesto ili, što je još bolje, negdje na gredici u vrtlu, pa kad ima godinu dana razsadjiva se u loncih. Ovaj zadnji način je bolji. jer borići i čimpresi u svojem prvom razvitku trebuju nešto vlage. Iz lonacâ pak sa svom grudvom sade se na opredieljeno mjesto. Posao ovaj nije podništo težak, jer Poljodjelsko družtvo Dubrovačko uzgaja na takav način svake godine do 30 hiljada što borova, što čimpresa i drugog šumskog drveća; a to sve su sama dva čovjeka.

Kad bi u Dalmaciji, od 10 hiljada imućnijih posjednika, svaki uzgajao godimice samo hiljadu, što borića što čimpresa, uzgojilo bi se svake godine 100 miljuna stabala, a svako 10 godina 1 biljun stabala. A to bi bilo nešto, neuračunavajući ono što bi mogli doprinieti gospodarska družtva i škole.

Tko ljubi ovu biednu zemlju, pa ju ne želi vidjeti ovako ćelavu i golu, neka se lati tog zabavnog posla. — Ta sjeme od borova i čimpresa je posve jeftino!

Ustanovljenje ciena u gospodarstvu proizvodjenih i potrošenih proizvoda.

Piše Ravnatelj **Gustav Aug. Vichodil.**

(Svrha vidi broj 6).

Novčana vriednost ostalih beztržnih proizvoda, može se lahko po istom načinu pronaći, kao što vriednost siena; naime prije svega imade se pomoću Wolfovih tablicâ (koje se nalaze tiskane u svakom gospodarskom koledaru) potražiti množina probavljivoga hraniva u kilogramih. Ova se jednostavno pomnoži sa pronadjenimi jediničnimi cienami istoga hraniva sadržanoga u raži. N. pr. slama od zobi sadržaje po Wolffu probavljive substancije: 1·4% proteina, 0·7% masti i 40·1% bezdušičnih tvari. Ako je vriednost metr. cent raži 8 for., to će biti vriednost jednoga met. centa zobne slame: 1·4 kg, proteina, po $21\cdot_{6}$ novč. = 30_{24} n.č; 0·7 masti, po $14\cdot_{4}$ novč. = 10_{08} novč. i 40 bezdušičnih tvarih, po $3\cdot_{6}$ = $144\cdot_{36}$ novč.; s toga ukupno 1 for. 84 novč. Ili blitva koja se vrlo često upotrebljuje kao krma u gospodarstvu, ter neimade tržnu cienu, sadržaje po Wolffu 1·1% proteina, a 0·1% masti i $10\cdot_{0}$ % bezdušičnih tvarih. Uzmemo li za temelj ovomu računu tržnu cienu 8 for., za jedan metr, cent raži, dobiti ćemo 1·1 kg. proteina, po $21\cdot_{6}$ nč. = $23\cdot_{76}$; 0·1 kg. masti, po $14\cdot_{4}$ n.č = $1\cdot_{44}$, 10 kg. bezdušičnih tvarih, po $3\cdot_{6}$ = $36\cdot_{00}$, s toga ukupno 61 n.č, ili uz cienu od 7 for. za metr. centu raži, biti će vrienost jednoga metr. centa blitve, koje se u gospodarstvo proizvodi i potroši 54 n č, što i faktičnoj vriednosti ovoga proizvoda odgovara ako se na tržištu prodaje.

Ovaj način izračunavanja ciena proizvoda, što neimadu tržne ciene, slaže se podpuno sa teoretičkim zasadami gospodarske znanosti, i sa praktičnim izkustvom, samo treba pamtiti, da se kod ovoga postupka uzimlje obzir jedino na popriečnu kakvoću dotičnoga proizvoda, koja je najmjerodavnija, osobito u takovih slučajevih, ako se ove vriednosti raznih proizvoda imadu unapried pronaći u svrhu sastavljanja proračuna dohodka. Ako su pako ovi proizvodi, bolje, dotično loše kakvoće, ne preostaje drugo, nego da se od prilike množina spomenutoga probavljivoga kraniva pronadje, te prama tomu približno njihova vriednost ustanovi. Obzirom na ovu okolnost sastavio je Kühn, tablicu, koja sadržaje osim popriečne množine hranivih sastojina i njihovu najmanju i najveću množinu, te se dade upotrjebiti kod izračunavanja ciena proizvodâ bolje ili loše kakvoće Ova po Kühne u pronadjena minima i maxima pokazuju gospodaru doduše granice u kojih se sadržaj jednake krme obzirom na pojedina važnija hraniva kretati može; nu tablice Kühneove nisu si jošte prokrčile put u gospodarsku praksu, s razloga, što se kod sastavljanja proračuna nemogu uporabiti za sve slučajeve. Tako će se gospodar slabo okoristiti sa ovimi tablicami, kod sastavka proračuna dohodka, nakon preduzete organizacije; kod ovoga računa poznato je organizatoru, koliko će dobiti po hektar, dotično od stanovite površine, n. p. siena, zobi, djeteline itd., ali koju će kakvoću imati ove plodine po-

PODLISTAK.

GOJENJE KRUMPIRA

(Piše za „G. P.“ **Sv. Lj. Gavrilović).**

(Nastavak).

Najzad ne mogu a ino, a da neučinim naše poljoprivrednike pažljivima na metanje sjemena od krumpira. — Nijedan naš usjev ne izopačava se u donošenju dohodaka, kao na dobroti i na zdravlju, kada se duže vremena na jednoj istoj zemlji goji, kao što krumpir čini. Ja sam se e tom dovoljno osvjedočijo, mojim dugim opitima, koje učinih gajeći krumpir, jer bolje vrste obično su se poslje 8—10 godina zasijavanja, a često i mnogo ranije, tako jako u svakome obziru izmetnute, da sam jih morao sa svim napustiti, kad ne mogah iz daljnih prediela da skorašnje sjeme na vrieme dobavim. — **Važnost mienjaja sjemena kod naših** usjeva, ni iz daleka se ne cieni, kao što bi trebalo.

Umnožavanje krumpira pomoću sadjenja. U Francuzkoj odpočeo je ne davno jedan kaludjer iz reda Bernardinaca, da umnožava krumpir pomoću sadjenica i na taj način dobio je vrlo povoljne rezultate, a naročito krtole od vrlo velike veličine. On postupa na sliedeći način. Čim krumpirna biljka izraste iz zemlje 15 – 20 centimetara (5 – 7 palaca), on od glavnoga izdanka odsječe ona druga dva sporedna i sadi ih u dobru. snažnu baštensku zemlju. Poslje nekoliko dana, na kraju pobodenoga izdanka obrazuje se jedan otok za debljanje, iz koga vrlo brzo žilice izbiju, koje se docnije prekriža krtolama.

Ovo odkriće kaludjerovo za cielo je od velike važnosti za sve baštovandžije kao i za sve one koji se bave sa sijanjem ranih i finih vrstih krumpirnih. Pomoću ove metode u stanju su, da žetve novih i rietkih vrsta, koje imaju u vrlo malo krtola — umnože. Ovo odkriće, bilo je zastupljeno na bečkoj svjetskoj izložbi sa izložbom ovakih sadjenica i u polju privrednim krugovima izazvalo je veliku graju.

Njemci, tako slavoljubiv i sebičan narod, tek tada opomenuše se, da ovo nije ništa novo i da je jošt 1844 god. u Hohenhajum gospodin bašteni direktor Lukas, čitave baštene leje zasadjivao sa sadjenicama od krumpira, novele — po tom je nastupila krumpirna bolest, te tako i ovaj način gajenja, pade u vječnost zaborave. — Sada tek i dopisnik opomenu se je, da su sadjenice pri valjanoj njegi (umjerenoj njegi, polivanju i zaklonu) vrlo se brzo primale i obrazovale krtole kao god i one biljke, od kojih su izdanci uzimati. — Ovima opet oduzimanje tih izdanaka nije ni najmanje smetalo, niti im je što god škodilo.

Način da rietke krumpire vrlo brzo umnožimo. Da malo opšírnije izvedemo izkustva koja su učinjena u pogledu brzog umnožavanja rjetkih krumpira, od kako onaj francuzki kaludjer zavede sadjenje krumpira pomoću sadjenica.

(Sliedi).

slje žetve, toga on nemože znati, s toga će kod takovih proračuna organizator najbolje učiniti, ako za temelj tih proračuna izabere popriečnu množinu hranivih sastojina. I kod prosuljivanja već dobivenih proizvodâ može se ovaj postupak sa uspjehom upotrebiti buduć do sada nije jošte posve iztraženo, koje okolnosti na kemički sadržaj ove ili one plodine djeluju. — Znanstvenim iztraživanjem svih uplivâ bijaše samo dokazana razlika izmedju množine hranivih sastojinâ jedno te iste plodine, nu, za svaki pojedini slučaj nije moći ovu razliku ustanoviti, s toga bi bilo potrebno, da se za riešenje ovoga pitanja izvedu pokusi na različitih gospodarskih objektih, i to sustavnim redom, ter uvažanjem raznih okolnosti, koje na razliku u kakvoći krme uplivaju. Neshodna uporaba spomenutih minimâ i maximâ može nanieti više štete, te prouzročiti veće pogreške u računih, nego ako se za temelj popriečni brojevi postave. Ovi predstavljaju samo srednju množinu hranivih sastojinâ, ter pružaju veću sjegurnost od minimalnih i maximalnih brojevâ. — Popriečni brojevi su rezultat opetovanih kemičkih analiza krmivâ, koji se u tu svrhu obično od srednje kakvoće uzimlju.

Medjutim ako smo i ovdje upozorili gospodare na uvjetnu uporabu Kühneovih tablicâ za ustanovljenje ciena beztržnih proizvodâ, proizvodjenih u vlastitom gospodarstvu, to ipak valja nama podjedno naglasiti da se ovim tablicam relativna vriednost poreći nemože. Minimalni i maximalni brojevi imadu svoju budućnost, te će se moći rabiti dok se podpuno iztraži, kako razni čimbenici kao što je podnebje, tlo i način kulture djeluju na množinu hraniva sadržanih u krmi. Ovo mnienje o uporabi Kühneovih i Wolffovih tablicâ dieli većina strukovnjakâ, koji su znanstvenim iztraživanjem dublje pronikli u ovo važno pitanje; s toga će i taxator uvažujuć potežkoće skopčane sa točnim računom o ustanovljenju cienâ beztržnih plodinâ ili kod opredjeljenja obrokâ domaćim životinjam imati za sada pred očima srednje brojeve Wolffovih analiza krmivâ, pošto se na ovom temelju prava vriednost takvih bertržnih proizvodâ može najsigurnije ustanoviti.

STATUT

Štedno-Zajamne zadruge.

(Upisano družtvo).

(Nastavak).

§ 33. Na sve dokaznice izdane od zadruge za primljene novčane svote mora uz podpis članova upraviteljstva biti i podpis poslovodje. Jedino na štedioničim knjigam za uložke do 20 for dosta je samo njegov podpis. Kao jamčevinu za novac koji će on rukovoditi položiti će kauciju i to ili u gotovom novcu, ili u vrjednostih papirih ili hipotekarnu jamčevinu. Kolika da bude kaucija to prjedjeljuje savjetničko vjeće.

IV. Savjetničko Vjeće.

a) *sastavljanje, trajanje službovanja, ovjerovljivanje.*

§ 34. Savjetničko vjeće sastoji se od 9 članova, najme od prisjednika, njegova zamjenika i 7 članovâ. Broj članovâ savjetničkoga vjeća može biti na glavnoj skupštini povišen. Članovi savjetničkoga vjeća biraju se na tri godine.

Od izabranih članova imenuje skupština prisjednika, a ovaj imenuje svoga zamjenika.

Kada iztečе rok službovanja moraju biti na novo izabrani.

Članovi ovjerovljavaju se zapisnikom vodjenim na skupštini kojoj su bili imenovani.

b) *Svrgnuće i popunjenje.*

§ 35. Članovi savjetničkoga vjeća mogu biti svrgnuti u svako doba, ali samo po zaključku glavne skupštine, i to ili ako rade proti statutu ili ako zanemaruju dužnosti.

U slučaju smrti, iztupa, ili dugotrajnoj zaprjeki kojih od članovâ, savjetničko vjeće imenuje provizorno do prve glavne skupštine zamjenika.

c) *Sjednice i zaključci.*

§ 36. Savjetničko vjeće drži svoje redovite sjednice 4 puta na godinu, a izvanredne, kada je potreba.

U redovitim sjednicam valja da savjetničko vjeće razvidi tek posalâ, način poslovanja i da **skontrira kasu.**

Predsjednih sazivlje sjednice.

§ 37. Pravovaljani su oni zaključci vjeća, koji su dobili preko polovičnu većinu glasova; za slučaj da se glasovi na jednako razdjele, odlučuje predsjednik.

O svakoj sjednici mora se voditi zapisnik, kojega podpisuju svi prisutni članovi.

d) *Uredovanje.*

§ 38. Dužnosti savjetničkoga vieća jesu:

a) zaključivati o jačim pogodbam, izuzam pogodbe za obično pozajmljivanje i uzajmljivanje novaca; odlučivati ako se imadu zavesti parnice izuzam tražbe proti dužnicim;

b) zastupati zadrugu pri sklapanju pogodba sa članovim upraviteljstva i u parnicam proti istim. U oba slučaja zastupa zadrugu predsjednik ili njegov zamjenik, ili pak jedan drugi član savjetničkog vjeća, kojega savjetničko vjeće opunovlasti;

c) dogovorno sa upraviteljstvom podjelivati jače zajmove, ustanoviti kamate za iste; ili podjelivati zajmove za duže rokove nego li su ustanovljeni u § 4;

d) odlučivati u slučaju tuzbâ proti upraviteljstvu što nije dozvolilo zajam, što je izključilo jednoga iz zadruge, ili mu nije htjelo prodati dionicu;

e) u slučaju izstupa, smrti ili druge zaprjeke jednoga člana upravljajućega odbora odrediti za njegovu zamjenu, i pozvati glavnu skupštinu da ga izborno podpuni;

f) izdati poslovni red toli na ravnanje upraviteljstva, koli poslovodje. Nadzirati da se isti točno vrše, kao što da se strogo vrše propisi zakona o udruživanju i statutu. Da se primaju u zadrugu kao članovi samo takovi koji odgovaraju propisim statuta.



Slika 14. *Izrezavanje ključeca za nasad.*

g) kod svake skontracije uvjeriti se ako po obračunjanju u blagajni ima zbilja novaca i vrjednosti koliko iz računa; ako su pojedine partije točno i redovito zabilježene; ako bilježke u dnevniku odgovaraju podpuno nalozim upravitelja, te ako su za izplate primljene redovite dokaznice; ako su dokaznice o zajmovim ili dugovim u obće sklopljene i sastavljene po propisim, ako su uplate u uročene rokove sljedile redovito i točno; ako jamčevina poslovodje još uvjek postoji, ili ako je dostatna;

h) pregledati svake godine do prvoga ožujka godišnji obračun i bilanz zadruge;

i) štititi u obće interese družtva osobito proti nemaru opraviteljstva ili poslovodje; a da eventualno ovi rade na štetu zadruge ili da štetonosno zanemare svoje interese svrgnuti ih sa časti, te za 8 dana pozvati glavnu skupštinu da odluči.

V. Glavna skupština.

a) *Pravo sudjelovanja.*

§ 39. Svaki mužki družinar koji posjeduje jednu ili više dionica ima pravo sudjelovati glavnim skupštinam. — Ženske koje posjeduju dionice mogu se dati zastupati punomoćnicom.

Svaki družinar može imati jednu ili više punomoćnica za jednu ili više dionica od jednoga ili više družinara.

Svaka dionica ima glas. — Po tom, jedan družinar može imati toliko glasova, koliko posjeduje dionica ili punomoćnica.

Izključeni družinar nema pravo prisustovati glavnim skupštinam. Poslovnik za glavne skupštine uredit će se dogovorno na prvoj glavnoj skupštini. (*Sliedi*).

Trsova uš i obrana proti istoj nasadjivanjem loza, koje joj odole.

(Nastavak).

7. *Nabavljanje i uzgajanje ključeca od vrstih koje odole.*

Po medjunarodnom ugovoru jedino je vladam dozvoljeno uvadjati ključeca, koji odole. Dok postoji rečeni ugovor, i dok se vlada ne odluči za posebnike na veliko uvažati ključece iz Francuske i Amerike, primorani smo sami uzgajati takovih ključeca. A i obzirom na skupoću ključeca, savjetno je da si jih svaki gospodar sam uzgaja.

Iz sjemena, kako je već rečeno, možemo uzgajati sadjenica na volju, a ako smo slučajno već prije imali loza koje odole, onda jih možemo brzo razplodjivati ključecim na jedno oko ili sadjenicam na dva oka. Nu ove nisu sposobne za navrćanje, jer bi podstav bio jako tanak za plemeniku; al zato možemo ovakovim ključicam i sadjenicam zasaditi nov nasad, iz kojeg bismo mogli dobivati svake godine dovoljan broj ključeca.

Kad bi svaki gospodar imao mali nasad loza koje odole, mogo bi dobivati posve jeftino potrebiti mu broj ključeca. Tim je potrebitiji ovaki čist nasad, što od navrnutih sadjenicah, ne možemo rezati ključeca, koje odole.

U Francuzkoj gdje se tjera trgovina sa ključecam, koje odole na veliko, ima prostranih čistih nasada; jer mnogi ciene, da jim je koristnije prodavati ključece, nego proizvadjati vino.

Za nasad u takovu svrhu, odabere se duboka, snažna zemlja, koju se duboko izkrči i obilno podjubri. Ključice ili korenjaci sade se na 1 metar razmaka u četvorini. Pruće (mladice, matrake) za ključice se bujnije, jače i čvršće razvije, ako se godišnje mladice privežu okomito. Savjetuje se dapače u 2 i 3 godini zasadi 4 metra duge kolce za priveživanje mladica, a ostavljati na jednu glavu samo 2 ili 3 mladice. Okomitim položajem podupire se razvoj drvovine na nevjerojatan način.

I rezitbom podupire se jako razvitak drvovine; najbolja je gola riez. Rezitba obavlja se, kad i kod domaćih vrstih.

Ključice, koje se kupuju duge su obično 40 do 60 cm. No, u Francuzkoj ne računa se po dužini ključeca, već po množini okâ.

Od načina, kako su odrezane ključice, zavisi ukorenjivanje. Najbolje su one ključice, koje imadu na donjem kraju komadček dvogodišnjeg drva. Preporuča se takodjer jako raujski način; tamo naime odciepe prut od loze, pa ostane uvjek komadček staroga drva. Po tom su naši ključeci, koji su samo od godišnjeg drva, puno lošiji. Nu natjerat će se, da se obilno ukoriene, ako se izpod zadnjeg donjeg oka odrežu koso, ili ako se na drvu izpod donjeg oka napravi uzdužnih izreza

Ovi se načini preporučuju samo onda, ako namjeravamo odmah navrnuti ključice, jer će se postignuti svrha, samo onda ako se pospješi ukorenjenje. Ako želimo brzo razploditi neku vrst, od koje nemamo, već samo nekoliko glavâ, onda ćemo dugi prut izsjeći sve na dva oka. Ovakove kratke ključice valja zasaditi u posve dobroj zemlji, pa dobivene korenjake njegovati, kao da su sjemenjake. (*Sliedi*).

Kefir.

Priobćuje prof. **G. Pexidr.**

(Nastavak).

I zbilja postigoše se kod mnogih bolestnika dobri resultati, akoprem se liečenju sa kiselim mljekom može svašta prigovoriti sa fiziologičkog gledišta *)

U novije doba svratiše ruski ljećnici pozornost na mljeko kobile, koje se kako gore spomenuto u mnogome povoljno razlikuje od kravjega mljeka. Aziatski nomadi. Kirgizi i Baškiri pripravljaju već od pradavnih vremena iz konjskog mljeka neku vrst alkoholičnoga pića; *kumis*, koje ne samo da se vrlo ugodno pije, već je i vrlo lahko probavljivo, te navlastito vanredno povoljno djeluje na prsobolne i slabiće U onih krajevih drže, da je kumis najbolje sredstvo proti prsobolji, dapače njekim načinom preservativ proti toj strašnoj bolesti. — Liečnička znanost uvidila je za kratko vriednost kumisa za svrhe liečničke, pošto on sadržaje sve sastojine kravjega mljeka. a osim toga albuminove tvari u lahko probavljivom obliku. I zbilja vidimo, kako se inicijativom liečničkih autoriteta za kratko podigoše u mnogih liečili-

*) Kravje mljeko sastoji se iz vode, mliečnoga sladora sirnine, maslaca u obliku sitnih kruglijca, nešto albumina, te rudnih soli (pepelnatih sastojina). Stoji li mljeko u miru, to se maslene kruglice sakupe većim dielom na površini, ko vrhnje; kašnje raztvori se mliečni slador, pretvarajuć se u mliečnu kiselinu — mljeko se skisne. Uplivom mliečne kiseline izluči se iz mljeka sirnina, a mljeko se usiri.

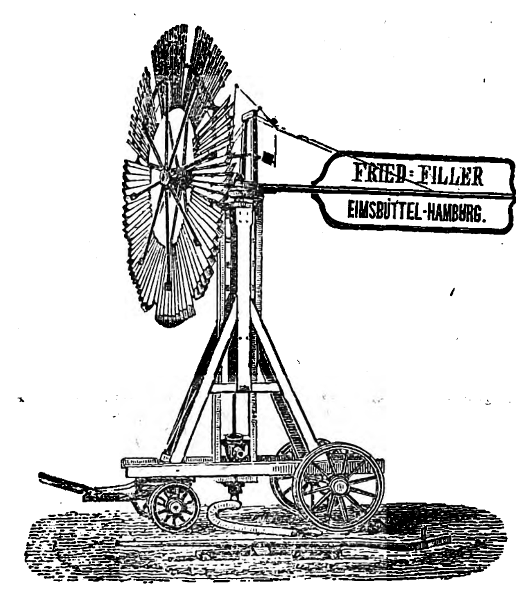
štih zavodi po proizvadjanje kumisa, te premnogi ljepi liječnički resultati potvrdiše vještačko mnienje liječnikâ. — Nu za kratko vrieme izčezne opet kumis sa liječničkog obzorja; uzrok tomu bje prevelika skupoća toga pića, jer samo riedki bješe ljudi, koji mogoše snašati dnevni trošak od 10 for. i više u svrhe zdravlja.

Poslje nekoliko godina saznalo se iz Rusije za neko alkoholično piće, pripravljeno iz kravjeg ili kozjeg mlieka, koje je po svojih svojstvih i hranivoj vriednosti skroz slično kumisu. Piće to pripravljaju već od davnih vremena kaukazki Tatari iz kravjeg ili kozjeg mljeka u mješinâ pomoću posebnoga fermenta, koje zovu *kefir*, a isto tako nazivlju i gotovo piće. Od kada taj kefir-ferment potiče, iz česa je prvobitno proizveden, o tome nije ništa poznato. Nu dosta na tom, da je kefir tu, te da ga možemo u mlieku, gdje poput sitnih gljivica raste, lahko razmnožiti.

Kefirovo zrnje dobiva se danas u svakoj većoj ruskoj ljekarni, a ima ga i u mnogih inozemnih ljekarnâ, te stoji loco Beč svaku 100 grama 12 for. a. v.

Kefir sastoji se iz malih pruživih grudiça, kao malog zrnja, svietlo žute boje, hrapave površine, te posebne duhe. Znanstvenim iztraživanjem pronadjeno je, da se sastoji iz stanica kvasca (*Saccharomyces mayeri*) te nekih bakterija (*Dispora caucasica* i *Bacillus caucasicus*).— Ovi posljednji mikroskopično maleni bilinski organizmi su glavnom sastojinom toga fermenta, te glavnim prouzročiteljem žestičnoga vrienja u mljeku.

Proizvadjanje kefir-pića nije sa nikakovimi potežkoćami skopčano, ta ga može svaki lahko pripraviti. Glavno je priškrbiti si dobro kefirno



Slika 15. *Vjetrenjača na kola.*

zrnje, te kod cielog postupka svjestno i pomnjivo paziti na čistoću i na točnost u provedbi propisanoga postupka. Evo kako se postupa. Prije svega treba tvrdo, osušeno, kefirno zrnje razmočiti, te rek' bi oživiti. U tu svrhu, umješa se 100 gr. kefira u 1 litru vode od 20-25° C. topline. Nakon 2 ure zamjeni se voda sa drugom, te se taj postupak, tako dugo opetuje, dok voda neostane skroz bistra, bez boje i duhe. Zatim se kefir u boci široka grla polije sa prokuhanim obranim mljekom od 15 do 20° C. topline, te ostavi na miru 24 sata, dočim se boca zaveže sa komadićem lahke tkanine (Tull). Zrnje se nakon toga izvadi, na situ dobro opere, te stavi opet u drugo isto takovo mljeko. Nakon 8 do 14 dana promjeni zrnje boju; žuta boja probljedi, promjeni se u bielu, a zrnje se sve više diže na površinu. Ujedno opaža se u tekućini neko slabašno vrienje; na površinu dižu se sitni mjehurići nekog plina (ugljične kiseline) a razabire se poznati šum vrijućih tekućina. Čim se ti pojavi opaze, kefir-zrnje je oživljeno; te sposobno za proizvedbu kefir-pića.

Zrnje se polije sa 4 ili 5 litara prokuhanoga obranoga mljeka, te prepusti 24—36 sati kod 15—20° C. topline u miru. Mlieko se nakon togâ procjedi, te ulije u čvrste boce (poput onih za šampanjac ili vodicu), u svaku bocu ulije se ove tekućine do jedne četvrtine njezina sadržaja, a ostale 3 četvrtine nadopune se sa drugim prokuhanim obranim mliekom. — Ono malo vrijućega mlieka, što se u svaku ulije, dovoljno je da prouzroči vrienje i u onih 3 četvrtina nadolijena mlieka. Boce se ne napune skroz do vrha, da nepopucaju. Vrienje uvede se kod 10—15° C. topline u ležećemu stanju, pak se češće dobro protresu. U mlieku se sada razvije slabašno alkoholično vrienje, kod kojega se slador mlieka pretvori (kao kod masla) u **žestu (alkohol) i plinovitu ugljičnu kiselinu,** koja kao kod šampanjca ili vodice ostaje u tekućini, usljed većeg tlaka, raztopljena; te ju čini pjenušavom. Za 24 sata gotov je takozvani slabi kefir; za 48 satih srednji, a za 72 sata jaki kefir. Čim je temperatura niža kod vrienja, te čim manje po vrijućega mljeka u boce metnuto, tim dulje će trebati dok kefir dozrije, nu, tim će biti boljega teka. *(Sliedi).*

Ulomci iz živinogojstva.

(Sliedi vidi broj 6 „Gospodarskog Poučnika").

II. Da vrline željene odgovaraju odnošajim, u kojimi gospodar žive.

I s ove strane može se krupno pogriešiti. Gospodar mora svakako bit skroz uvjeren, da mjestni odnošaji odgovaraju navikam dotične pasmine. Bit će uzalud n. p. uvadjati velike pasmine u predjelim gdje se oskudieva i gdje je slaba krma. Isto tako, bilo mi smiešno uvadjati velike pasmine za tov, u mjestim gdje ne ljube tusto meso. Isto vriedi za konje jahaće ili za utrkivanje, koje je skupo odgajati, ako občinstvo jahanje i utrkivanje ne zabavlja. — Uvadjati težke konjske ili govedje pasmine u mjestim gdje su zemlje prhe, ili zahtjevati da se volovi lahko tove u predjelim gdje su zemlje težke bila bi stvar smiešna.

Utovljivanje krmadi u kotcu najbolje se izplaća, gdje ima pivara, sirarnica, ili žganičarâ. Šumsko tovljenje krmadi izplaća se samo onda gdje ima hrastavih šumâ. — Muzare se najbolje izplaćuju gdje se obiluje krmom i u blizini gredovâ; volovi tovljenici blizu gradova, a za teglenje gdje je prostranih oranica.

III. Da mužkić ne bude jako velik.

Parenjem nejednakih životinja dobiva se često nakaza, a porod je težak, te mu majka mnogokrat podlegne, il se pojave opasne materične upale. Težko je nuz to da se prednosti ili oznake jedne pasmine prelijû u drugu. Nebi n. p. bilo savjetno pariti bergamasku ovcu, koja je velika, sa merinosim, koji su maleni, pa to isto služi za govedje i za konjske pasmine. — Kad bi odnošaji po gospodara bili takovi, da bi od jedne pasmine, koja je sasvim protivnih svojstva od one, koju posjeduje, mogao imati koristi, bilo bi bolje da uvede čistu novu pasminu, nego da ju križa domaćom; ili ako bi baš hotio križati, onda bi morao odabrati pasminu, koja svojstvim stoji izmedju njegove domaće i nove koju kani uvesti.

IV. Da životinje nisu protivne naravi, jer se protivne naravi nedadu nikako spojiti. Konj brzonog nedâ se spajati konjem za teglenje. Krava od pasmine za teglenje, neda se spojiti dojnom pasminom, kao što se ovca grube duge vune težko spaja sa merinosim, koji su fine kratke vune. I u ovakom slučaju bolje je pariti svaku pasminu za sebe, ili barem izabrati osrednju pasminu.

V. Da je pasmina, kojom se kani križati domaća u stanju prenašati vierno svojstva na potomstvo. Konstatno prenaša svojstva na potomstvo, ona pasmina, koja davno nije bila križana drugom pasminom. Čim je konstantnija jedna pasmina, tim viernije prenaša svoja svojstva na potomstvo; sa ne konstantnom pasminom, ima se često zanoveti, a mnogo krat i nazadak.

F.

SVAŠTICE.

Nedozrielo voće pred sušenjem ukuha se u pari, dok postane meko, da se s lamka lako u meso zabada. Ovako prokuhano voće puno je tečnije, a sto je glavno posuši se u 8 do 10 satih.

— *Proti gamadi na blagu*, a osobito proti buham rabi se vrlo dobrim uspjehom laneno ulje. Namaže se dlaka lanenim uljem, pa se nakon pô ure izpere sapunom. Gamadi nestane.

— *Cvieće u mahovini.* Već je rečeno, da u novije doba mnogi goje cvieće u čistoj mahovini. U tu svrhu uzmu starije, nešto već nagnjile mahovine. Izpune s njom lonac pa zasade cvieće. Svako često valja ju pritiskati, a cvieće uspjeva isto tako dobro, kao u loncih.

— *Ovoštivanje podovâ.* Da podovi ne praše, a da su svjetliji i ljepši ovoštivaju se. Izvrstno voštilo dobije se, ako se ukuha 1 litar vode sa pô kg. žutoga voska, 33 grama čiste pepelike i $16\frac{1}{2}$ grama mletačkog sapuna, dok je ova smjesa još topla mažu se podovi.

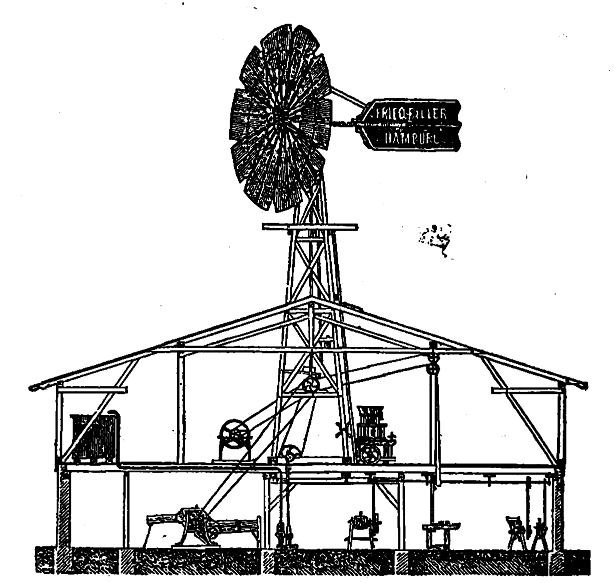
— *Umjetna sol* za čuvanje tvarih pokvarivih. Ta umjetna sô proti gnjijenju sastavlja se iz jednakih djelova borno kisela kalinatróna, dušično kisela kalia i kuhinske soli. U novije doba rabi se ova sôl jako puno za čuvanje kvasa i za čuvanje jajâ. N. pr. jaja, koja se kane dugo, recimo godinu dana čuvati, naslažu se u nepropustnu posudu, pa se onda poliju vodom, da jih oblija. Na svaki litar obične vode raztopi se 25 grama rečene umjetne soli. — Isto tako pokazala se je umjetna sol veoma koristna pri razašiljanju jaja. — Na svaku 6 djelova plievi u kojoj se impakuju jaja primješa se 1 dio umjetne soli, pa se jaja čuvaju sve da i na dugo putuju.

— *Modro crnilo.* Liepo i trajno modro crnilo pravi se kako sliedi. Iztuče se u mužanj 12 grama najboljeg parižkog modrila i 3 grama oxalne kiseline. Pa se u neprestano miešanje dolije tome $\frac{5}{8}$ litra distilirane (prekapljene) vode.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Izrezavanje ključeca za nasad slika 14 na strani 26. Ova slika je protumačena u o članku „*Trsova uš.*"

Vjetrenjače. (Nastavak vidi broj 6). — Glede namještaja tih vjetrenjača, pitat će svaki kakav li položaj trebuje za njih. Na to pitanje, evo odgovora: Budući da vjetrenjača trebuje vjetra, s toga mora da stalak na kojem će se postaviti bude prilično visok, te baš da nadmašuje sve okolo stojeće predmete. Izkustvo nas uči da stalak mora biti najmanje 10 metara visok, a sve naokolo, mora da imade slobodna prostora nešto 100 metara u okrugu. Po



Slika 16. *Vjetrenjača uporabljena u obrtu.*

našem mnienju naizgodnije mjesto za namješćivanje vjetrenjače jesu prostrane doline, u kojimi kako nas izkustvo uči, uvjek nešto vjetra duva. Što se pak tiče sile koju vjetrenjače mogu izvesti to zavisi od veličine jedra i od snage vjetra. Kad dobar vjetar puha, kakono često biva kod nas u Dalmaciji (zimi jugo, a ljeti maistral); te računajuć da brzina vjetra iznosi 7 metara po sekund, onda vjetrenjača na jednostruka jedra, ciji je promjer kruga od 3·05 metra, proizvodi rabotne sile nešto za $\frac{3}{4}$ konja; kad je primjer kruga od 3·65 metra rabotna sila odgovara sili jednog konja, kad je od 4 metra pô konja, a od 4·30 metara dva konja. Dočim, vjetrenjače dvostrukim jedrim, uz isti vjetar, kad jim je promjer kruga od metara 4 proizvadjaju rabotne sile za $1\frac{1}{2}$ konja; od met. 4·30 za dva konja; od met. 5, za $2\frac{1}{2}$ konja, od met. 5·50 za tri konja; od met. 6·10 za četiri konja; od met. 6·70 za pet konja; od met. 7·60 za šest konja; od met. 9·15 za osam konja; od met. 11 za dvanaest konja, a od met. 12·20 za 18 konja rabotne silo. Što se pak tiče praktične uporabe tih vjetrenjača u poljodjelstvu, evo što se može kazati. Malene vjetrenjače jednostrukim jedrim od $\frac{3}{4}$ konja, do 2 konja rabotne sile rabe se veoma dobrim uspjehom za tjeranje sisaljke, odnosno za sisanje voda iz vrelâ, riekâ, bunarâ. Na taj način obskrbljivaju se vodom vrtlovi, polja, sela, za prosušivanje manjih barâ, močvarâ itd. Takovu jednu vjetrenjaču predstavlja nam slika 12 na strani 23 u broju 6; dočim slika 13 na istoj strani, u istome broju, predstavlja vjetrenjaču koja ima u promjeru 4 metra, t. j. za $1\frac{1}{2}$ konja rabotne sile, i obskrbljuje vodom željezničku postaju. Jedna ovakova vjetrenjača diže vodu na željezničkoj postaji u Nagdeburgu za 8 metara visoko, a poslužbenim izkazim tamošnjih činovnika, o istinitosti kojih mogli smo se osobno uvjeriti, rečena vjetrenjača za srednjejaka vjetra, kroz 2 sata i 55 minuta radnje preniela

je u *reservoir* 10,000 litara vode. Osim što za navodnje i odvodnje, rabe se te vjetrenjače i kod gospodarstvenih obrta kako za pilati daske u bližini šuma. Nu pri takovu poslu hoće se nešto više sile, s toga se namještaju vjetrenjače dvostrukih jedara od 6 metara u promjera i više, kako broj pila zahtjeva. Slika 16 na strani 27 predočuje nam jednu vjetrenjaču, sila koje je upotrebljena na gibanje raznih mekaničkih strojeva, kano pila, tokarskih stolova, brusila, ovećih svrdlâ itd; ta vjetrenjača veoma dobro vrsi radnju, a nema nego 5 metara promjera, iliti silu od 2½ konja. Tvornica Fried. Filler et Hinsch, patentirala je jedan svoj osobiti izum, najme vjetrenjaču na kola, koju nam predstavlja slika 15 na strani 27. Ove vjetrenjače su dva konja mogu se prenašati gdje je drago. Imaju promjer kruga od 3·65 metara, a rabotne sile, do dva konja. Jedra su jim osobito izradjena, te se mogu rabiti, toli za sisaljke, koli u polju za gibanje raznih poljodjelskih strojevâ. Najveće vjetrenjače, dvostrukih jedara mogu se osobito dobrim uspjehom upotrebiti za tjeranje mlinova za brašno i masline, te za gibanje raznovrstnih ovećih strojeva. Tako n p. vjetrenjača od 12·20 promjera, tjera posve dobro i izvršuje sve druge radnje u jednom mlinu su dvi mlinice t. j. rešeta, pere i mlije žitija, rešeta muku (brašno), djeleć cviet od mekinja; diže vreće pune žita do na drugi tavan. Ako se koji gospodar odluči na uporabu ovakovih vjetrenjača, moći će dobiti od naše Uprave svaku obavjest, toli glede ciene, koliko načina uporabe i namještaja.

Gospodarske Viesti.

Kao članovi *„Društva na obranu Austrijskog Vinarstva,“* upisali su se č. g. Gučić M. pok. Nikole iz Stona, Braća Dobrović, iz Jelse i Didolić M. iz Selcâ.

* *
*

Molimo gg. čitatelje, koji znadu, ili ako čuju od naroda koju poslovicu o poljskom gospodarstvu ili o Meteroologiji, da nam je blagoizvole priobćiti.

*
* *

Za Poljodjelsku Učionu u Gružu izradjen je *Ustav* (*Statut*), *Naučevna osnova*, *Domaći red i Trebovnik.*

*
* *

Gosp. I. K. Novak iz Brusja na Hvaru, obalio je cienu svojem *„Rukovodniku o Gospodarstvu* na 55 novčića. Doisto posve ciene, pa nebi nijedan poljodjelac, ili gospodar, koji zna čitati i pišati, imao ostati bez rečene knjige.

*
* *

Od 25 travnja do 2 svibnja obdržavat će se u Beču u Prateru (broj 25) izložba peradi.

* *
*

Gospodarsko Družtvo Zadarsko drži dne 4 t. m. svoju običnu godišnju *monstra* — skupštinu.

*
* *

Na Njemački državni sabor podastrieto je preko 800 prosvjeda proti monopolu na vinovicu (žestu, alkohol).

*
* *

Kako *„Journal de la Chambre de Commerce de Constantinople“* piše, izvedeno je god. 1885 iz Turske 1,600,000 oka vina. Taj izvoz raste svake godine.

*
* *

U Francusku uvedeno je godine 1885 nešto 8,109,986 hektolitara vina, i to ponajviše iz Španjolske i Italije, u vriednosti od 321.235,926 franaka; a izvedeno je 2,722,959 hektolitara u vriednosti 237,911,373 franaka. Izvoz je prama godini 1884 nešto prirasao, a uvoz je pao.

*
* *

G. 1885 zasadjeno je u Čekoj 3,507, 132 komada (stabala) raznog šumskog drveća, i zasijano je 430 kg. sjemenja od raznog šumskog drveća.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

24. Čist muhar jeli to dobra hrana za blago? Kako se goji?

M. M. u S. — Zadar.

U 1000 djelova muhara ima 750 djelova vode 5 dj. dušika, 17·4 diela pepela. Pepeo se sastoji iz 6·3 dj. kalia, 0·4 natrona, 1·8 vapna, 1·6 magnezije, 1·0 fosforne kiseline, 0·6 sumporne kiseline i 4·0 kromične kiseline. Muhar (*Setaria germanica*) nije ništa drugo, nego divlje rastuće proso od vrsti *Setaria italica.* Od muhora može se u nekoliko godina pomnjiva njegovanja uzgojiti proso. Vrsti se razlikuju po boji sjemena, u narančasto žute, crvene, ljubičaste i crne. Ljubi rakle pjeskovite ilovače, vapnenjače ili vapnenaste pjeskulje, a topao položaj. Dozrieva za košnju, u 80 dana, a za sjeme u 120 dana. Podnaša sušu izvrstno, dočim mu vlažno studeno vrieme hudi jako. Pod mohar se riedko djubri, obično sije se na krčevinam, ili dolazi u 2 ili 3 redu na podjubrenoj zemlji. U obhodnji sije se za kukuruzom, psenicom ozimom ili djetelnom, a za njim jarina, redje ozima raž. Za sjetvu dobije dvie orbe. Jesenskom se podore strnište, na proljeće pak preore se i dvaput pobrana. Sije se obično na omašno u svibnju. Za 1 hektar zemlje uzimlje se 40 litara posve friška sjemena. — Dubljina sjetve je 2½ cm. Ako se po sjetvi okori zemlja, onda se prevalja, da sjeme laglje protjera. Za sieno kosi se u srpnju. Posuši se jako brzo. Sa hektara zemljišta pokosi se nešto 3 do 4 kg. suhe krme. Sa hektara zemlje požanje se 16 do 25 hektolitara zrnja. Svaki hektolitar zrnja teži 50 do 60 kg. Zeleni muhar ne jede blago rado, dočim ako je posušen u sieno, jede ga onda posve lakomo.

26. Ne mogu više da gojim niti kupus, niti cvjetaču. Svake godine razvije jim se na podanjak oteklinâ, koje mi zovemo „kila,“ pa životare jedva, a ne dorastu nigda. Koja je to bolest? Imali proti njoj lieka?

F. R. u B. — Kotari.

Naziv je sasvim dobar, jer i Rusi rečenu bolest zovu *„kila.“* Ovo je obća bolest za sve zemlje na svietu, a napada sve krštašice (*Cruciferae*). Tajnocjetna je nametnica od vrsti *Myxomyceta*, koju znanstveno zovu *Plasmodiophora Brassicae*, a koju je obveo rus Voronin. Izravna lieka proti kili nema, al se pomnjivim njegovanjem i sumalo pomnje dade ipak izkorieniti. U tu svrhu postupati je kako sliedi. Nesmje se gojiti povrće na jednom te istom komadu zemlje, nego najmanje nakon 3 godine. — Sjeme sijati je svake godine u na novo priredjenoj zemlji, pak razsad prije sadnje pregledati, te saditi samo zdrave, a sumnjive izgarati. Stručje odstraniti je iz zemlje, dok se obere kupus, ne samo, al ga odmah valja izgoriti. Baciti ga na djubrište ili ga upotrebiti za mješanac nesluži za drugo, nego da se podupre razvitak bolesti.

27. Pruće u sredini loze, pukne izmedju prva dva pupa tik matice, pa uvehne. Ovo se sgadja ponajviše na vrstim: rukatac, grk i plavac. Kakova je to nevolja? Imali proti njoj lieka?

D. B. A. u L. — Lastovo.

Ta nevolja potiče ili od toga što je loza prebujno tjerala, pa se drvovina nije dosta čvrsto razvila, ili od nagle promjene topline, ili smrznuća ili velike vrućine. Težko da toj nevolji može biti uzrok, koja bolest. Pomoći će se donekle, ako se matrake za tjeranje budu okomito privezivale, da drvo bolje uzdrije, i ako se ranije bude rezalo vinograd.

28. Kako će najbolje odgovarati školski vrt današnjem stanju poljodjelstva u južnih pokrajinah?

V. G. u L. — Istra.

Ako se u njemu budu gojila voćna stabla i loza, te povrtline, uz nešto južnog miomirisnog i trgovačkog bilja. — Ostale gospodarske rastline, gojiti je samo kao primjerke, da jih djeca upoznadu.

29. Koji je vas sud o knjizi ljetos dotiskanoj: „Der Schulgarten in Landwirthschaftlicher Beziehung“ od A. Tauschen?

V. G. u L. — Istra.

Dobra je knjiga, no nije napisana za južne, nego sjeverne odnošaje.

30. Ako je školski vrt od 400 klaftera, kako što obično biva, koliko bi se potrošilo na godinu za obradjivati ga? Imadu li učenici prisustvovati i sudjelovati svakoj radnji u vrtlu?

V. G. u L. — Istra.

Od obradjivanja na obradjivanje velika je razlika. — Su 50 forinta, mogu se sve glavnije radnje podpuno izvesti. Nuzgredne radnje obavlja učitelj sam uz pripomoć školske djece. U koliko drugo obučavanje. kojemu je glavna svrha u pučkoj školi dopušta, dobro je da djeca prisustvuju svim radnjam. Nu, smetnuti je s uma, da je pučka škola, kakav poljodjelski tečaj ili zavod. Školski vrt, je sredstvo za zorno obučavanje, al u toliko, u koliko je potrebito da popuni elementarnu izobražbu djeteta i da pobudi u njemu ljubav za poljodjelstvom, kojemu će se on kašnje posvetiti. Uprav se zato podučava u pučkoj školi poljodjelstvo i osnivaju školski vrtovi, da djeca kad navrše pučku školu poznadu ratila, gospodarsko bilje i voće, jer bi se inače dagadjalo seoskom djecom, ono isto što se dogadja gradskom, da ne poznadu pšenice, premda svaki dan pšenični kruh jedu; a s druge strane, da jim nebude oduran prelaz iz knjige na motiku. Da učenici sudjeluju svakoj radnji, nesmje se zahtjevati, osobito ne težkim radnjam. Sijanje, razsadjivanje, plievljenje, branje, navrćanje, to su radnje kojimi učenici mogu sudjelovati; kopanju, oranju, brananju, grabljanju i sličnim radnjam ne smjedu učenici podništa sudjelovati, to je za njih težko, izmara jih jako, a izmorenost ubija ljubav I kod lahkih radnja ne valja djecu dugo zadržavati; neka u njimi ostane uvjek želja, da još na istoj stvari rade. Nikad pak, da djeca rade i dolaze u vrtlu kao na kakovo igralište, za sigrat se, nego neka su uvjek uvjerena, da je to nauka, isto tako ozbiljna, kao ona, koju primaju u školi.

B. Nova pitanja.

31. Savjetovaše mi, da sasječem murvu, pa da je na proljeće navrnem na smokvu. — Molim vas, koje je vaše mnienje o ovom navrćanju i hoćeli se plemenika od smokve primiti na murvu?

M. G. a S. — Pelješac.

32. Na plodnoj ilovastoj lapornjači uspjeva mi jako dobro pšenica, al mi se svako često dogodi, da se na prolieće okori zemlja i popuca, pa mi tad usjev nastrada. — Molimo Vas, zašto nastrada usjev, kad zemljana kora na zemljištu popuca, i imali proti tomu lieka?

S. P. u B. — Bosna.

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1886.

P. n. č. g. Perić I. — Saćir-Begić M. — Djipić O. J. — Rizov I. — Zurić p. N. — Tomić N. — Žerjavić D.r J. — Vlatković L. — Ikić A.

— Č. g. Stipanović T. G. — Na slavu Božju, neka bude na Vašu.

— Č. gčna. Marković I. — Broj 14 od godine 1884 odposlalismo. Da ste nam zdravo i da smo vam preporučeni metereologičkim opazanj.

— Č. g. Mikiša A. Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca veljače t. g. Da ste nam zdravo!

— Č. g. S. T. - Travnik — Satnik nije „mobile di lusso,“ kako bi taljanci rekli, već neobhodno potreban stroj za svaku naobraženu osobu, koja računa na vrieme i koja želi znati, kako joj vrieme prolazi.

— Č. g. Bilaković A. — Sjemena od šumarskog drveća mi ne držimo, a ljotos slabo drugog sjemenja, jer se nije imalo dokad prokušati mu klicavost. Za onaj drugi posaò obratite se ravno našem Upravitelju gosp. Biankinl-u. On se nalazi sada u Gruž, da uredi potrebita za otvorenje ondešnje Poljodjelske Učione. Ostaje u Gruž do prvog svibnja.

— Č. g. Haaze i Schmidt - Erfurt — Hvala vam!

— Č. g. Nuić O. A. — Broj 20 odposlalismo vam.

— Č. g. Novak I. K. — Zeceve zabranjeno je ubijati u Dalmaciji od 1 veljače do konca srpnja, i to zakonom o uredjenju lova na divljač.

— Č. g. Š. M. - Pazin — Poljodjelska Učiona u Gružu bit će uredjena najpre za domaće sinove t. j. Dalmatincem, nu kad bi se na vrieme prijavili mogli bi dobiti mjesta i za vašeg sina. Nema sumnje da su vaši odnošaji bliži odnošajim Dalmacije, nego što Gorice ili Tirola.

— Č. g. Radman A. T. — Broj 4 i 5 odposlalismo.

— Č. g. Dragićević L. — I vama broj 2.

— Č. g. Stonski poljodjelci — Na bezimena pitanja ne odgovaramo.

U ZADRU 1886. BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA“

Godina V. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 8

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Travnja 1886. — Ciena je listu 3 fiorina na godinu — ŠIBENIK, 16 Travnja 1886.

Malo vrelo, al obilno.

Opetovano smo iztakli jednu ili drugu granu gospodarstva, kojoj kad bi se posvetilo malko više brige, kad bi se pomnjivije njegovala, mogla bi postati izvorom bogatstva. Ima i manjih grana gospodarstva, koja uz malo nastojanja, premda mala vrela, mogli bi nositi obilna dohoda, velike koristi. Takovo jedno vrelo bila bi gojitba cvieća....

Mnogi će se smijati stvari, jer mnogi ne znadu, da u svietu cvieće predstavlja dan danas jednu od najživljih trgovina, da se stotina hiljada forinta troši na dan za cvieće, a mnogi kotari, mnoga mjesta i živu i obogatiše se gojitbom cvieća. Francuska, Njemačka, Ingleška, Belgija, Holandija utjeravaju po više miljuna forinta na godinu razprodavanjem cvieća.

Za bolje, ljepše esotično cvieće plaća se komad po 10, 50, 100 i 1000 forinta, a oni to uzgajaju sve u postavam na silu pećih. Za prostu pepeljugu (cineraria), koja sa loncem i zemljom nepredstavlja niti 8 novčića vriednosti plaća se 30 novčića; i tako biva sa svim ostalim cviećem.

Nas je narav obdarila blagim podnebljem, kod nas netreba pećih, pa ipak neproizvadjamo cvieća, nit toliko, koliko nam ga za najnuždiju domaću potrebu trebuje.

Srdce puca, kad vidiš kako se svakim Lloydovim parobrodom na snopove, sanduke i košare cvieća uvadja, a sve bi to, ni za desetinu troška, uz samo malo njege i nastojanja, mogli kod kuće proizvesti. A ipak tako biva. I dok naš novac u tudji sviet polazi, mjesto da ga mi dobivamo, srdce te zazebe na pomisli, da bi se tim cviećem mogla filoksera uvesti. A filoksera znači za nas propast.

I ako nećemo da gojimo cvieće sa spekulativne strane, a ono ga gojimo sa estetične, da poljepšavamo naše stanove, naša šetališta, naše bašće. Cvieće razveseljuje duh čovječiji, oplemenjuje mu srdce, radja u njemu novih plemenitih pomislih.

Sviet nam već priznaje blagost podneblja, ljepotu naše zemlje. Deder, gojimo cvieće, da pokrijemo goleti, da izkitimo prostu ljepotu zemlje, kojom nas je narav obdarila, pa će stranci k nama dolaziti, kako što se danas sljevaju u naprednih zemalja. Od stranca odpada uvjek, a i struna da ostane na našu zemlju, koristno je po nas.

Nećemo ni stog razloga, a onda gojimo cvieće da pokažemo da ima i u nama estetičnog čuvstva, da i mi ljubimo ljepotu, pa da smjemo biti dionici svjetske izobražbe.

Trsova uš i obrana proti istoj nasadjivanjem loza, koje joj odole.

(Nastavak).

8. Osnivanje loznika.

U lozniku nesmje se samo uzgajati loze iz ključeca, već jih se mora navrćati korenjake od vrstih koje odole. Pošto se navrćanje najbolje obavlja ako se imade slobodan postav u ruke, bit će najbolje iskopati iz zemlje korenjake, koje se imadu navrnuti; pa će se radi toga unaprjed razlikovati loznik za ukorenjivanje, od loznika, gdje budu zasadjeni oplemenjeni korenjaci.

Ključice od amerikanskih loza ukorenjivaju se isto tako lako, kao ključice od domaćih loza. Ključice se rezu na 4 oka, pa da se sigurnije ukoriene ili jih zakopamo sasvim u zemlju, ili što je još bolje, nešto 14 dana pred sadnjom uronimo jim donji kraj u tekuću vodu. Usljed djelovanja vode nabubre kroz to 14 dana pupovi, i nasedne se pri dno zametak za buduće žilice.

Za loznik hoće se rahla zemlja, najbolja je pjeskovita ili crnična zemlja, jer se u ovakovim zemljam ključice najlaglje ukoriene. — Kako se priredjuje zemljište za loznik, kaže nam slika 17 na strani 30. Izkopa se najpre jarak, nešto 60 cm. dubok, onda se stegne špag, pa se lopatom napravi strma posteljica, na kojoj se polažu ključice ili korenjaci na 10 cm. razmaka, a na način da jim viri jedno oko na polje. Dosta je red od reda 30 cm. razmaknut. Ključice brzo protjeraju, pa nema druge brige, nego okopavati i pljeviti korov. Do jeseni se ključice dobrano ukoriene, s čim jim poodpada lišće, a prije no što led padne, izkopaju se iz loznika, čuvaju na mjestu doklen velika studen ne prodire (u konobi ili se zakopaju izpod zida prama poldnevu), pa kad je vremena prosta za navrćanje, navrću se. Najprikladnije doba za navrćanje je ožujak, travanj ili svibanj. — U kojem od ovih triju mjesecih će se navrćati odlučuju mjestni podnebni odnošaji. Navrnuti korenjaci ili se sade odmah u vinograd, ili prije u loznik, pa stopro nastajućeg prolieća u vinograd. Kad se oplemenjeni korenjaci sade u loznik, onda jim se daje 20 cm. razmaka u redu, a red od reda 50 cm. razmaka, inače sade se isto onako, kao ključice.

Paziti je, kad se sade, jer je to glavna stvar, da korenjaci budu dobro zakopani, te da ne ostane na polje nego jedno oko od plemenike. Ostane sva plemenika na polje, sva je prilika, da će se posušiti, osobito ako je nuzto vrieme suho ili studeno.

Oplemenjene korenjake bolje je saditi o-

PODLISTAK.

GOJENJE KRUMPIRA

(*Piše za „G. P.“* Sv. Lj. Gavrilović).

(Nastavak).

Krumpire odnesemo u kakvo toplo, suvo mjesto i kada klice izbiju 5—9 linija, izsieku se u toliko komada, koliko ima okaca. Rasiečene površine valja posuti sa istrošenim praškom od drvena ugljena i posaditi dotične komadje u saksije od cvieća, koje su do polovine napunjene sa mekom trošnom zemljom iz djubrenih lija (zgorelo djubre i dobra baštenska zemlja izmješani), a drugu polovinu napuni s pjeskom. Čim krtole puste žile, okca stanu dalje da izbijaju. No izdanke valja odsjeći pre no što lišće namisli da nikne i onda ih presadi u saksije, koje su napunjene sa nešto zemlje a ostalo sa žutim dobro izpratim pjeskom. Ove bi saksije valjalo ih najpre pokrivati sa staklenim zvonima, a docnije ih navikavati na običan vazduh.

Sad, opet čim izniknu izdanci sa strane valja ih odrezati i prisaditi dalje, tako da iz jedne jedine krtole, može stotinama mladih krompirnih biljaka da odgajiš, koje ćeš najzad presaditi u njivu ili u baštu te upotrebiti sve na to, da dobiješ dobro sjeme i krupne krtole od ove rjetke vrsti krumpirne.

Da dobiješ velike krumpire. Engleski baštovanci za to su se pobrinuli, te da odgoje krumpire za poljo-privredne izložbe, koje će po veličini i po dobroti svojoj odnieti nagradu. I u njemačkoj koristili su se tim načinom.

To nije nikakva težkoća. Iz razloga, što je krajnjem i najrazvijenijem okcu na krumpiru, dato odgajivaču pomoćno sredstvo kojim se može koristno poslužiti te da odgajuje sve nove i nove vrsti krumpira, — ti baštovani uzeše srednje krumpire sa zdravim i razvijenim onim krajnim okcem, ostala pak sva okca izvadiše iz krumpira, osim ovoga. — Sijući krumpir na ovaj način, postigli su svoju cilj i ovako je po neka vrst sa vrlo dobrim svojstvima u pogledu na dobu dozrevanja, na klimu, na zemlju na veličinu i dobrotu ploda i na obilnost žetve — i nehotice proizvedena i odgajena.

7. Krumpirna bolest.

Ova bolest jošt 1790 god. tako se je razširila po Njemačkoj i Belgiji da su mnogi poljo-privrednici morali napustisi sa svim gajenje krumpira. Godine 1844 i 1845 pojavi se ona gotova u cieloj Evropi i za tim svake godine uzastopce i tako jako da u mnogim predielima nastupiše gladne godine u podpunoj svojoj zbilji.

U ovoj stvari do dugo nije se moglo ništa da zna i bilo je sa svim bez ikakvoga smisla, otvoreno široko polje nagadjanju; te tako mislilo se da su toj zarazi uzrok zastojci soka otrovne magle i mnogo drugo kojesta. Tek u novije vrieme dokazaše, da je uzrok ovoj bolesti jedna sitna gljivica. Sjeme od ove gljivice tako je sitno, da na jednu kvadratnu liniju od lista može da stane 180,000 zrnja od ovoga sjemena (trusja).

Ova gljivičica za razviće svoje potrebuje vazduha, toplote i vlage, jer pod tim uvjetima, može trusje od ove gljivice, da istjera svoje žilice i da ih zavrsti u list od krumpira. — U listu se ove žilice razgranjaju, preispune tkanje od lišća sa milionima gljivica, koje su poslje uzrok, što takva zaražena krumpirna biljka mora da ugine. (*Sliedi*).

komito, nego koso, jer se tim zaprieči tjeranje izboju (zapirka).

Ako je blago vrieme plemenika na skoro protjera. Često protjera i po koji izboj od amerikanskog postava; taj izboj (zapirak) amerikanske loze valja odmah odstraniti, i to velikom pomnjom, da se neprelomi plemenika. — S istog razloga mora se velikom pomnjom okopavati, jer do zemana kad se ima okopavati, usljed podzemne vlage pregnjila je ona podveza navrtka, pa se on ne drži nego posve slabo. Kad plemenike protjeraju za pô metra, ili se imadu uštipnuti, da jih vjetar neprelomi, ili što je još bolje, izmedju svaka dva zasiditi kolac, pa na njemu privezati mladice, u što moguće okmitijem pravcu. Postupajuć tako dobiva se zdrelije, jače matrake.

Preko ljeta, protjera takodjer jako često po koji zapirak, i njega valja odmah odstraniti. — Čim jače protjeraju mladice, tim je manja mogućnost, da protjeraju zapirci. Jeseni savjetuje se zagrnuti oplemenjene korenjake, jer se onda jakim vjetrom, ili pritiskom snjega, teže prelome. Nastajućeg proljeća sade se u vinograd.

(Sliedi).

STATUT
Štedno-Zajamne zadruge.

(Upisano družtvo).

(Nastavak).

b) *Redovite i izvanredne skupštine.*

§ 40 Redovite glavne skupštine držat će se dva puta u godini, i to u proljeće i u jesen. Izvanredne svaki put kada upraviteljstvo ili savjetničko vjeće bude to držalo za shodno ili ako vlastnici od sto dionicâ pismeno to zatraže.

Za svaku glavnu skupštinu mora se izdati redoviti poziv na sve družinare.

§ 41. Na glavnoj skupštini pozivlje obično upravitelj. — Samo u slučaju ako savjetničko vjeće s osobitih razlogâ, (kao u § 38 *c* i *i* navedeno), ili kad se radi o tužba proti upraviteljstvu ili poslovodji, prezivlje na glavnu skupštinu predsjednik savjetničkoga vjeća.

Zanemari li upravitelj redovito sazvati glavnu skupštinu ili oglušili se predsjednik zaključku savjetničkoga vjeća, ili molbi vlastnika od stotine dionica da se sazove glavna skupština, onda može da izdade svaki drugi član upraviteljstva ili savjetničkoga vjeća poziv, dapače svaki družinar ako je poduprt barem od sto glasova.

§ 42. Od poziva na glavnu skupštinu, do sastanka iste, ne smije da prodje nigda manje od 8 danâ, niti više od petnaest.

Svakome družinaru mora biti priobćen poziv sa dotičnim dnevnim redom.

c) *Predsjedanje, zaključci i glasovanje.*

§ 43. Na glavnoj skupštini predsjeda uvjek onaj koji ju je pozvao. Jeli on eventualno zapriječen, onda mora da opredjeli drugoga družinara.

§ 44. Svi zaključci poprimljeni na glavnoj skupštini od absolutne većine prisutnih dionicâ, pravomoćni su, ako je poziv za glavnu skupštinu izdan redovito sa dotičnim dnevnim redom, izuzam zaključaka o promjeni i popunjenju statuta i razpuštu družtva.

Glasovanje sljedi tajno sa ceduljami.

Glasove broje dvojica družinara koje imenuje skupština.

U slučaju jednakosti glasova, odlučuje glas predsjednika.

Ako glasovanjem ne dobije nitko absolutnu većinu glasova, onda se medju izabranih bira na novo, ili na način da svakoga glasovanja odstupa onaj koji je dobio najmanje glasova. Ako ih više dobije jednaki broj glasova, onda upravitelj ždrjeba dva imena za koje će se voditi uži izbor. Ako i pri užem izboru dobiju jednaki broj glasova, onda upravitelj ždrjeba jedno ime i taj je izabran.

§ 45. Na svakoj glavnoj skupštini ima se voditi redoviti zapisnik. Zapisničara imenuje glavna skupština. U zapisniku zabilježiti je točno svaki zaključak. Zapisnik mora biti pročitan i ovjerovljen, pa podpisan od članova savjetničkoga vjeća, upraviteljstva i zapisničara.

(Sliedi).

O hranitbi marve.

Marva imala bi naći u krmi skup hranivih tvari, koje se mogu podieliti na tri diela: *a)* sastojine tvorbene, *b)* sastojine ugljične, *c)* soli ili sastojine rudne. Razmjer pomenutih sastojina u krmi je različit; to zavisi o vrsti, dobi, poslu za koji je dotična životinja odredjena.

Svaka krma obično sadržava u sebi te sastojine u nepravilnom omjeru. — S toga ratar, koji želi ekonomično hranit svoju marvu, ima bit okat pri izboru hrane. — Naime da izbire takovu krmu, koju on može gojit, i njegova marva osobito ljubi.

S metne li ovo s uma moglo li se dogodit, da bi mu na marvu napala bolest ili slične nevolje. A to radi slabe i nezgodne krme; nehranivost koje morao bi nadoknadit obilnostju iste, što bi ponj bila ne mala šteta. Osim što mu je pazit na ukupni razmier sastojina hranivih, nema zaboravit i na objem obroka pa i na samu probavljivost istoga.

O rudnih sastojinah.

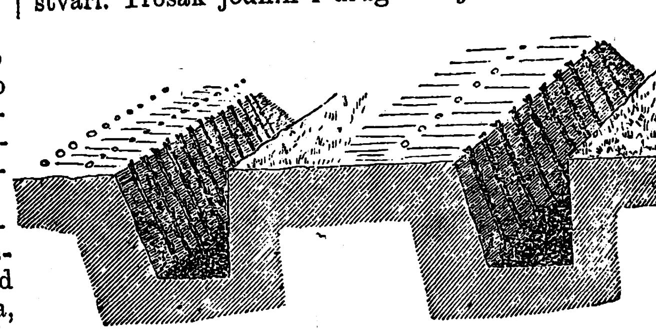
Izmedju rudnih sastojina najznamenitije su fosfor i vapno, jer one sačinjavaju bitnu stranu kosti.

Zatim dolaze soli pepelikove sodik, sodični soličnik i željezni kis. Osim što sastojine rudne sačinjavaju glavnu stranu u kosti jesu raztrkane u sveukupnom organizmu. — Možda će ko držati, da odrasloj životinji ne treba rudnih sastojina; krivo misli, jer ako životinje za mladostu neobhodno jih trebuju, ta nužda zato neprestaje jim u zreloj dobi; jer sve sastojine iz kojih se sastoji jedno tielo, bile one organične ili rudne, obnavljaju se neprestano.

Kosti od kojih sastoji naš kostur, ne sadrže i dandanas iste rudne sastojine, što i prošlih godina. Do nekoliko godina ove će zamienit druge nove.

O dušičnih i ne dušičnih sastojinah.

Ratar mora razabrati kod marve dvie vrsti potrebština, naime: *a)* ona što uzdržaje u živinčetu toplinu, a ovoj služe stvari nedušične i *b)* one što tvori mišice i nadomiešća neprestano njihovo obnavljenje; ovoj služe dušične stvari. Trošak jednih i drugih nije uviek jednak, dapače različit, a to zavisi o kolikoći i kakvoći proizvoda, što daju, i o vježbah, kojimi su podvrgnute. Od tud sliedi, da krava nestejana potrebuje mnogo manje hrane od stejane, dočim ova manje od one što doji gojno tele. Potreba krme je manja, čim pada kolikoća mlieka. — Konj, koji obavlja težke i naporne posle, ne samo što hitno pojede krmu, nego još pospješuje obnavljanje svih tvari, što mu sačinjavaju tielo; pa s toga obroci krme moraju biti puno jači kod živine, koja posluje, negoli one koja planduje.



Slika 17. *Zasadjivanje ključeca i korenjaka.*

Kisele tvari.

Kisele tvari, što se nahode u krmi, a osobito mladoj, činu ju slastnom razhladjivom. Prekorednom kiselinom trnu zubi i poremećuje se živčani sustav, s čega često napade živinča lijavica. Dobro je, da svaka krma bude imala dielak kiselih tvarih, nu nek se ratar čuva, da ne pribrdi. Lieti prosto je davat životinjam kiselih tvari, sbog velike žege; u prolieće nešto više, jer jim služi za čišćenje, nu netom se postigla svrha, nek mahom pretrgne uporabu.

Gorke i stiskajuće sastojine.

U mnogih hranivih sastojina nalazi se grkih i stiskajućih tvari. Gorke zavise u obće o nekih alkaloida, a stiskajuće od treslovina.

Većinom se nahode u nekih travah, žiru, u bilinskih klicah, napokon u lišću nekih stabala. One pobudjuju slinenje, podpomažu probavu, pa su još antielmintične. Po tom se vidi, kako obroci krme nebi smieli biti bez tih tvari, osobito onda, kad krma sadrži mnogo vodnih i neprobavljivih tvari. Običnije sastojine jesu: vladislavka kadulja, prstenjak, maslinovo i vrbovo lišće, osobito se ovo posljednje preporučuje kao prieki liek proti ovčjem metilju.

O teklini i sluzu krme.

Djelovanje ovih sastojina je ublažujuće, nu upotrebljuju li se prekomierno, oslabe, i omlahove vlakanca. Zato pametno će bit krmit ovakom hranom marvu, što smo nakanili toviti, nu nikad marvu odredjenu za trud i rad. — Ovakove sastojine sadrži zelenčica i brašno lana.

O ulju i masti.

Ove sastojine preporučuju se za tovljenje marve, kao i sluzove, ali nikad za posluguću. Ima jih, poimence, uljasto sjeme, pa podobro i u kominah.

O sladoru.

Veoma je ugodna, sladka i lahko probavljiva hrana za svaku vrst marve. Jako se lako pretvori u pretilinu i mlieko. Bogati su s njim, cikla, tikve, svieži klipovi kukuruza i slastna sierka.

O škrobnih sastojinah.

Probavljive su lahko. — Varene jako su hranive i nečuvenom brzinom pretvore se u pretilinu i mlieko. Ovakove sastojine sadržaje pšenica, žito, kukuruz, zob, pirnič i krumpir.

O rastlinskoj bjelančevini.

Pod ovim razumimo legumin i liepilo, koje su bitnost tvorbene hranivosti, te služe za svaku životinju, poimence za onu, koja raste, daje mlieko ili namienjena je težku poslu. Obilato je ima u brašnu i mekinjâ, sočivnjačâ, cvietačâ, djetelini i mrkvi.

O soli.

Kuhinska sol nije tvar hraniva, nu veoma je koristna, jer potiče kod marve slinenje i izlučivanje sokova, te olakoćuje probavu nekih tvari, što se veoma težko probavljaju. Nikakva staja nebi smiela biti bez soli, koja bi se imala davati marvi na obroke poput krme, tim bi se prištedilo na krmi, a marvi pribavilo bolje i uztrajnije zdravlje, **F.**

Kefir.

Priobćuje prof. **G. Pexidr.**

(Nastavak).

Trebamo li veće množine kefira, to možemo sadržaj boca nakon dvodnevnoga vrienja upotrebiti kao ferment t. j. taj već gotovi kefir pomješa se sa tro ili četverostrukom množinom mlieka, te se napuni u boce i prepusti vrienju. Nu, bolji je uvjek kefir proizveden sa mliekom koje je bilo neposredno sa zrnjem u doticaju.

Želimo li kefir stanovite jakosti, uzdržati u nepromjenjenomu stanju, treba da u njemu prekinemo vrienje, što se lahko postigne, ako boce spremimo u ledenicu. Studen leda prekine svako vrienje. Ovako *rabljeno kefirno zrnje* može se naravno odmah opet dalje rabiti; treba ga samo dobro vodom oprati, te se može opet sa mliekom politi, te kao prije dalje postupati. Ne rabimo li više zrnje, treba ga vodom dobro oprati, te na suncu naglo osušiti i u dobro začepljenim staklenicam spremiti. Držimo li se strogo navedenoga postupka, te škrbimo li za dovoljnu čistoću, pristup čistoga zraka kod priredjenje vrijućega mlieka, te ćemo bez dvojbe uvjek dobiti dobar kefir.

U protivnom slučaju, osobito ako zanemarimo zrnje kod opetovane uporabe dobro oprati, lahko nam se kefir pokvari, te zadobije upravo ogavan okus. I zrnje samo će se lakko usmrditi.

Kefir se može na isti način, takodjer iz neobranoga mlieka proizvesti, nu treba onda vrienje u bocah, kod vrlo nizke temperature obaviti, inače se lahko pokvari, te dobije tek po grančavom (ranketivom) maslacu. Ovakav mastni kefir težko se probavlja, te je onaj iz obranog mlieka daleko bolji.

Koja svojstva treba da ima dobar kefir? Dobar kefir mora da se kod točenja dosta znatno pjenuši, mora da je ugodna kiselo-rezka okusa, te vrhnju slične konsistencije (gustoće). Stoji li u boci na miru, to se dobar kefir razluči u dvie vrste: dolnja je poput sirutke, a gornja bjela od sirnine, koja se je na površinu digla.

Sirnina u kefiru nije kao što mlieku raztopljena, nego je uslied vrienjem nastale kiseline, izlučila se u vanredno sitnih i nježnih čestica, koje su u kefiru porazdjeljene.

Kefir u kojemu se nalaze krupnije grudice sirnine, nije dobro pripravljen. Upravo tim svojstvom razlikuje se kefir povoljno od mlieka.

(Sliedi).

KNJIZEVNA OCJENA.

Mladi poljodjelac. Knjiga za učionu i puk. Napisao gosp. E. M. Vusio — Zadar — Vitaliani & Janković 1885. — Strana 224 u malenoj osmini. — Ciena 30 novč.

(Nastavak vidi broj 6.)

Gosp. Vusio nazivlje tlo *vapnenim*, kad u njemu ima „od 35 do 50 diela vapna“ (razu-

mije se ugljično-kisela vapna), dočim je dosta da u tlu bude i samih 30 postotaka vapna, da se takovim nazove, po izrazitim svojstvima koja potiču od vapna. U svakom vapnenom tlu ima još gline ili ilovače, a kadgod pieska i ugljično-kisele gorčike, o kojoj je g. V. pisao, da je izmedju rudnih sastavina tla, a nikad nije spomenuo u kojemu li se osobito nalazi. Srednja je skupnost vapnena tla, i upija brzo vodu. Grije se dosta dobro, ali na dugo zadržuje toplinu, pa se obnoć slabo orosuje. Suša ga stvrdnjuje u grude ili u suh prah, te ga samo obilata kiša može opet dobro da skupi, a slaba mu kiša ljeti nimalo nehasni.

O vapnenu tlu veli g. V., da je *bolje* od drugih, a tim hoće zar reći, da je plodnije. On u tom podpuno nepogadja. — Samo neke vrsti vapnena tla su plodne, ali druge opet nisu. Za vapneno tlo i njegove suvrsti vriedilo je, da g. V. bude potrošio još nekoliko perâ crnila, kad je pisao za Dalmaciju u kojoj je tlo po izbor vapnovito.

Kad u vapnenu tlu ima mnogo primiešane gline zove se *glinenastim* vapnenim tlom, i to je izmedju vapnenjača najplodnije tlo u kojemu uspjevaju svakojake žitarice a ne samo kukuruz, raž i pirnič, kako veli g. V. To je vrst vapnenjače, koja najbolje prija lozi, bukvi, jasenu javoru, pa onda još i sočivnicama, grahorici, djetelini i ljekarici, te i svim livadnim travama.

Vapneno tlo, u kojem ne ima mnogo gline ima obično puno kršja i kamenja, suši se lako, i slabo je plodno. Na njemu od šumskog drveća uspjevaju najbolje ariž, bor i crni bor, te jasen i bieli grah; a od gospodarskog bilja uspjevaju prilično zob, ječam, raž, kukuruz i krumpir.

Vapneno tlo se uobće lakše obradjuje od glimena i od ilovasta tla. Suncu izloženo vapneno tlo postane u kratko vrieme neplodno, jer bilinski odpadci koji bi inače imali tvoriti humus pretvaraju se u ugljevitu tvar, pošto bez vlage ne može da postaje ugljična kiselina. Vapneno tlo je nasuprot veoma plodno dok je pokriveno i zaosjenjeno bilinskim pokrovom, koji ga uzdrži svježim i štiti ga od prejaka djelovanja sunčane topline.

Preostaje mi još da natuknem koju o *lapornom tlu*, kojega takodjer dosta ima u Dalmaciji a gosp. V. ga nije ni spomenuo. Tlo se takovim zove kad se glinom ili ilovačom ima 10 do 20% pomiešana uglično-kisela vapna. Upija i uzdrži više vlagu, čim ima u njemu više gline a manje vapna. Tako se i polaganije grije čim ima više gline, a brže čim ima više vapna. — Željezni kis mu podaje smedju boju čini da se brzo grije, a tim i lako suši. Laporno tlo vriedi u gospodarstvu kao najbolja zemlja, jer na njoj rodi dobro, pšenica, djetelina, ljekarica i grahorka. Pomiešan sa humusom dobar je za uzgoj svakojakog gospodarskog bilja.

Uzme li se Vusio-eva *crnica*, kao humusno tlo, onda ipak nije treba da takovo ima kako on veli 12 do 20 postotaka humusa, već ga je dosta i koliko mu drago više od 5 postotaka.

Gosp. V. veli, da „gnoj, što poljodjelac prenaša na svoje polje, nije drugo nego crnica," dočim je humus ili crnica ne vaskolik na polje preneseni gnoj, nego samo ono što od njega ostane nakon razvitka vode, uglične kiseline i čipavca.

Za tim odmah veli g. V.: „Da je *dakle* (to me *dakle* u velike osvjedočuje o stvari!) crnica bilju najprikladnija, lasno će se uvjeriti svak, tko znade **iz česa ona postaje**" (!) Po tom površnom kazivanju trebalo bi pomisliti, pošto humus postaje najviše iz bilinskih odpadaka, da je on „bilju najprikladniji" kao *izravna hrana*, to jest kao tvar koju bi biljke imale usrkavati svojim žilicama i s njom sebe hraniti, dočim malo niže i sam navadja posve drugčijih šest različitih razloga, sa kojih je humus „od velike važnosti za svaku zemlju."

Osim razloga navedenih po g. V. treba poljodjelcu da znade još drugih šest, to jest: 1. da humus svojim lučbenim djelovanjem razvija u zemlji znatnu toplinu; 2. da srče iz vazduha čipavac i ugličnu kiselinu; 3. da upija vrlo lako vlagu; 4. da srče i sgušćuje u sebi vazduh tvoreći od njegova dušika uz pristup vode, čipavac; 5. da se ugljičnom kiselinom, koja postaje od humusa tvore raztopive ugljično kisele soli, koje bilinama služe za hranu, a 6. da humusa raztvaranjem sve to više nestaje, te da je on nestalna i promjenljiva sastavina tla.

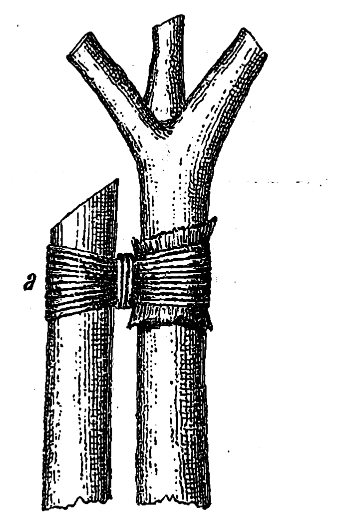
Pošto g. V. piše, da treba da zemljište sadrži „*najmanje* 12 do 20 postotaka" humusa, da se nazove crnicom (humusnim tlom), a pošto navadja samo koristonosnu djelatnost humusa, to bi mladi poljodjelci, koji bi se izučili po knjizi gosp. V. imali držati, da će tlo biti tim plodnije čim ima u njemu više humusa, dočim je za dobru plodnost gospodarskog tla dovoljno i 2 do 5 postotaka humusa. Humus je najviše potreban žitaricama, ali ipak najbolje iliti najplodnije glineno tlo za pšenicu. Dosta je da ima 10 postotaka humusa, to jest za 2 postotka manje od najmanje mjere po gosp. V. odredjene za crnicu; a najbolje ilovasto-pjeskovito tlo za ječam, dosta je da ima najviše 6 postotaka humusa; za sve ostale žitarice je dosta još manje humusa. Poveća kolikoća humusa koristna je samo u vapnenom, lapornom i ilovastom tlu, dočim glinu preveć navlažuje i lako je pretvara u barište. U pjeskovitu tlu je poveća kolikoća humusa koristna samo onda, kad je vrlo na sitno uprašen.

Mučno mi je razumjeti ono što g. V. u svojem VI.om razlogu važnosti humusa dodaje, da on upliva „i na uzdržavanje dusičnih čestica gnoja"…. — Kako je to da upliva humus na uzdržavanje dušičnih čestica gnoja, kad sam g. V. prije uči, da i *gnoj* „nije drugo nego crnica"?! Upliv mislim svakako, da je djelovanje koje ne stoji u subjektu već iz vanka dolazi; kako je to dakle da Vusio-eva crnica sama na sebe *upliva?* Ali šta su opet te „dušične čestice gnoja?" Gnoj ne ima u sebi dušika osjem onoga što mu je u usrkanu vazduhu, ali to nije njegov dušik. dakle gnoj ne ima ni dušičnih čestica. Možda tim g. V. razumije *dušičnate* a ne „dušične," *sastavine* a ne „čestice" gnoja. Dušičnatih sastavina ima u gnoju i ter kako, ali, kad i tako raztumačimo Vusio-eve rieči, one ipak u stvari ne imadu znamenovanja.

(Nastaviti će se).

Progoravanje lišća usljed sunčane žege.

U južnim stranam čuju se često tužbe, da drveću grmlju, povrću i cvieću ljeti ili poodpada ili progori lišće.



Slika 18. *Privezivanje stabla o kolac.*

Ako lišće poodpada, tomu je obično uzrokom dugotrajna suša, nestašica vlage; dočim što lišće progori uzrokom je sunčana žega.

Najlaglje progori lišće, ako ljeti nakon dugotrajne suše padne kiša, pa onda naglo zasja sunce; onda u proliеće, ako žarko sunce za tiha dana zapeče lišće dok je još mlado. Lišće od povrća progara ako se zalieva po suncu, a cvieće, ako se drži iza stakla, ili ako se nenaučno izlozi na sunce.

Progoravanje lišća uvjek je štetonosno, a često i ubitačno po bilje. Kad lišće progori, onda se djelovanjem sunca ili sasvim uništi listno zelenilo (chlorophyll) u stanicam, ili se raztrgaju stanice.

U prvom slučaju obično pobieli list, ili samo neka mjesta na njemu, ali ostane još živ. Odstranili se takova bilina od štetonosna djelovanja sunčanih zraka, ona će dalje živiti, dapače, može se u stanicam pojaviti opet listno zelenilo. U drugom slučaju, kad se raztrgaju stanice, progori list u pravom smislu rieči. — Obično potrga se skup stanica na jednom ili više mjesta u sredini lista, a često potrgaju se sve ili dugi niz stanica na vrhu lista. Na onom mjestu gdje se stanice potrgaju prestane život, pa se to mjesto osuši i pocrni. A ako ima na listu više takovih mjesta poremeti se kolanje sokova u listu, pa list odpadne. Bilo je slučajeva, da je progoravanjem lišća ostalo stablo ljeti golo, kao usrjed zime, a ako se progoravanje često opetuje može i najjače stablo propasti. Progoravanje tumače, kako sliedi. — Usljed velike žege pretvori se voda iz stanice u paru; pa bud tu nema dosta prostora, raztrga stanicu.

SVAŠTICE.

Ječam proti slaboći, pokazao se je veoma uspješan i u slučajevim, kad slaboća potiče iz iznemoglosti ili hrdjava želudca, i u slučaju, kad slaboća potiče od sušice (plućne bolesti u obće). Mnogi koji su prokušali ovo sredstvo jako ga hvale i ostali su posve zadovoljni, a u sebi je opet tako nedužno, da ne može nikome poništa nahuditi. Ječam podupire probav, otvara apetit, i na neki način podpomaže tovljenje. Neka nitko ne misli da se ječam zoblje sirov, on se pripravlja kako sliedi. Uzme se od prilike 1 kg. najfinijeg ječmenog brašna. (Najbolje je na kući samljeti ječam u brašno); poveže se u platnenu vreću, te uroni u lonac pun vode. Voda se ugrije do vrienja, pa onda neprestano za puna 24 sata uzdrži vrienje. — Kako voda izhlapljiva valja ju nadolievati. Nakon 24 ure izvadi se vreća iz vode, otvori, te sadržaj posuši. Sadržaj je žutkast, tvrd, a sastoji iz samih bielančevnih tvarih i nešto škroba. Kad je ova tvar posušena, iztruga se na strugalo u brašno i stvar gotova. Ovim brašnom i mliekom ukuha se svakog jutra kašica, kao za djecu i pojede. Uzme se obično mala žličica brašna, a po volji mlieka, pa se neprestano mješa, da se neugrudva. Mjesto u mlieku može se kuhati u vodi ili čorbi, al je bolje u mlieku. Ako je oslabjelost velika, onda se može i prije objeda pojesti takove kašice. Za 14 dana, najdulje za mjesec dana, uz apetit koji se razvije, čovjek se ugoji, da ga nije prepoznati. — *Probatum est!* **X.**

— *Bielenje rubenine.* Rubina često požuti na način, da i uz najpomnjivije izpiranje neće da pobieli. Izbielit će se i najžuća rubenina, ako se za 24 ure namoči u vodi u kojoj je raztopljeno $^1/_{10}$ po sto soličnog vapna (klornog vapna). Klorno vapno nehudi nit najmanje rubenici, a odgovara svrsi izvrstno.

— *Tekući maz za voćke.* Ugrije se iz tiha 1 kg. omorikove smole, dok se sasvim raztopi, onda se odstrani od vatre, pa uz prestano miešanje dolije 200 do 250 do 300 grama vinovice (alkohola). Ljeti dolieva se najmanje alkohola, zimi i ranim proljećem najviše, jeseni i kasnim proljećem srednja mjera. Ovako priredjeni tekući maz čuva se u posve zatvorenim li menim posudam, pa se rabi za zamazavanje ranâ, kad god je potreba. I od kolofoniuma može se napraviti tekući maz. Razkomada se na sitno kolofonium, pa metnu ti komadići u staklenicu, pa se ulije toliko vinovice, da staklenica bude puna. Onda se začepi, pa postavi na umjereno toplu mjestu ili na suncu, e da se vinovica malko ugrije, i da raztopi kolofonium. Kašnje je uvjek tekuć, i upotrebljava se kao gornja vrst.

— *Pokost za željezno orudje.* — Željezno orudje je trajnije, teže hrdja i ljepše ga je vidjeti, ako je pokošćeno. Izvrstan pokost za željezno orudje pravi se iz asfalta od gume u prah sameljena i terpentinskog ulja. U terpentinskom ulju raztopi se asfalat od gume, pa se ovim maže željezno orudje. Pokost se u čas posuši, tamno-crne je boje, a jako trajan.

— *Upaljene žitarice* često daju po gnjiloći, da nemoš s njimi do nosa. Ta mana se pojavlja, dok su još u klasu, osobito ako snoplje leži dugo na polje, ili se je pokosilo za vlažna vremena. Mana ta odstranit će se, ako se zrnje odmah izmlati, pa suši za 3 ili 4 ure u krušnici ugrijanoj do 36° C. Žitarica izgubi duhu, ostane podpuno klicava, a sameljena daje posve bielo i tečno brašno.

Izluživanje novih sudova. Novi sudovi, bili oni od meka ili tvrda drva, ako se metne u njih vino ili mast, priobće mu onaj neugodni tek po drvu. Drveni sudovi mogu se izlužiti pomoću sode. Za sud od 120 litara sadržine, uzme se n. p. 1 kg. kristalizirane sode. Scda raztopi se u vodu, koju se ulije u dotični sud, tako da bude sud pun do polovice. Ova raztopina ostane u sudu 12 do 15 dana, sud se svakog dana provalja, pa se onda iztoči. Kad se iztoči, onda je sure ili smedje boje, jer je izvukla iz drva svaku duhu. Sud se onda dobro izpere, nalije vodom, koju se uzdrži u njemu dva ili tri dana, onda se može u njega lievati najfinije vino, jer će ostati onakovo baš kako se ulije.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Zasadjivanje ključeca i korenjaka, slika 17 strana 30. — Tumačenje ove slike je u članku *Trsova uš* itd.

Prirezivanje stabla o kolac. Da vjetar ne prelama stabla, osobito ne ona, koja su zasa-

djena po šetalištim i uzduž puteva, pa u obće sva ona stabla koja uz veliku gustu krošnju imadu slabo deblo, moradu se privezivati. U tu svrhu zasadi se čvrsto upravan kolac, nešto 5 ili 10 cm. od dotičnog stabla, ali s njim usporedo i s one strane s koje najjači vjetar duva. Za vez uzimlje se pavit (*Clymatis vitalba*), pa se ovije snagom 8 ili 10 puta, oko debla i oko kolca, pa onda stisne i priveže čvrsto u sredinu, na način, kako naša slika 18 na strani 31 kaže. Da se kora na deblu vezom ne ozledi, metne se oko debla, prije neg se priveže nešto slame ili mahovine. Za stabla koja stoje osebice na mjestu vjetrovim izloženo, rabi se dvostruki vez. U tu svrhu zasadi se još jedan kolac uprav na protivnoj strani prvoga, pa se priveže na ovaj isti način, ali jedan vez dolazi odmah izpod drugog.

Gospodarske Viesti.

Usljed rane, a jake sunčane žege, protjeralo je bilje prije vremena. Bojat se je, da bi mogla opet pasti toplina, kao što godine 1879. Neka stoje na oprezu vinogradari, jer padne li toplina i razvedrili se nebo, slana gotova. Od slane brani se doneklen, ako se po vinogradih, sa one strane odkud vjetar puha, lozi na vatru takove stvari koje dime, kao kiće, slamu, suh konjski djubar itd. Dim oblikom oblaka nad vinogradom ne dopušta da padne slana.

* * *

Primili smo zahvalnošću „*Kratko pčelarstvo za početnike*," napisao (ćirilicom) M. D. Dejanović. Drugo preradjeno izdanje sa više slika. Pančevo 1886. Štamparija Braće Jovanovića. Knjiga zauzima 120 stranica. Ciena joj je 60 novč. U knjizi je liepo i praktično protumačeno sve što je potreba da uzgojitelj pčela znade.

* * *

Na Rijeci je iskrcao jedan parobrod $2\frac{1}{2}$ miljuna ključeca od amerikanskih loza koje odole filokseri. Te su ključece za ugarsku vladu naime za loznik u Kečkemetu.

* * *

U gospodarskom družtvu u Beču i u sjevernim amerikanskim državam napravljen je predlog, da se strogim državnim zakonom zabrani proizvadjanje umjetnog vina.

* * *

Godine 1885 izvezeno je iz Italije u Sjedinjene države Sjeverne Amerike 4042 bale svile, u vriednosti od 19,956,354 franakâ.

* * *

U cislajtavskom proračunu za god. 1886 uvršteno je 1,477,476 forinta za obrtno podučavanje. U Cislajtavi ima što državnih što subvencioniranih 290 škola za razne obrte.

* * *

U Hrvatskoj uredit će se loznik amerikanskih loza u Šenkovcu, Jaski, Dugomselu i St. Pazni.

* * *

Iz knjige „*Der Bodenwerth Oesterreichs. — Eine volkswirthschaftlich- Statistische Studie*" *ad D.r J. pl. Raschmann-Hörburg*, Beč 1885, razabiremo, da ukupna zemljištna vriednost cislajtavskih zemalja iznaša $6\frac{1}{2}$ miljarda forinta, a polovica od toga odpada na težatno žemljište. U Dalmaciji n. p. cielo težatno zemljište vriedno je 28 miljuna forintih; seoske sgrade 12 miljuna forintih; gradske sgrade 14 miljuna forintih. Ukupno daklen 54 miljuna forintih. Po tom dakle srednja vriednost jednog hektara zemljišta je forinta 42, a srednja vriednost jednog hehtara težatne zemlje je 23 forinta. — Najmanja vriednost je u Dalmaciji, najveća u Dolnjoj Austriji, pa u Českoj. Česka stoji za Dolnjom Austrijom, jer ovu Beč nosi naprjed, ali bez Beča Česka je prva.

* * *

U Niemačkoi ima maloposjednika 2,323,316, koji obradjivaju površinu 777,958 hektara, daklen manje od 1 hektara svaki. Maloposjednika, koji imadu 1 do 10 hektara zemljišta ima 2,274 096. Oni obradjivaju površinu od 8,145,130 hektara. Srednjih posjednika (sa 10 do 100 hkt. zemlje) ima 653,941 sa 15,159,621 hektar zemlje. Veliko posjednika (od 100 hekt. unaprjed) imade 24, 991 sa 7,786,263 hektara zemlje.

* * *

Prošastog mjeseca kupio je neki trgovac iz Berlina 800 staklenica Ranjskog vina (Johanisbergera) od godine 1876 za 9000 maraka.— Svaka staklenica stala ga je po tom 11 maraka i $\frac{1}{4}$, a svaki marak nosi 62 austr. novčića.

* * *

Braća Mabille iz Amboise izumili su novo gnječilo za grozdje (*Fouloir-égrappoir*). S ovim strojem ne samo, da se gnječi zrnje, al se odstranjivaju ozubine (kostulje) i pećke (kostice). Ciena mu je 330 franaka. Hvale ovaj izum.

* * *

U Sjedinjenim Amerikanskim državam uvedeno je god. 1883 Ranjskog vina 278,081 hektolitar u bačvah i 48,316 skrinja po 12 staklenica. Bordoležkog 314,871 hektolitara u bačvah i 126,632 skrinje po 12 staklenica. Taljanskog vina u bačvâ 27,684 hekt. i 14,206 skrinja po 12 staklenica. Te napokon 148,894 hekt. španjolskog vina u bačvâ.

* * *

U Kraljevini Taljanskoj troši se svake godine preko 2 miljuna hektolitara alkoholičnih pića, ne uračunav ni vino, ni pivo. Vidi se da alkolizam napreduje.

* * *

Tvrdka Carpanè-Combeni et Comp. iz tvornice u Conegliano, otvorila je novu tvornicu za oenocyaninu u Grottamare Adriatico. Uprava povjerena je gosp. A. Ferriera. Vidi se da se oenocyanina rabi.

* * *

Kako se u statističnom izvješću čita u Engležkoj potrošeno je kroz prvih 11 mjesecih godine 1885: Francuskog vina crnog 3,809,845 galona, dakle 102,480 galona više nego godine 1884; a bielog francuskog vina 1,411,363 galona, dakle 5727 galona više nego godine 1884 Portugizkog vina potrošeno je 2,622,600 galona, dakle 69,933 galona više nego god. 1884. — Španjolskog vina potrošeno je 3,622,600 galona, dakle 826,857 galona više nego god. 1884.

* * *

Iz iztočnih engležkih Indija uvaža se sve više pšenice u Evropu. Prošastog rujna uvedeno je 1,857,315 engležkih centa, a u pô godine t. j. od travnjado rujna uvedeno je 11,459,210 engležkih centa. Najviše indijanske pšenice uvadja se u Inglešku, pa u Francusku, posve malo ili skorom ništa u Austriju, Niemačku i Rusiju.

* * *

Kako Montpellierski *Progrés Agricole* javlja, prizivni sud, na utok odvjetnika Loubersa dosudio je, da se patvara (falsificira) naravno vino, kad ga se mieša tankim vinom, koje je pravljeno pomoću suhva, te da je takova falsifikacija kažnjiva po kaznenom zakonu.

* * *

Izišô je „*Cataloque illustré et descriptif des vignes americaines par M. Busch et Fils et Meissner*," kojeg je Planchon pregledao i svestrano popunio. Knjiga je puna svakovrstnih i liepih slika.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

31. Savjetovaše mi, da sasječem murvu, pa da je na proljeće navrnem na smokvu. — Molim vas, koje je vaše mnienje o ovom navrćanju i hoćeli se plemenika od smokve primiti na murvu?

M. G. a S. — Pelješac.

Da bi se mogla plemenika od smokve primiti na murvu, mogla bi, mi smo dapače opetovano čitali da su takovi navrtci izvedeni vrlo dobrim uspjehom, i da su plemenike i uspjevale i radjale dobro, al na našim putovanjim, osobito po Italiji odklen su ti glasovi dolazili nismo nigdje vidili takova navrtka, pa je sva prilika da su to bili sni ili bajke. A u tom nas uvjerava vlastito iskustvo. Mi smo opetovano navrćali smokvu, al bez ikakovog uspjeha. Kušajte.

32. Na plodnoj ilovastoj lapornjači uspjeva mi jako dobro pšenica, al mi se svako često dogodi, da se na proljeće okori zemlja i popuca, pa mi tad usjev nastrada. — Molimo Vas, zašto nastrada usjev, kad zemljana kora na zemljištu popuca, i imali proti tomu lieka?

S. P. u B. — Bosna.

Usljed pucanja kore na površini zemljišta dogadjaju se dvie stvari, naime: *a)* žilice od zasijanih bilina popucaju ili ostanu gole, pa bilina jer još mlada ne može da se oporavi, te s udarca uslied popucanja žila, i s nedostatka vlage pogine ili životari al bez ikakove koristi; *b)* Oni okorjeli komadići zemlje su obično oštrih srhova, pa se, kad puha vjetar, nihaju mlade niežne biline i režu na rečene oštre srhove pločica okorjele zemlje. — Najbolje je prebranati zemlju čim se vidi da će joj se površina okoriti i popucati. U tu svrhu rabi se vrlo dobrim uspjehom Bubnova brana. Ta je brana perastih zubova, noviji izum Bubnove tvornice, te osobito prikladna za smrvljivanje kore, za izkopavanje grudva, pljevljenje korova itd. Ona radi po volji vodioca na $1\frac{1}{2}$ do $2\frac{1}{2}$ cm. dubljine ili čak na 10 i 12 cm. dubljine. Gradjena je lahko, jednostavno a čvrsto.

B. Nova pitanja.

33. Buti (pršuti) koje preko godine na miljune šalju iz Amerike u Evropu, izvrstno se uzdrže, dočim se domaći pokvare posve lahko. — Molim Vas, kako amerikanci priredjivaju bute, da se uvjek onako zdravi uzdrže?

V. O. u R. — Istra.

34. Molim Vas, jel istina da se izbieljivanje loćike po najbolje obavlja u djubru? — Kako se pri tom postupa?

F. R. u S. — Split.

35. Imao sam bačvicu posve zdrava i dobra vina. Ono mi je na jedanput postalo gušće od ulja. Molim Vas, kakova je to bolest i može li se izliečiti?

S. G. u R. — Primorje.

36. Kako se najbolje razplodjivaju dracaene?

L. J. u D. — Hrvatska.

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1886.

P. n. č. g. Jurković J. — Brbić O. T. — Marangunić N. — Kotromanović O. G. — Obradović J. — Šam n O. I. — Topić prof. M. — Filipić B. — Benzia A. — Rumšić L. Velikanje J. - Karama S.

Podmirili su predbrojbu za 1. polug. t. g. 1886.

P. n. č. g. Stefanović M. — Petričević J. — Čitaonica - Delnice — Glavić B. — Smidarčić J. — Berberović M. — Koprinsky Š. — Glasinović M.

— Č. g. Kotromanović O. G. — Broj 11 od g. 1884, brojeve 10, 21 i 23 od god. 1885 i brojeve 4 i 5 od t. g. odposlalismo vam. Blažene pošte!

— Č. g. Popović G. — U prvom slučaju izostala je rieč „izlužen" [pepeo]; u drugom slučaju sasvim je drobno odnosno na ne izlužen pepeo, a za izlužen mienja se strukovnjaka razilaze. Mi smo dosad opetovano rabili izlužen pepeo i uvjek vrlo dobrim uspjehom. — Višnju možete kalamiti na „Prunus Mirab.," i ako bude navrtak dobro i na vrieme učinjen primit će se.

— Č. g. Trabić V. — Jok!

— Č. g. P. R. u Z. — Dokazat ćemo mi onome gospodinu, kako se pošteno postupa, kad on nezna. Neka čeka samo. Da ste zdravo!

— Sl. Rivista Mercantile - Trieste — Odposlali smo vam zatraženi broj.

ERRATA-CORRIGE.

U broju 6 bilo je snepomnjo popravljačeve krupnijih pogrješaka. Molimo izmedju ostalog da se izpravi: U članku „Kefir," u prvom stavku nakon rieči „tih hraniva" mjesto točke ima stojati zarez. U stavku 16 odzdol mjesto „priliku" čitaj „pritisku," a u stavku 9 odozdol mjesto „neusiri," čitaj „neusiri u grudvu," a mjesto „malih," čitaj „u malih." — I broj 7 obiluje tiskarskim pogrješkam osobito članak: „Štedno zajamne zadruge," nu srećom sve su takove naravi da jih čitatelj može sam izpraviti.

Godina V. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 9

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Svibnja 1886. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Svibnja 1886.

Trgovina povrćem.

Trgovina povrćem zauzima u svietu sve više maha. Provoznimi sredstvi, kojimi dandanašnji ljudstvo sve više i više razpolaže, ona je zauzela jedno od prvih miesta, i na temelju onog što danas biva, suditi je da će se još obširnije razviti.

Spanjolska daje zimi povrće Engležkoj. Južna Francuska i Algir sjevernoj Francuzkoj, Holandiji i Belgiji; a Italija Njemačkoj i Austriji.

U Parizu troši se povrće uzgojeno u Algiru, u Beču ono uzgojeno u južnoj Italiji.

Nas je narav obdarila podnebljem, da nije mogla bolje, pa i nas zimi obskrbljuje Italija povrćem. Za zadnjeg boravka našeg Carevića na Lokrumu povrće potrebito za njegovu kuhinju dolazilo je iz Beča. Nevjerojatno, ali istinito! Nije tomu možda kriva naša zemlja ili naše podneblje, ne, tomu smo mi sami krivi, naše neznanje naša mlitavost, i nikakova uztrajnost.

Po otocim i po primorju dade se preko zime uzgojati svako povrće, uz samo malo zaštite, ako je zima i jole blaga onda bez ikakove zaštite.

Mi smo već vidili u Šibeniku početkom sječnja sasma razvijenih mohunja od boba i graška (pisum) uzgojenih na otvoreno i ne baš u zaklonjenom položaju Kad se reče da se kilogram mohunja od graška, u sječnju prodaje po 1 do 2 forinta, dočim u svibnju po 4 novčića, rečeno je sve što se može reći, i svak će razumiti, koliko je koristonosno gojiti povrće. Kakovih se sprava hoće za uzgajanje povrća preko zime? Nikakovih.

Za gajenje povrća preko zime odabire se zemlja u poldnevnom položaju, djubri se nešto obilnije, ne posve nagnjilim djubrom da ovaj gnijenjem razvija nešto topline, a drži se u zalihe nešto slame ili slamnatih stura, da se onih noćih kada prieti mraz dotično povrtište zastre. Slama se samo meće po povrću, nu dosadno ju je sakupljati, a opet nosi ju posve lako vjetar. Puno su prikladnije slamnate sture, koje si svaki gospodar može sam napraviti. — Povrh povrtišta, nešto 30 do 50 cm. nad zemljom napravi se odrena; po ovoj se stiru sture, koje za studenih noćih čuvaju povrće od slane. Preko sve zime, bit će jedva desetak ili dvadesetak puta potreba zastrieti povrtište sturam. Na proljeće pak razvija se kod nas povrće tako bujno i obilno, da mnogi napuštaju gojitbu povrća, s razloga što je jeftinije kupovati ga na trgu, nego uzgajati ga. Doduše dok se ne počme izvažati naše povrće u to doba, to je doneklen opravdano, premda bi se moglo povrće sušiti za ono doba kad ga nema.

Sušiti povrće, počeli su najprije francezi, na njihovim kolonijam, te je na izložbi u Anversi toga blaga božjega bilo izloženo koliko se je htjelo. Danas ima već više vrstih posve praktičnih pećih za sušenje povrća, od kojih se neke griju drvom ili ugljenom, a druge sunčanom toplinom. Na imanju grofa Attemsa kraj štajerskog Gradca uredjena je već jedna takova peć za sušenje povrća. Iskustvo dokažuje da se sušenje povrća izplaća, pa zašto se nebi i kod nas razvio taj obrt?

Kamo sreće da ima volje i uztrajnosti!

Trsova uš i obrana proti istoj nasadjivanjem loza, koje joj odole.

(Nastavak).

9. Navrćanje u sobi preko zime.

Pri nasadjivanju vinograda koji odole filokseri, služiti nam se je za navrćanja sa divljakom, isto kao što pri navrćanju voćaka. — Navrćanje nije težka radnja, ono se je i dosad obavljalo, bilo rad pomladjivanja ili rad toga, da se neka nova vrst uvede ili uzdrži. Prije navrćale su se samo stare loze, dočim je nama sada navrćati mladje loze, dapače i ključece, koji će se zasadjivati stopro poslje neg budu navrnuti. Prije pazilo se je za navrćanja, da plemenika pod svaki način ostane u zemlji zakopana barem 20 ili 30 cm., a da divljaka ne tjera za sebe, dandanašnji navrće se na način, da plemenika ostane ili nad zemljom ili razi zemlje, jer ako ostane pod zemljom pa protjera žile hudi joj filoksera.

Kad bi imali starijih vinograda od vrstih koje odole, mogli bi jih navrnuti na glavu, ili odmah do podanjka. No, pošto takovih nemamo, to nam je, kako je već rečeno navrćati ključece, sjemenjake i korenjake.

Dok sjemenjaci dozoru do navrćanja valja dugo čekati. Navrćanje ključeca nije sigurno, pa se radi toga za navrćanje uzimlju jedno ili dvogodišnji korenjaci.

PODLISTAK.

GOJENJE KRUMPIRA

(*Piše za „G. P."* **Sv. Lj. Gavrilović**).

(Nastavak).

Ako od ovog sjemena padne i najmanje parčence na zdravu biljku i na zdrav list od krompira, onda se bolest razmloži za časa na gore napomenuti način po toj cieloj biljci i sudbina joj je po tom ista. Zemlja na kojoj je to tako bolesno bilje raslo prepuna je sjemena od ovih gljivica, koje se na toploti vrlo brzo razvija i razmložava.

Ove gljivice — koje se vide običnim okom, već pod mikroskopom — preko zime izmrznu u zemlji i propadnu, ali sa bolestnim krtolama unesemo u podrum i ostavimo i ove skodljive gljivice. Ako na proljeće ove gljivice posijemo, eto ti opet gljivica na njivi; odatle, one predju na stabljiku, za tim na lišće, tu opet proizvedu novo sjeme, ovo se sjeme opet razvije u gljivice, i vjetar ga kako je lahko, raznese jošt po cieloj njivi, te tako okuži sve biljke. Protiv širenja ove bolesti, kada je ona već na njivi nema lieka.

Kao sredstva pak, koja mogu bolest da preuprede, preporučuje se:

1. Rano sijanje krumpira u proleće i to ranih vrstih, te da se što prije razviju i otrgnu kako nam zaraza nebi mogla da dospje, te da nam svu njivu zatre.

2. Ne sijati nikada krumpir na vlažnu zemlju.

3. Svako suvišno nagomilavanje vlage, bilo pomoću korova, koji vlagu zaštićava i drži, bilo pomoću spečenosti zemlje i zadržavanja vode na njivi, valja prečiti — t. j. valja posijani krumpir brižljivo prašiti i okopavati.

4 Kada već bolest postoji, onda valja sjeme od krumpira mienjati, i bolestni krumpir ne sijati.

A za nas koji jošt i ne znamo za tu bolest:

5. Valja paziti, da sa nabavkom stranih vrsta krumpira ne donesemo u jedno i tu škodljivu gljivicu, te rad sigurnosti zamakati uvjek prije sijanja, takve krumpire, koje ćemo da upotrebimo za sjeme, u ključalu vodu, da ono trusje od gljivice utamanimo; koje bi slučajno moglo se na površini naći.

8. Vadjenje krumpira.

Krumpir sazrieva u mjesecu oktobru — Ranije vrsti odpočinju sazrievati već od Petrova dne, i onda ih treba vaditi.

Kada stabljika i lišće žutiti stanu, znak je da su oni svoju ulogu već svršili, da su sproveli u lišću obrazovanu hranu i naslagali je u krtolama, dakle da krtola sad imaju sve one materije, koje su za hranu čovječiju nuždne — te da ih možemo vaditi iz zemlje.

Krumpir treba vaditi, kada je vrieme suho i onda ih odma treba sortirati u odieljke: izabrati za sjeme, a ostale podieliti u krumpire za upotrebu i u krumpire za stoku itd.

Krumpiri se vade motikom, onde gdje ih u malome siju, a gdje se krumpir u većem razmjeru sije, onda se odplaćuje a i koristan je naročito za taj posao udešeni plug.

Ovakovih pluga ima sasvim od gvoždja a ima ih i sa drvenim gredeljem — ovi posljednji su jevtiniji. Ovaj naslikani sav je od gvoždja. Onaj široki raonik poduhvati krumpire iz zemlje, pa ga preda onim perima što su nad njim namještena, koja ga očiste od zemlje i na stranu ga oture. Za vadjenje krumpira sa ovakovim plugom, dovoljan je, kao radna snaga jedan konj. (*Sliedi*).

Koliko god je potreba da su divljake čvrste i zdrave, ako ćemo da nam uspije navrtak, isto toliko ie potrebito da i plemenike (ciepac) budu čvrste, zdrele i zdrave.

Kad se navrće sedlastim spajanjem hoće se: ili da je ciepac (plemenika) debeo kolik divljaka (podstav) ili još bolje, da je nešto malo tanji. Ovo pravi najviše zanoveti, jer su ključeci od amerikanskih loza tanki, a i ako se za godinu dana zasade u zemlju da se ukoriene, oni kroz to vrieme odebljaju jako malo. Dočim je pruće od domaćih vrstih obično puno deblje. Mora se radi toga odmah s jeseni izabrati tanko pruće za plemenike. ili se pak uzimlje dozrelo pruće od slabijih loza. Mnogi dapače goje nekoliko loza osebice za uzgajanje tankih plemenika, jer kako što je iskustvo dokazalo ne samo, da se tankim plemenikam laglje navrće, al one se puno laglje primaju, i bolje tjeraju od debelih.

Prije, kad se je navrćalo starije loze, držalo se je da je najbolji zeman za navrćanje u veljači prije no što počmu sokovi kolati ili u travnju ili svibnju kad kolaju. Kod amerikanskih loza kolaju sokovi puno ranije, pa se je rad toga pokazalo kao najsavjetnije navrćati kasne jeseni ili preko zime.

Najbolje je dakle navrćati jeseni, kad lišće poodpada, ali je još bolje navrćati preko zime, u sobi, s ruke. U tu svrhu izkopaju se kasne jeseni korenjaci, pa čuvaju do zime na mjestu gdje se ne smrzava. Zimi se navrću, pa onda ili sade odmah na polje (na južnim stranam) ili zasade u piesak, doklen vrieme dopusti saditi iih na polje.

Izkustvo je dokazalo, da navrćajuć ovako, ako se je za navrćanju nešto malo pomnje uložilo, primit će se svaki navrtak. Ovaj uspjeh pripisati je jedino i samo jakom kolanju sokovâ, koji nastane usljed toga što su korenjaci bili izkopani pa na novo zasadjeni.

Prokušani su i preporučeni svi mogući načini navrćanja. No, dali će se navrtak primiti ne zavisi od načina navrćanja, već od jačeg ili slabijeg kolanja sokova, samo ako se je pri navrćanju pazilo da se liko od plemenike sljubi sa likom od divljake.

Najbolji način navrćanja je sedlasto spajanje, jer nije potreba, kako što kod engležkog spajanja da je plemenika i divlja od iste debljine. *(Sliedi).*

STATUT

Štedno-Zajamne zadruge.

(Upisano družtvo).

(Svrha vidi broj 8).

d) *Povlastice.*

§ 46. Glavnoj skupštini pripada pravo:

a) zadnju rieč izreći u svakom zadružnom poslu. Na dotični predlog primiti svaku mjeru za interes zadruge; birati upravitelja, blagajnika i članove upraviteljstva; predsjednika i članove savjetničkoga vieća, pa poslovodju; zadnju rieč izreći u slučaju tužbâ rad hrdjava rukovodjenja posala, pa svrgnuti sa časti članove upraviteljstva, savjetničkoga vieća i poslovodju;

b) Označiti do koje najviše svote vlastno je upraviteljstvo zadužiti se kad nedotiče novaca; odlučiti o načinu ulaganja glavnice; kada novac pretiče; odlučiti kojim jačim novčanim družtvom ima se napose o tom sporazumiti se; označiti do koje najviše svote vlastno je podjelivati zajmove obzirom na pojedine vrsti istih, ili do koje svote vlastno je davati novaca na tekući račun; napokom opredjeliti najmanju svotu, koja se smije primiti kao uložak u štedionicu;

c) Odlučivati u razmiricam o smislu i sadržaju statuta, ili zaključaka skupštine, te na temelju §§ 10, 50 i 52 zaključivati o promjeni ili popunjenju štatuta, razpustu ili likvidaciju zadruge;

d) Ustanoviti odštetu ili plaću poslovodji.

E. **Oglasivanje objava zadruge.**

§ 47. Oglasi, objave i odpisi koji se razglasivaju u družtvene svrhe mora da su podpisane od upravitelja ili njegovog zamjenika. Samo u slučaju predvidjenu u § 41 podpisuje onaj koji pozivlje.

§ 48. Objave oglasivati će se u „Objavitelju dalmatinskomu“ ili u kojem drugom listu koji bude razprostranjen u mjestu. Oglasivanje može da sliedi koloredničam ili na koji drugi način, kojeg kao praktičnijeg i boljeg opredjeli glavna skupština.

F. **Promjena ili popunjenje statuta.**

§ 49. Glavna skupština u svrhu popunjenja ili promjene statuta neće se obdržati nego četiri nedelje nakon što je izdan poziv. Za promjenu ili popunjenje statuta hoće se nadpolovična većina od svijuh dioničara. Za razpust zadruge hoće se dvie trećine glasova od svijuh dioničara.

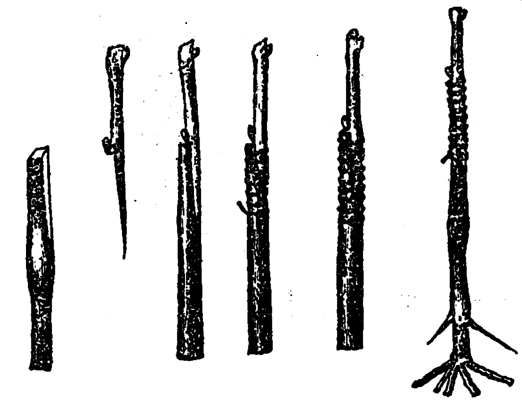
§ 50. Ako se na gl. skupštini u svrhu promjene ili popunjenje statuta nedobije nadpolovična većina, od svijuh dioničana, onda se 8 dana kašnje uriče na novo gl. skupština, a tada odlučuje nadpolovična većina prisutnih dioničara. Za razpust zadruge hoće se u svakom slučaju absolutno dvie trećine glasova od svijuh dioničara.

G. **Osnovanje i razpuštanje zadruge.**

§ 51. Za zasnovanje zadruge nije potrebno da bude skupština pozvana po propisim za gl. skupštine. Čim je podpisano 1000 dionica, promicatelj odbor, koji je podpisao statut, pozive na skupštinu za konstituiranje. Prisutni biraju upraviteljstvo, savjetničko vieće i poslovodju i stvaraju ine zaključke polag propisa za gl. skupštine.

§ 52. Gl. skupština u svrhu razpusta zadruge nemože da bude pozvana nego najmanje 20 dana a najduže 40 dana nakon što je izdan poziv. U slučaju razpusta toli dionička glavnica koli 2/3 reserve fonda dieli se izmedju dioničara i to na jednake djelove po dionici. Preostala 1/3 reservefonda razdielit će se na jednake dielove izmedju mjestnog dobrotvornog zavoda, mjestnog gospodarskog družtva, i kotarske gospodarske zadruge pa mjestnih javnih škola. Dio za mjestne škole uručiti će se občini, da dohodkom od te svote nabavlja knjiga siromašnim učenicim.

Dio dobrotvornog zavoda predsjedništvu zavoda, da dohodkom podpomaže siromahe, a



Slika 19. *Navrćanje loze sedlastim spajanjem.*

dio gospodarskog družtva i kotarske gospodarske zadruge njihovim predsjednicim, ako do tad ove dobrotvorne ustanove budu zasnovane, i to u svrhu da svotu ulože na podizanje stočarstva i voćarstva. Nebude li do tad zasnovano ni gospodarsko družtvo ni gosp kotarska zadruga, onda će se pripadajući dio uložiti u poštarsku štedionicu da raste, dok se te ustanove pravovaljano oživotvore. Knjižice od tih novaca predati će se sudu.

Kefir.

Priobćuje prof. **G. Pexidr.**

Konac.

Sirnina u kefiru mnogo je laglje probavljiva nego li sirnina mljeka, te u tome upravo leži vriednost kefira kao hranivog pića. Uzrok tomu pojavu jest stranom taj, što je sirnina u vanredno nježnih čestica u kefiru porazdjeljena, te se više nemože skupiti u grudu, a stranom i taj, što je sirnina nešto i kemički tako promjenjena, da ju probavni sokovi laglje mogu raztopiti. Sirnina kefira kao da više nije istovjetna sa sirninom mljeka.

U kefiru ima osim toga i uglične kiseline, nešto (1%) mlječne kiseline, te 1—2% žeste (alkohola), koje su tvari kod vrienja nastale iz mlječnog sladora, koji je u mlieku bio raztopljen. Ove tvari podavaju kefiru značaj vrlo ugodnoga, svježega i oživljujućega pića, koje će ne samo bolestnik, već i svaki zdravi čovjek, osobito za ljetne žege vrlo rado uživati. Mnogi koji kefir poznavaju tvrde, da za ljetnu vrućinu skoro neima zdravijega i ugodnijega pića nego što je kefir. I za djecu je kefir vrlo zdravo i hranivo piće, dapače tvrde, da ga je moći u pomanjkanju materinja mlieka i kod dojenčeta s uspjehom upotrebiti.

U koliko će se u buduće izpuniti opravdana očekivanja pogledom na obću liečničku uporabu kefira — o tome nećemo i nemožemo ovdje razglabati nu, to stoji da je kefir izvrstno dietetično piće, a ujedno i lahko probavljivo i hranivo, koje se može najtoplije preporučiti za sve one slučajeve u kojih je inače liečenje sa mliekom umjetno. Dakle navlastito u svih onih bolestih, gdje treba oslabljeno tjelo brzo ojačati, kod poremećene probave, želudačnoga katara, *anaemije* (bezkrvnosti), kod rekonvalescentnih, te u obće kod slabića i svih pojava slabine. — Neki ruski liečnici drže kefir dapače i za izvrstno sredstvo proti plućnoj tuberkulozi (sučiji), te u obće proti prsobolji.

Ova svojstva kefira učiniše, da se ovo piće danas u Rusiji i Njemačkoj skoro u svakom većem gradu proizvadja, a navlastito po svih liečilistih, te držimo da će na skoro i po ostalih predjelih civiliziranoga svieta se udomiti, te postati obćenito obljubljenim pićem i liekom.

Stvar ta ima za nas još i drugu važnost, te bi imala svakoga gospodara, koji se sa mliekarstvom bavi zanimati. Proizvadjanje kefira moglo bi se udomiti u mnogih krajevih, kao domaći gospodarski obrt, koji bi se sa proizvodnjom maslova povoljno mogao spojiti, te bi time bila pružena nova prilika za koristonosno unovčenje obranoga mlieka.

Danas naravno stvar se još nije tako daleko kod nas razvila, te treba malko počekati; mi se pouzdano nadamo, da će izkustvo budućnosti opravdati ove redke.

U Hrvatskoj učinjeni su prvi pokusi sa kefirom na kr. gospod. i šum. učilištu u Križevcih, i to u rujnu prošle godine. — Kefirno zrnje dobavljeno je iz Moskve, a pokusi ravnao je upravitelj Zavod. gospodarstva i ratarnice gosp. Ž. Šugh.

Proizvedeno je jedno 30 boca, te je pokus skroz izpunio sva očekivanja. Ujedno radi se o tome, da se uvjek stanovita množina toga pića drži za prodaju u zalihi; što dosada još nije. Za sada spremna je uprava Zavoda samo na neposrednu naručbu kefir proizvadjati, i to ako se naruči barem 20 boca. — Cjena boci opredieljena je na 30 novčića.

Svrha nam je bila upozoriti čitalačko občinstvo „G. P.“ na ovaj sada moderni predmet, te bi nas osobito veselilo, kad bi ovi redci koga potaknuli na pokuse sa kefirom.

KNJIZEVNA OCJENA.

Mladi poljodjelac. Knjiga za učionu i puk. Napisao gosp. E. M. Vusio — Zadar — Vitaliani & Janković 1885. — Strana 224 u malenoj osmini. — Ciena 30 novč.

(Nastavak vidi broj 8.)

Prekratak, mutan i netačan člančić o prosudjivanju zemljišta u Vusio-evoj knjižnici ovako počimlje: „Da poljodielac pronadje, koja se od pomenutih vrsti zemlje njemu hoće, evo mu sasvim jednostavna postupka.“ Jako lahko rečeno!!? Dakle bi prosudjivanju tla zadaća imala biti, da pouči poljodjelca koja li mu vrst zemlje treba, a ne kako da pozna kojoj li vrsti pripada njegovo vlastito zemljište, da se po tom zna vladati pri njegovu obradjivanju. Pa bi samim postupkom iztraživanja vrsti zemlje imao doznati, koja mu se vrst hoće! Kako to, *Koja mu se hoće?* Svakome se poljodjelcu hoće one zemlje, koju ima i što mu je Bog dao, i nju treba da poznaje, jer inače bi trebalo da se potuca dolom i briegom po bielome svietu, dok bi našao tu zemlju, *koja mu se hoće;* pa kad bi je i našao, šta bi mu prudilo, kad nebi bila njegova? Da g. V. nebude hotio rieti: „*koja se njemu hoće* za uzgoj stanovite vrsti bilja?“ Ali ni to ne stoji, jer onda se vrst zemlje nebi nalazila iztraživanjem zemlje, već kušanjem uzgoja različita bilja, česa bi ludo bilo hvatati se kad imamo dugovječno izkustvo svojih pradjedova. Imao je dakle reći od prilike ovako: Da poljodjelac pronadje koje mu je vrsti zemljište što mu ga je obradjivati, neka postupa kako sliedi, itd.

Sad treba da navedem doslovce ciel postupak iztraživanja što ga preporučuje g. V.

„Uzme se sa tri četiri mjesta gornje na„slage malo zemlje i protare se medju rukama; „osjećali se tada kao nešto zrnasta ili oporna, „to je dokaz da je zemljište pjeskovito; čuje li „se pak štogod mazava ili ljepiva, to znači da „je tlo ilovasto. Da se dozna jeli zemljište va„pnenasto, netreba ga trti medju rukama, nego „se uspe u jednu posudu i polije se ljutom „kvasinom; vidi li se tada da je posuda uzpje„nila, to se može slobodno zaključiti da je zem-

„ljište vapnenasto. Napokon, uzme li se kô i „prije malo zemlje koja se stavi uz vatru, do„kle se dobro ugrije, s česa treba da potamni „ili pobliedi; u prvom slučaju biti će crnica, u „protivnom biti će koja od drugih spomenutih „vrsti."

Poljodjelstvo, kako ga g. V. uzima i uobće i u pojedinim temeljnim načelima i u ograncima, stvar je vrlo laka i može se da prouči vrlo dobro u mjesec do dva dana; ali ono nije tako kako ga rečeni g. uzimlje, pa neteče posao tako odviše jednostavno ni u iztraživanju zemlje. Za tu svrhu ne uzima se zemlja koja je baš pri površini, već je valja izkopati malo iz dubljega. — Pomiešano kamenje, korienje i druge krupnije primjesine treba najprije odstraniti na rešetu i situ, pa onda iztraživati preostalu zemlju.

Trvenjem zemlje medju rukama malo se ili ništa može da dozna, jer zrnasto i oporo može da bude toliko vapnovito koliko i pjeskovito zemljište, a često i blaga ilovača, a opet opip nije tako pouzdano sjetilo, da bi se na njega mogli nasloniti čak i u težkom poslu prosudjivanja tla. Vusio-ev pokušaj trvenja medju rukama treba svakako izvadjati u suhu ili osušenu stanju zemlje, u kojem se neće *čuti* ništa *ljepiva*, pa makar tlo bilo i najteže glineno. *Mazavost* je svojstvo glinena tla, kojeg g. V. nepoznaje, a ne *ilovasta*. Polievajuć na zemlju ljutu kvasinu lako je da budemo prevareni, jer se uzpjeni i zemlja u kojoj ima i puno manje vapna, nego li treba da ga bude u vapnovitoj. Pokušaj o crnici ili humusnom tlu, jedini je u g. V. koji mu ponešto vriedi, samo je trebalo kazati da se zemlja stavi uz vatru u staklenoj kušaljci (epruveti), da se može vidjeti promjena boje.

Da se nebi reklo, da Vusio-evu sgradju obaram a nove da negradim, a i da čitateljima našega „Poučnika" nedodijem samim golim zamjerkama Vusio-evoj knjižici, hoću da jim ponudim zeru zdrave pouke i da pokažem takodjer prost al mrvu sigurniji način za izpitivanje vrsti zemljišta. Tako ću, kako sam već prije počeo i kako ću da nastavim tekom ove ocjene, u koliko mi prostor dopušta, razvaline da zamjenim novom čvršćom gradjevinom.

U prosijanu zemlju ulij vodu kišnicu, te ju kuhaj s njom za jedan sat. Izlij sve u uzku staklenu posudu, prohmutaj dobro i ostavi da za jedan dan počiva. Tad pazi na boju vode. Tamna boja vode svjedoči o prisustvu humusa, pa je tamnija što ga više ima. Mliečna boja odaje težku glinu i dosljednu neplodnost zemlje, žuta plodnost. Dobavi u ljekarni nekoliko novčića lakmusovine (laccamuffa), modre neke tvari poput čivita (indaco), raztopi je komadić u pô čaše vode i umoči u nju uzahan trak hartije. Turi u posudu lakmusev trak; pocrveni li, znak je da u tlu ima kiseline, a da ne ima dosta vapna, ni pepeljike, ni čipavca. Bolja je zemlja kad se boja traka nepromjeni. — Staviš li modri lakmusov trak u kvasinu, pocrvenit će. Taj crven trak postavi u posudu; pomodri li, biljeg je da ima u zemlji dosta pepeljike, solajke, vapna i čipavca. Kad se voda u posudi razbistri a zemlja sva utaloži, onda ćeš lako vidjeti česa ima u tvojoj zemlji. Na dnu će ležati piesak poviše njega ilovača, nad ilovačom glina a nad glinom humus. Koliko od svake tvari ima možeš takodjer približno da prosudiš na oko. — Utaložen piesak može biti vapnen ili bjelutkov. — Odlij vodu i odstrani pomnjom glinu i ilovaču, a piešak osuši te ga gledaj prama svjetlu. Bjelutkov je piesak proziran, vapnen nije. Da se bolje osvjedočiš jeli zrnje bjelutkovo ili vapneno, ti ga napose polij solnom (acido muriatico, cloridico) ili sumporinom kiselinom; stane li se pjeniti a nestane li ga posve raztopivši se u solnoj kiselini, vapnen je; pjeni li se i nestane li ga samo jedna čest, onda je ta čest vapnena a preostala bjelutkova; nepjeni li se nit neraztapa nimalo, onda je to bjelutkov piesak.

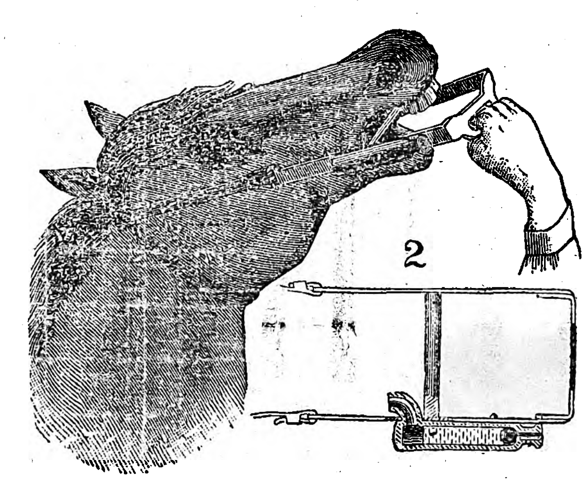
Da doznaš koliko li je u zemlji humusa, prosijanu zemlju osuši na vatri, tako da iz nje sva voda izhlapi. — Pri tom sušenju treba da paziš, da se zemlja odviše neužari, već da je iz tiha grieješ, tako da se komadić hartije na njoj ležeći neuzdimi. Osušene, ohladjene zemlje uzmi 100 grama i stavi je na vatru slobodno da se žari i puši, dok nestane svakog dima. Tim sagorievaš humus. Vonja li dim kao po izgorenim dlakama ili po osmudjenu perju, to je znak da ima u humusu više živinskih tvari, ako li više po izgorenu triešču ili po slami, onda ima više bilinskih. Kad vaskolik humus izgori zjemji opet zemlju i načeš da teži manje od 100 grama. Teži li n. p. sada samo 97·5 gr., onda ti je u zemlji bilo 100 manje 97·5=2·5 p. sto humusa.

Da vidiš koliko je u toj zemlji pieska, a ti je nakon izgorena humusa opet uspi u staklen sud i na nju dolievaj vodu; dobro pomiešaj i ostavi da počiva; tad odlij pomnjom vodu, a na talog dolij novu čistu vodu, promješaj kao i prvi put, ostavi da počiva, odlij vodu itd., za više puta, dok nevidiš da je baš posve nestalo gline i ilovače a da je ostao piešak. Osuši ga i izmjeri, a koliko bude težio grama, onoliko ga je postotaka u tvojoj zemlji. Da doznaš jeli piesak bjelutkov ili vapnen ili mjesovit, postupaj kako sam gori naveo. Saznat ćeš koliko ima gline i ilovače ako vodu budeš odlievao sve u jednu posudu u kojoj ćeš pustiti da se mutež dobro utaloži. Odlit ćeš vodu a talog dobro posušiti nad vatrom, pa ga izmjeriti. — Mjera će ti kazati postotnu množinu gline ili ilovače. A možeš doznat postotnu količinu gline ili ilovače sbrojivši postotke humusa i pieska i odbivši jih od sto. — Razlika će ti prikazivati postotnu količinu ilovače ili gline.

Da doznaš koliko ti u zemlji ima ugličnokisela vapna, postupaj ovako: Izmjeri 100 gr. suhe zemlje i uspi je u staklen sud. Sad na nju lievaj solnu kiselinu, dok neprestane šumljenje usljed razvitka uglične kiseline. Tad dolievaj dosta vode, promiešaj dobro i pusti da počiva; odlij zatim vodu, posuši talog i izmjeri ga; koliko pomanjka grama težine toliko ima postotaka vapna.

Dakako, da su sva ta iztraživanja samo približne naravi i tiču se samo glavnih sastavina zemljišta. Za iztraživanje nuzgrednih sastavina ima drugih lučbenih postupaka, koji nadilaze svrhu ove ocjene i pripravno znanje onih kojima je namienjena Vusio-eva knjižica.

Gosp. V. veli, da kad su po njemu navedene vrsti zemlje medju sobom izmješane, onda po količi primjesinâ da se nazivlju n. pr. *pjeskovito-ilovasta vapnenjača, vapnenasto pjeskovita crnica* i što ti ja znam, naimenovanja koja će stati zar u suglasju sa njegovom glavnom razredbom tla ali drugčije nemogu da obstoje.



Slika 20. *Sprava za zalievanje konja.*

U § 12 govor je o dubini tla — Slab je znak za razlikovanje mekote od drugih slojeva zemlje, *tamnija boja;* uz to bi trebalo još znati da je *mekota* onaj dio tla u kojemu bilje svoje korenje širi. Pod oranicom veli g. V., da „leži drugi nješto tvrdji i otvoreniji (sloj), te se zove *mrtvi pod*; (jalova zemlja ili zdravica); napo kon ostaje najdonji *pod-pod* ili *živica.*" Sam g. V. zna što mu to znači *„otvoreniji"* sloj zemlje!

Gospodarsko tlo se dieli u dva glavna sloja; gornji, gore označeni, zove se *mekota*, a dolnji u kojemu neima bilinskog korenja, *zdravica.* Sad mekota može da bude razdieljena u dva sloja: gornji se zove *oranicom* a dolnji do kojega plug ni motika u običnim rabotama nedosiže, ali ima u njemu ipak bilinskog korenja zove se *podornicom.* Oranica prima sjeme i gnoj, pa se u njoj i razvija humus, koji ju tamnije bojadiše i prouzrokuje nježinu plodnost. Podornica je siromašnija bilinskim hranivom, te ju gospodari zato i zovu *surovim* ili *gladnim slojem.* Duboko oranje prorahljuje i podornicu a često ju i svukoliku pretvara u oranicu. Pri toj raboti treba oprezno postupati i nemiešati podornicu za oranicom bez prave potrebe, i to samo za svrhu poboljšanja oranice, ali ne od jednoga puta već malo a malo.

Zdravica može da sastoji od živa kamena, razdrobljena kamenja, šljunka, pieska, ilovače ili gline. Sastoji li od živa kamena ili gline ona je nepropustna, propustna je kad sastoji od kamenja, šljunka i pieska, a srednje-propustna kad sastoji od blage ilovače. Najbolja je zdravica za propustnu mekotu nepropustna, a za nepropustnu mekotu propustna, jer tako ublažuje škodljiva svojstva mekote.

Gosp. V. kaže, istina, da „koliko je zemlja dublja toliko je bolja," ali ipak nespominje dolnje ni gornje granice dubljine mekote, potrebite za uspjeh gospodarskog bilja. Mekota od 3 cm. do 15 cm, duboka zove se *plitkom* a od 35 cm. i više *predubokom.* Korenje netraži sebi hrane nikada izpod 2 m. dubljine. Najviše vrsti šumskoga drvlja uspieva dobro u mekoti dubokoj od 35 cm. do 70. cm. (*Nastavit će se*).

SVAŠTICE.

— *Zamazivanje voćnih stabala sa vapnom* pokazalo se je posve praktično i koristno jer 1. Gustim vapnenim mliekom namazano stablo neće zec nagristi. 2. Ubija se sva gamad, koja se je na kori ugnjezdila da prezimi, i sve tajnocvjetne nametnice, osobito mahovine. 3. Uništi staru koru, a pomladi onu izpod stojeću. 4. Brani stablo od prožebe. Vapno nebrani stablo samo time, što je kao obvoj oko njega, al' i time, što je biele boje.

— *Razkužujuće djelovanje miomirisna cvieća.* Gdje ustrojine tvari gnjiju, osobito životinjske, tu je zrak po ljude, koje su prisiljeni tu živiti jako štetan. Iskustvom se je dokazalo, da neko miomirisno cvieće, imade svojstvo podpomagati stvaranje ozona iz kisika od zraka, a ozon pak djeluje blagotvorno na dihanje. Najbolje i najviše kisika pretvaraju u ozon sljedeće biline. Limun, trma (*Lavendula spica*), lovorika (*Laurus nobilis*), koromač (*Foeniculum officinalis*) i u obće sve mirisavo cvieće. Cvieće, koje ne miriši nema ovo svojstvo.

— *Oleandrovo lišće otrov za perad.* Iskustvom se je dokazalo koliko god put perad jede lišća od oleandra, da nakon malo poskapa. To djelovanje lišća od oleandra osobito je ubitačno po patke i guske, jer iste, ako okuse lišća od oleandra poskapaju nakon 10 do 12 satih. Tko ima običaj miešati peradi u hrani izsjećkane trave i lišća, neka dakle podništo nemješa lišća od oleandra.

— *Kako se čuvaju butine (šunke).* Običaj je nadimiti butine, pa jih ovjesiti pod štrop. Neke doduše ostanu zdrave, ali mnoge i mnoge izpljesnive. Gospodar može prepriečiti, da mu neizpljesnive, ako postupa kako sljedi. — Ušije toliko pamučnih vrećica nešto malo većih od butine, koliko ima butina. Pa uzme zdrava, mirisava i posve suha siena i izsječka ga na komade od 2 do 3 centimetra. Kad su butine dobro nakadjene metnë jih u vrećice, pa u svaku vreću sve okolo butine nabije dobro siena, tako da vrećica bude posve puna, a da je svaka butina sasvim ovijena u sieno. Onda se vrećica dobro priveže, pa ovjesi. Na ovaj način omotana butina čuva se zdrava koliko hoćeš. Toli butine, koli suho meso čuvaju se izvrstno i u drvenu pepelu. U skrinji metne se prosijana pepela pa butina ili mesa, al na način, da je svaki komad o sebi, pa obvojem sasvim u pepelu. I na ovaj način uzčuva se dugo posve zdravo.

— *Upliv tovljenja na salo.* Hrana u obće reći da slabo upliva na tvrdoću sala, ili barem puno manje neg se je dosad pripisivalo. — Do kazalo se je, da čim je blago pritilije, daklen utovljenije, da je tim salo mekše, i protivno. Kod slabo pritilih životinja našlo se je najčvršće salo.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Navrćanje loze sedlastim spajanjem slika 19 strana 34. Ova slika je protumačena u članku *„Trsova uš itd.,"* i to stranom u ovom broju, a stranom bit će tumačena u broju 10.

Sprava za zalievanje konja, slika 20 strana 35. Jako često prepišu živinari za konje tekuće ljekove. Takove ljekove konjim je jako težko podavati, osobito ako su ljute naravi, jer bi mogli posve lahko ugrizti. Gosp. J. F. Marvin iz Fort Apache (Arizona) izumio je posve jednostavnu spravu u obliku uzde, kojom se zalivaju konji sa tekućim ljekovim. Naša slika 20, predočuje nam toli spravu u prorezu, koli konja u času kad se zalieva ljekarijom. Stvar se ima ovako: Na običnoj uzdi pričvršćena je s vanka limena ciev su dva otvora. Na jednom kraju je mali otvor samo da može zrak u spravu, al do otvora je kuglja, koja nedopušta da tekućina teče na polje. — Na drugom kraju ima kratka uvita ciev sa širim otvorom, kroz koji se sprava nalieva, a iztiče tekućina. Prije no što se spravom zauzda konj nalije se ciev dotičnom tekućinom. Dok konj drži glavu u naravnom položaju nemože iz cievi ni kapi teku-

ćine, jer je onaj komad krive cievi nešto prama gori. Kad se hoće da se tekućina iz cievi izlije, podigne se glava u položaju, kako to naša slika pokažuje.

Gospodarske Viesti.

Po viestim koje nam stižu sa raznih strana dade se razabrati da i zimski i proljetni usjevi stoje svudi dobro, na lozam pokažuje se obilan plod, a i masline su liepo izkitile resom.

* *

Sastavljen je *Curatorium* za poljodjelsku učionu u Gružu iz slijedećih ličnostih: Franjo Barun Gondola Ghetaldi predsjednik; a članovi su sa strane vlade: C. A. vit. Bakotić pokraj. školski nadzornik i F. Kirchmajer pr. pokr. nadz. za poljodjelstvo; sa strane zemaljskog Odbora: D.r P. Cingrija i D.r M. Giorgi, a sa strane Poljodjelske zadruge Dubrovačke D.r I. Rubricius i B. Bassegli Gozza posjednik.

* *

Gosp. S. Benzon iz Vranjice, izučeni gospodar, polaže ovih dana na c. k. Visokoj Poljoprivriednoj školi u Beču prvi izpit za gospodarsku diplomu. Sretno!

* *

Ljetos nadarivat će se konji, kod svih 12 postaja. Za nadarje bit će porazdieljeno 800 (osamsto) forinta i 50 kolajna.

* *

Tuže nam se sa raznih strana da je zadnjih dana trgovina sa vinom jako zapela.

* *

U Černovici obdržavat će se od 5 rujna do 5 listopada t. g. zemaljska izložba šumskih i gospodarskih proizvoda.

* *

Pošto je zima bila ljuta i trajna, svilarski listovi tješe svilogojce, da će ljetos svilci ispasti dobro. i da je sva prilika da se neće na njima pojaviti nikakova bolest.

* *

U siečnju i veljači tek. god. uvedeno je u Francusku 1,374,761 hektolitara vina u vriednosti od 89,343, 960 franaka, a izvedeno je 330,729 hektolitara u vrienosti od 28,081,753 franakâ. Ljetos je daklen u Francuskoj uvedeno puno više vina od lani a izvedeno puno manje.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

34. Molim Vas, jel istina da se izbieljivanje ločike po najbolje obavlja u djubru? — Kako se pri tom postupa?

F. R. u S. — Split.

Nije istina da se izbjeljivanje ločike najbolje obavlja u djubru, dapače je to najgori način izbjeljivanja premda žaliboże najobičniji. Da se izbieli ločika u djubru, dosta ju je u djubar zakopati. Izvanjsko lišće obično pregnjije dočim unutarnje bude posve bielo, al zadobije duhu po djubru. Taljanci n. p. nezakopavaju ločiku u djubar, već ju naslažu izpod jasala u konjušnici, pa ju zaspu sienom. Ovaj način izbieljivanja je puno bolji premda i ovakovim postupanjem zadobije ločika nešto duhe po štaji. Iz ovog možete razabrati da se za izbjeljivanje neće svjetla. Ako daklen do ločike ili drugog povrća zapriečite pristup svjetlu, a omogućite pristup zraku ono će vam brzo i podpuno pobieliti. U novije doba povrće za izbielivanje poklope glinenimi zvoni.

35. Imao sam bačvicu posve zdrava i dobra vina. Ono mi je na jedanput postalo gušće od ulja. Molim Vas, kakova je to bolest i može li se izliečiti?

S. G. u R. — Primorje.

To vino oboljelo je na tezljivosti (*Bacteriasi*). Što je to tezljivost i kako se lieči možete čitati na strani 22, 23 i 24 u knjižici: „Mane i bolesti vina, i kako se lieče od P. L. Biankini-a.

36. Kako se najbolje razplodjivaju dracaene?

L. J. u D. — Hrvatska.

Premda je gojitba dracaena stvar lahka, razplodjivanje istih je ponešto zanovetno. Zmajevci (Dracaenae) razplodjivaju se izbojim, sadjenicam i sjemenjem. Izboji tjeraju iz podanjka starijih zmajevca Ovi izboji se u ožujku ili travnju odciepe ili odrežu tik podanjka, pa se zasade u pjeskulji, u klijalištu ili postavi, drže onda na polusjenastu, toplu i vlažnu mjestu dok se neukoriene što obično uzsliedi u 2 ili 3 mjeseca dana. Premda ljube vlagu, mora se pobrinuti za dovoljan otok vode. Sadjenice pak prave se ili u srpnju ili u ožujku. Za sapak djenice komadaju se starija stabla. One se sade u piesak, u postavi ili klijalištu. Ako želimo da se podpuno i brzo ukoriene onda valja nastojati da toplina u postavi bude povisoka, da iz dovoljan pristup zraka neuzfali vlage, a da svjetlo nedopire do sadjenica barem kroz prvi mjesec i pol dana. U 8 do 12 nedjelja ukoriene se sadjenice. Onda se malo po malo priučavaju svjetlu, i razsadjivaju se u loncih u pjeskovitoj ilovači, kojoj se primješa za $^1/_3$ zemlje od razlovači, kojoj se primješa za $^1/_3$ zemlje od raztrošena lišća. Sjemenjem se manje razplodjivaju zmajevci, s razloga, što se težko dobiva klicava sjemena, i što sjeme sporo klica. Sjeme sije se u pjeskulji, kojoj je primješano $^1/_3$ zemlje od raztrošena lišća. Sjetva obavlja se u srpnju u klijalištu. Sjeme sije se na $1^1/_2$ do $2^1/_2$ cm. duboko, Mnogokrat klica nakon 20 dana, a često ostane u zemlji pô godine ili čak godinu dana. Sjemenjaci se odmah priučavaju svjetlu i zraku, a izim zalievanja netrebuju nikakove druge njege.

B. Nova pitanja.

37. Molim poučite me, koja je najbolja hrana za tek izlegle se tuke?

A. L. u M. — Boka.

U prvoj nedjelji prikuhana pa izsjećkana jaja pomješana su nešto poparenih mekinja, i izsjećkane zelene trave U drugoj nedjelji poparene mekinje i izsjećkana trava osobito kopriva (žigavica), uz nešto zrnja (prosa). Kašnje same mekinje, zrnje, paša. Za prvih petnaest dana valja jim mazati stražnicu uljem ili maslom, jer jim se inače tanke služnice posve lahko srastu pa onda poskapaju

38. Vietar mi je slomio granu od murve tako, da je odlomljena grana ostavila iza sebe ranu (razciep), dugačku metar. Kako da pomognem prirodi, e da ta rana što prije zaraste, da mi ne propadne murva?

A. L. u M. — Boka.

39. Proljetni mladi sir meće se u razsol, te se drži po 5 do 6 mjesecih, ali više se puta pokvari. Koje je sredstvo najpraktičnije za uzdržati mladi sir svježim za 5 do 6 mjesecih ili još više?

M. Š. u S. — Ercegovina

40 Tuže mi se žene da jim se sir, potlje nekoliko danâ iza kako usire, nadme, i u unutri postane posve šupljikav. Koji li se uzrok tome i moželi se tome doskočiti?

V. F. u S. — Pelješac.

41. Naše brdo obiluje gošćicom. Molim nanašali ona štete nasadjenim mladim borićim, i ostalom šumskom drveću? Jeli savjetnije gulit ju ili pustit ju da gnjije?

M. S. u T. — Pelješac.

42. Imam bielog vina, koje je mutno i ima odviše kiseline. Šta da radim? Bil bilo dobro od istog pravit cognac? *Kako se pravi konjak? Imali sredstvo, kojim bi se moglo vinu oduzeti kiselina?*

M. Š. a I. — Šriem.

43. Kako se goji Isolepis gracilis? *Kako* Cyperus alternifolius?

H. P. u M. — Brač.

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1886.

P. n. č. g. Pejaković S. — Markela D. — Luketin S. — Srdić S. — Marinković M. — Dešković I. — Franasović A. — Radman A. F.

Podmirili su predbrojbu za 1. polug. t. g. 1886.

P. n. č. g. Harbić M. Gjurić A.

Č. g. Vranjicani pl. E. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca kolovoza t. g.

— Č. g. Stipanović T. G. — Javite nam koji vam brojevi fale, da Vam jih dostavimo na novo.

— Sl. Hrv. Posjelo - Milna — Brojeve 3 i 7 odposlalismo, kako se uzgajaju zlatne ribice bilo je već govora u „G. Pouč." god. 1882 i 1883. Za one posude obratite se na F. E. Heinemanna u Erfurt. Ciena je svakoj nešto oko 4 f.

— Č. g. Radica V. — Brojeve 15, 18, 21 i 22 od prošle godine, te brojeve 1 do 8 t. g. odposlalismo vam.

— Č. g. Batinić O. M. V. — Jagode smo odposlali.

— Č. g. Simić S. — Odposlali smo Vam sve ovogodišnje brojeve.

— Presvj. Posilović — Broj 10 od god. 1882 i 15 od god. 1884 odposlalismo.

— Č. g. Pejaković S. — Brojeve 1, 2, 3, 4 i 5 odposlali smo na novo. Blažene pošte!

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U OŽUJKU 1886.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Snježnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroistok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	8·0	15·3	29	0·0	5	20	11	3	1	—	6	—	11	1	—	—	19	2	—	1	7	—	2	—	—	39	32	3
Korčula	10·6	14·8	15	4·8	9	16	15	6	1	1	—	—	—	—	2	—	—	12	2	4	1	—	—	10	2	41·5	13 5	6
Hvar	9·4	20·0	30	0·2	2	16	15	5	—	—	—	—	—	—	—	—	6	8	6	2	—	—	3	4	2	18·5	8 2	6
Knin	7·4	14·5	15	2 0	9	19	12	5	2	—	—	5	9	2	—	—	16	2	—	—	7	2	4	—	—	—	—	—
Drniš	6·2	12·3	30	2·6	9	25	5	6	1	1	8	6	12	2	1	—	12	4	—	1	3	—	—	—	1	—	—	—
Mokrine (Boka)	7·4	15 0	29	—	10	18	13	4	3	—	4	4	4	5	—	2	12	1	—	4	—	4	5	5	—	—	—	—
Nin	6.3	12·5	15	0·3	9	21	10	6	—	1	7	—	5	1	—	2	—	12	1	5	—	2	2	9	16	—	—	3
Trogir																	6	22	9	10	—	—	5	11	30	23	18 8	3
Dubrovnik	10·7	17 2	24	1·6	12	13	18	5	2	—	—	—	5	1	—	—	2	2	4	4	1	—	1	—	2	35·3	28.7	6
Smokvica (Korčula)	9 7	15·0	23	2·3	9	19	12	2	1	—	8	5	4	—	—	—	6	7	7	7	5	8	2	14	7	—	—	—
Račišće (Korčula)	10·2	16·5	31	1·5	12	19	11	6	1	—	10	1	3	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	96·2	34.6	3
Vrhgorac	7·6	12·8	29	0 8	9	18	13	3	1	—	—	—	—	—	—	—	—	11	1	3	2	4	3	6	—	—	—	—
Obrovac	6·7	11·6	30	0·6	1	20	9	1	1	—	—	5	—	—	—	—	14	—	—	6	—	—	11	—	—	—	—	—
Podgora (Primorje)	8 2	13·7	30	1·0	9	20	11	4	2	—	10	—	9	1	1	—												

Godina V. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 10

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Svibnja 1886. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Svibnja 1886.

Poljodjelski zavod u Gružu.

Mnogi pitahu od nas potanjih viestih o ustrojstvu poljodjelskog zavoda u Gružu. Pošto je Statut rečenog zavoda potvrdjen od Ministarstva za Poljodjelstvo, izložit ćemo po istom one glavne točke na kojimi se temelji rečena ustanova.

Na poljodjelskom zavodu u Gružu obučavanje za redovite učenike trajat će dvie godine. Obučavat će se učenici u obće u poljodjelstvu, osobitim obzirom na vinogradarstvo i voćarstvo, i to teoretično i praktično. Praktično obučavanje podjeljivat će se svaki dan najmanje za 4 sata. A učenici će morat sami obavljati sve radnje na zavodskom imanju.

Kao redovit učenik biti će upisan svaki onaj, koji je navršio dobrim uspjehom pučku školu i 15 godinu, te je zdrav i pristojna moralna ponašanja. U zavodu imade mjesta za 40 učenika. Za stan, hranu, njegu i knjige plaćat će svaki redoviti učenik 180 forinta na godinu.

Izim redovitih učenika, primat će se neredoviti učenici i gosti.

Kao neredoviti učenici smatrat će se oni, koji stupe u zavod u svrhu da se uvježbaju teoretično i praktično ili samo praktično u jednoj grani poljodjelstva n. p. u vinarstvu, u poljotežtvu u pletenju košara itd.

Kao gosti smatrat će se oni, koji budu pohadjali izvanredne tečaje, o vinarstvu, uljarstvu, navrćanju, gojitbi cvieća, sirarstvu itd. I za neredovite i izvanredne uvjeti primanja su isti, kao i za redovite. Neredoviti uz dozvolu ravnatelja, ako ima mjesta, mogu dobiti i hranu i stan u zavodu, gosti nemogu.

Na zavodu će biti svega pet učiteljskih sila, t. j. tri strukovne sile: ravnatelj, pristav i praktični učitelji, dvi pomoćne sile za realističe predmete.

Tri prva imat će stalnu godišnju plaću, a dva druga, naime pomoćne sile, dobivat će godišnju nagradu.

Naučevna osnova dieli se na: pomoćne, temeljne i strukovne predmete. Od pomoćnih predmeta podučavat će se: Računica, mjerstvo i pisočitanje.

Od temeljnih: organička i anorganička kemija, vinska kemija, zemljoznanstvo, prirodoslovje, te prirodopis u koliko se odnaša na gospodarstvo i poznavanje orudja i strojeva.

Od strukovnih: Poznavanje i obradjivanje zemlje, obće i gospodarsko biljarstvo, vrtlarstvo, voćarstvo, maslinarstvo, vinogradarstvo. gospodarska technologija, šumarstvo, živinogojstvo, svilarstvo i pčelarstvo, peradarstvo, uredjivanje i uprava imanja, računovodstvo.

Teorija ići će uvjek uspored praksom, te će se zimi predavat tri ure na dan, a ljeti samo dvie.

Praktično podučavati će se svaki dan najmanje 4 ure; a učenici vježbat će se u svim poljskim radnjam, u obradjivanju vinograda, navrćanju, uzgajanju i njegovanju voća, prirediivanju voća i povrća, pletenju s vrbovinom i slamom, timarenju blaga, sirenju i maslarenju, pravljenju ulja itd.

Troškovi zasnovanja stajat će nešto 10 hiljada forintih.

Učionska godina počima danom 16 siečnja, a traje do 15 prosinca. Za praznike odabrat je zeman u kojem se rad zime i rad blagdana nemože na polje ništa raditi, a u kući posve malo.

Jedna sjednica Gospodarskog družtva Zadarskog.

„Bollettino Agrario."

Poljodjelsko družtvo Zadarsko u svojoj glavnoj sjednici od 4 travnja t. g. razpravljalo je toliko liepih pitanja, koja pitanja i ako možda nećemo reći da su preveć zamašna za snage onog družtva, a ono barem smjemo se bojati, da se ne obistini ona poslovica, koja se je već toliko put obistinila na gospodarskom družtvu Zadarskom: *Qui trop embrasse mal etrien!*

Nego nam je primjetiti nešto na VI. točku dnevnog reda koja glasi:

„Potaknuti ustanovljenje poljodjelske učionice u Zadarskom kotaru.

Pri razvijanju ove točke gosp. predsjednik je pokazao, da ne pozna nit najelementarnije ustanove o načinu ustrojavanja poljodjelskih učiona, i da su mu poljodjelski odnošaji naše pokrajine poznati, može biti nešto malo manje od poljodjelskih odnošaja u *Caplandu.*

On je n. p iznašao, da će u Gružu biti ustanovljena *„una scuola agraria distrettuale,"* pa sudeć po tomu mora se zaključiti, da negdje drugdje može biti ustanovljena *„una scuola agraria locale"* itd.

Škole poljodjelske po novijim francuzskim, belžijanskim, njemačkim i austrijskim ustanovam ne nose drugog imena, nego: *poljodjelske, vinarske* itd., diele se na: *niže, srednje* i *više* škole, napram tomu, kako jim je odgajati: težake, srednje posjednike ili upravitelje velikih imanja ili učitelje. Oznaka: *državne* ili *pokrajinske*, nije radi drugog, nego da se znade tko uzdržava takove škole, ili da se bolje reče, tko je gospodar takovih škola.

Poljodjelski Zavod u Gružu je za svu pokrajinu, isto kao što bi bila za svu pokrajinu *„la scuola agraria distrettuale a Zemonico,"* a ako ne nosi taj naslov, razlog je što pokrajina nedoprinaša za nju nego 1000 for. na godinu.

Pravo se je zaletio gosp. predsjednik, kad je reko: *„troverebbe poco vantaggioso che agri-*

PODLISTAK.

GOJENJE KRUMPIRA

(*Piše za „G. P."* **Sv. Lj. Gavrilović**).

(Nastavak).

Za sortiranje krumpira po veličini ima naročitih sprava, no, koje se izplaćuju samo onde, gdje se krumpiri u veliko — za fabričku proizvodnju — gaje. A za gajenje krumpira u običnome razmjeru nije ti nuždna ni ova sprava, niti opet ovaj plug za vadjenje krumpira. Kazali smo već, da plug okopač može takodjer da posluži vrlo divno za vadjenje krumpira, a ovaj plug i ovu spravu za sortiranje uzmi, da ti se više rad znanja napominje.

9. *Ostavljanje i čuvanje krumpira.*

Pošto smo krumpir povadili, valja da ga podielimo i izdvojimo, baška krumpire za sjeme, baška za kakvu drugu upotrebu a baška za izranu stoke. — U ova dva posliednja odieljka dolaze i krumpiri, koji su povadjeni ili su usiečeni sa plugom pri vadjenju.

Krumpir ostavljen za sjeme valja na suhome mjestu tanko rasprostrjeti i ako je moguće po daskama, da nije u neposrednom dodiru sa podom ili sa zemljom — a da se nebi uspalio ili da nebi proklijao, valja ga češće prevrćati i razredjivati.

Ako imaš mnogo krumpira ostavljenoga za raznu upotrebu — bilo za svoju hranu ili za stoku, a nemaš gdi da ga smjestiš onda iskopaj do dvie stope duboku jamu; dole nek ti jama bude široka 3 a gore 5 stopa, a dužina zavisi sa svim od množine krumpira.

Jamu postaviti slamom, nasuti krumpir, pa ga opet pokriti sa slamom i završiti tako, da se kao krov od kuće načini. Sad takovu jamu na jakoj zimi pokri sa zemljom ili jošt bolje sa pepelom. Da ti se krumpiri nebi ukvarili, a ti na sred gomile napravi odušku, koju valja zapušavati sa slamom a samo na liepim i sunčanim danima, valja je otvarati i provjetravati. Ovake trapove valja praviti na ocjednim mjestima.

Da jošt sigurniji budeš, da ti se krumpiri ne ukvare — da ne počmu truliti, pa bilo da si jih ostavio ovako u jamu ili u podrum itd. — a ti najprije na zemlju ili na pod pospi tanak sloj negašenog, fino isprašenog vapna, onda naredjaj jedan red krumpira od pet palaca debljine, pospi opet sa negašenomu vapnom (krecom) itd. Tako smještene krtole neće ti istruliti, pa baš i kod onakovih krumpira, koji su već počeli truliti, trulenje im dalje preprečava. Osim toga, na ovaj način znatno se vodenasti krumpiri po kakvoći svojoj popravljaju.

Pošto krumpir čim osjeti proljeće i njegovu toplotu počinje da klija, a pošto zbog klijanja krumpira sav svoj ukus izgubi, to da bi se ovo zlo preduprediło, dobro je da se krumpiri, koji su ostavljeni za *kućnu upotrebu* operu i da se zaspe od njih toliko u rešeto, koliko mogu unj da stanu, a da se ono ne prodere, poslje u bakrač u kome je ključala voda zamoči jedno pet sekunada popridržati; tako ćemo popariti okca na krumpiru, te poslje nemože ni jedno da proklija. Poslje treba rešeto izvaditi iz vode, krumpir razastrti i isušiti, pa ga poslje ostaviti. (*Sliedi*).

coltori di distretti vinicoli andassero studiare enologia, la dove scarseggiano le viti, e quindi il vino e tutto il resto a ciò relativo." — Nećemo vjerovati, kako što neki drže, da su ove rieči gosp. predsjednika Messe *tendenciozne*, al on je gornjom izrekom dokazao, da nepozna nit Dubrovnika nit njegove okolice; pa da se ne spominje da je negda Dubrovnik bio najvinorodniji predjel, gdje su se proizvadjala najbolja i najfinija vina. Ako se je usljed *oidiuma* nešto napustila gojitba loze, na korist masline, murve i buhača, vinogradarstvo se danas podiže a Poljodjelski zavod u Gružu imade vlastita mal da ne 1 hektar vinograda, koje posjednici stavljaju na razpoloženje zavoda za vinogradarske vježke. I ako na svojoj „*Scuola agraria distrettuale a Zemonico*" budu mogli imati više površine razpoložive za vinograd, no što imade Poljodjelski zavod u Gružu, neće moći nigda izvesti one vježbe, koje se mogu u Gružu izvesti, jer izim srednjih otoka i Spljetske okolice, nema u zemlji nigdje povoljnih klimatičkih odnošaja za lozu, što u okolici Dubrovačkoj.

Al je gosp. predsjedniku oprostiti onu izreku; on je „*zaratino da Zara,*" a zadrani hoće uvjek i da se nameću i da prednjače zemlji, koja budi in parentesis rečeno, malo za njih mari, i misle da se nesmje nigdje u zemlji zavesti nikakova ustanova, nego u Zadru. — Na uztuk zadranom, bilo bi jim dosta pokazati njihovu okolicu; najbolji dokaz, koliko su oni malo u doticaju sa narodom, i koliko svojom otudjenom izobražbom malo mogu na gospodarsku izobražbu naroda uplivisati.

„Bollettino Agrario" se često izmakne po koja krupna. Eto, dok su talijanski, *transeat;* narod jih nerazumi, al n. p. za ono malo što pišu jezikom, kojim jih samo narod razumi imali bi ulagati malo više pomnje, no što su uložili u članku o novoj bolesti masline, tiskanom u broju 5, ili n. p. u prvom Otv. Dep. br. 9, jer će valjda znati, da je lakše naučiti neuka, nego mu izbiti iz glave ono što je krivo naučio. Spominjemo „*Bollettino Agrario della Dalmazia,*" ne radi rečenog, nego radi članka „*La questione del crisantemo*" iz broja 9.

Neki gospodin N., piše takovih nesgrapnostih, da bi se jedva moglo promisliti, da on pozna buhač, a kamoli, da ima pojma o buhaču, i o trgovini sa istim. Neznamo, dali gos. N. stoji blizu ili daleko uredništva „*Bollettino Agrario,*" ali je uredništvo svakako preuzelo odgovornost na se, kad nije podpisalo cielo ime spisatelja.

Predbacivati egoistične namjere trgovačkoj Komori dubrovačkoj, u stvari koju je Sabor, kao što i svaki pošteni poljodjelac bio odobrio, svakako je indelikatno, da nerečemo štogod krupnijega. Na što je ciljala okolrednica Trg. Kom. Dubrovačke? Da zaprieči razprodaj stručja buhačeva, e da se s njim ne patvara cvieće. Jeli onda trgovačka Komora znala da se u pokrajini patvara cvieće sa stručjem, ne znamo; al znamo samo, da se je to onda radilo, i da se to danas radi, i to u najbližoj bližini gospode od „*Bollettino Agrario.*" Ako ta gospoda neznadu, kazat ćemo jim mi, i tko patvara buhač, i gdje se melje stručje i gdje ga masti na kurkumom i mieša sa prahom od buhačeva cvieta. — Nije okružnica trgov. Kom. dubrovačke prouzročila onaj *krach* u cieni buhača, nego falsifikacija, prekomjerena produkcija, i konkurencija, koju su si sami naši trgovci i proizvaditelji pravili na Tršćanskom tržištu, namamljeni tamo lukavošću onomjestnih trgovacâ. Buhač je jedan od onih proizvoda, koji neimadu stalne trgovištne ciene, već je podvržen oksilaciji, napram tomu kako se više ili manje traži u trgovini, te ga ima na trgu više ili manje.

Vara se težko gosp. N., kad misli, da bi se zakonitom zabranom razprodavati stručje, sasjeklo noge trgovini buhačevim cviećem; nebi, već bi se ona tim ustalila. Ne znamo, što je žalibože, do takova zakona ili naredbe neće doći, jer se protivi ustanovam slobodne trgovine.

U trgovini: *assortimento* neće reći miešati cvieće buhačevo sa stručjem, već miešati razne vrsti cvieća buhačeva bolje i gore vrsti. Poznato je bo, da neka mjestija davaju bolje cvieće od drugih, da je cvieće jače ili slabije napram tomu, ako je ubrano u pupu, ili razcvateno, za suha ili vlažna vremena, te ako je polahko ili naglo posušeno. Pa napram dobroti cvieća razlika je od jedne vrsti do druge za 10 do 20 forinta po kvintalu. Dakle, kako vidi gosp N. *assortimento* za buhač je ono isto, što *taglio* (coupage) za vino, t. j. miešanje triju ili više vrstih naravskoga vina, od bolje ili gore vrsti.

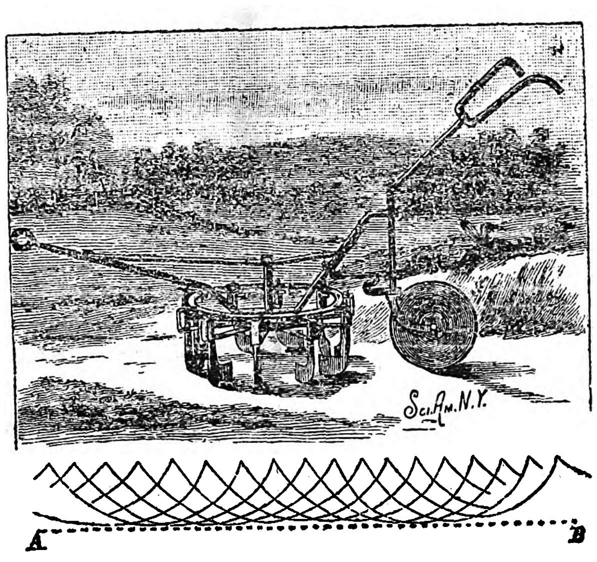
Adulteraziane ili patvorenje za buhač, hoće reći primješavanje buhačevu cvietu jedne druge tvari, pa bila ona buhačevo stručje. I taložina **(feccia) je omogena strišu (u koliko je vinski** proizvod), al će svaki trgovac reći da je striš patvoren taložinom, i neće nigda platiti striš pomješan taložinom, kako što bi platio čisti striš; na isti način, kako što se skuplje plaća čisti cviet (brašna), nego onaj u kojem je primješano mekinja, njemu omogenih. Istina je, u buhačevu stručju imade nešto snage, al ta je tako slaba, da n. p. obična mušica žive u prahu od buhačeva stručja punih osam dana*). Dokazano je dapače, da primješajem praha od stručja slabi snaga praha od cvieća**).

Nemožemo dakle razumiti, kako se može braniti takovo patvorenje.

Ciena stručju je 4 do 10 novč. (a i više kažu patvarači), dočim se dobar cviet prodaje po 40 do 80 novč. kilogram. Kad dakle patvorač primješa ¼ stručja, on dobiva na tu množinu svu razliku u cieni izmedju stručja i cvieća. Nami pak kvari dobar glas, i uzrokom je da se buhač sve manje i manje troši kao zareznikomorac.

Gosp. N., kao i „*Bollettino Agrario,*" bili bi puno bolje učinili, da su pomnjivije proučili pitanje o buhaču, pa mjesto dignuti nepromišljenu i netemeljitu hajku na trg. Komoru dubrovačku, da su digli hajku na patvorače, a posavjetovali narod, da neprodava stručje, koje je izvrstno sieno koje blago lakomo jede, a poduprti Dubrovačku trgovačku Komoru barem u toliko, da se od vlade izposluje povelja, kojom se dozvoljava jedino izvoz cvieta.

Cviet se od buhača razlikuje od svakog sličnog mu cvieta, a stručju bi tim odzvonilo; dočim bi istodobno bio spasen naš dobar glas u trgovini, i pokažen put trgovačkom svietu gdje može nabaviti originalna, nepatvorena buhača.



Slika 21. *Okretajuća se okopavača.*

Štedno-Zajamne zadruge.

(Sliedi vidi broj 9 „Gospodarskog Poučnika").

OSNIVANJE.

I ako se imade statut gotov, ipak je najteža stvar osnovati zadrugu.

Promicatelji imadu uvjek biti imućniji i u svakom obziru bezprikorni ljudi, pa svećenici i učitelji, da narod steče prama ustanovi ono povjerenje koje je potrebito da prevlada njegovo nepouzdanje u novotarije.

Promicateljim, koliko god je raditi, da što više malo posjednika privuku u zadrugu, isto toliko jim je uvjek imat predoči svrhu ustanovljenja, koja se temelji na onom kršćanskom zakonu, po kojem su svi ljudi braća.

Držat će daklen daleko od sebe i od zadruge. svakog onog, koji nevidi u iskrnjemu, nego stvor, kojeg mu je vlastite koristi guliti, jer bi takav i zadrugu, upotrebio na vlastitu korist, i na štetu iskrnjega svoga.

Kad se je prijavio dovoljan broj dioničara, koji su svi osobe povjerenja promicateljnoga odbora, onda promicateljni odbor, koji je podpisao statut, pozivlje na prvu skupštinu za ustanovljenje zadruge.

Na toj prvoj skupštini, poprimiti je, po prilici sljedeće zaključke. Najpre zapisnik o ustanovljenju.

Za zapisnik o ustanovljenju, previje se arak hartije uzduž na polovicu. Na desnoj polovici piše se zapisnik, na lievoj imena prisutnih.

Prvi zapisnik glasio bi po prilici:

Broj 1.

Na temelju statuta po nami podpisana i od starije vlasti potvrdjena ustanovljuje se današ Šibenska Štedno-zajamna Zadruga, upisano družtvo.

Na temelju § 51 družtvenog statuta, sastali su se družinari na prvu glavnu skupštinu i izabrali su za predsjednika skupštine gospod. A. . . ., za zapisničara gosp. B. . . ., za redatelje (one, koji imadu prebrajat glasove) gg. C. i D. Odmah za tim biralo se je (tajno ili glasno) upraviteljstvo savjetničko i računovodja.

U upraviteljstvo većinom glasova izabrani su:

1. gosp. A. za ravnatelja;
2. Gosp. B. za zamjenika mu;
3. Gosp. C. za blagajnika;
4. Gospoda D., E., F. i G. za članove upraviteljstva.

Gosp. H. izabran je za računovodju.

U Savjetničko Vieće izabrani su većinom glasovâ:

1. Gosp. I. za predsjednika;
2. Gosp. J. za zamjenika mu.

Gospoda K., L., M., N., O., P, i R. za članove savjetničkog vieća.

Navedena gospoda bila su prisutna izboru, i izjavila su, da se primaju časti.

Računovodja dogovorno sa glavnom skupštinom izjavlja, da će položiti forinta 300 jamčevine u vriednostnih papirih ili gotovu novcu, ili da zalaže kuću broj 21 vriednu forinta 1000 za jamčevinu. Ustanovljuje se dan u kojem će se sa računovodjom sklopiti pravovaljana pogodba, i ovlašćuje se ravnatelj da naime zadruge sklopi rečenu pogodbu. (*Sliedi*).

Trsova uš i obrana proti istoj nasadjivanjem loza, koje joj odole.

(Nastavak).

Glavne podnožne žile na korenjaku pokrate se na 6 cm., a isto tako i pobočne žilice. Gornji dio korenjaka odreže se, pa prestali komad od žila do prvog koljenca izgladi se krpom, jer će se tu nasadit plemenika.

I plemenike se priredi unaprjed; izreže se naime dotično pruće na komade od dva oka. Usljed ove radnje, olahkoćeno je jako navrćanje, jer je laglje prebirati plemenike, koje su od jednake debljine sa divljakom.

Za navrćanja pazi se da je postav i piščac od jednake debljine. Na pišcu (plemeniki) se onda izpod najdonjeg oka zareže okomito ili malo put gor, pa onda koso ali gladko nizdol. Dotičnik, mora u stvari bit toliko uvježban, da jednim samim potezom, odreže što moguće dulji, a sasvim gladki i jednako kosi rez. Ako se mora riz izgladjivati, bolje je dotični komad baciti, jer izgladjivanje nosi puno vremena, a nedobije se nigda gladka površina, kao što iz prvog zareza.

Glavno je pri tom da je zarez na plemeniki jednako velik, odnosno jednako kos, kao na postavu, jer od toga zavisi sljubljenje dvaju površina, odnosno zarašćenje.

Za pišćem izrezat je postav. Da posao bolje izpadne zareže ga se najprije nešto koso, pa držajuć ga u lievoj ruci metne se desnom rukom do njega piščac izrezanom površinom prama oku. Odmah se onda reže podstav, i obično jednim zarezom odreže se na način, da se može podpunoma sljubiti pištacom.

Uz malo pomnje, osobito kad se sravni pištac, izreže se podstav jednim samim zarezom. Napram debljini pištaca ravna se način rezanja postava. Ako je pištac tanak napram postavu, onda se ovoga na plitko reže, dočim ako je debeo, onda se duboko reže, da se dobije potrebita širina zareza. Iskustvo dokažuje, da čim se plitije reže u postav, tim sigurnije primi navrtak, jer se otvara veća rana na postav, a usljed toga pak je veći pritok sokovâ.

Dok se izreže pištac i postav, sljubiti jih je i privezati, jer, ostanu li duže vremena izloženi djelovanju zraka, posure, pa se težko primaju. Zabaciti je onaj hrdjav običaj koji imadu neki: naime držati pištac u usta i oslinjivati ga.

Za priveživanja postupa se kako sljedi: Palcom lieve ruke pritišta se pištac o postav, a desnom rukom ovija se nit. Ovijanje niti počme se ozgor, pa uz neprestano tištenje sa palcom lieve ruke nastavi se prama doli, onda se priveže.

I priveživajuć, pokažuju se puno praktičniji tanki pištaci od debelih jer i ako nisu jednako ravno odrezani, oni se pod vezom previjaju i podpuno sljube sa postavom, što kod debelih pištaca jako težko ide, ili gotovo neide. **Za priveživanje je najbolji špag, pa raffia-liko,**

*) O snazi praha od buhačeva cvieta i buhačeva stručja, čitaj kušnje izvedene od P. L. Biankini-a u Šibeniku, a priobćene u „Moniteur Scientiphique" od god. 1882.

**) „Mon. Scient." 1882.

pamučna n't nevalja, jer posve lako pregnjije u zemlji. Nesmje se bog zna kako obvijati vezom, neg samo toliko, koliko je potrebito da se navrtak pričvrsti. Kad je preveć ovito, onda se težko dade mazati voštenim mazom. Ako je navrtak dobro izveden, onda nije potreba nikakovog maza, nu ipak nije nigda štetno, ako se spojne plohe, naime rane zamažu, dapače je savjetnije uvjek zamazati jih.

Najjednostavniji maz je ilovača, kakovu lončari rabe, nu bolje je rabiti vošteni maz; naravski uvjek umjereno, jer se mazom zamazaju puči, koji su ipak za disanje dotičnog diela neobhodno potrebiti, i jer se razsipava maz bez potrebe. Najbolje se uporablja maz, ako je tekuć, rad toga se pred uporabom mora grijati. Paziti je ali uvjek da maz nebude prevruć, jer onda može da popari koru, a i liko izpod nje. Najprije se pomoću kista zamaže pištac, pa onda ono mjesto gdje se spajaju zarezi.

Oplemenjeni korenjaci privežu se u snopove sve sto a sto, pa se zakopaju u umjereno vlažni piesak, dok vrieme dopušti, da se zasade na polje.

Ako se čuvaju u podrumu, ter je vrieme suho valja ovlažiti piesak, da se neposuše. U konobi ustaju navrnuti korenjaci, napram mjestnim okolnostim, do ožujka, travnja ili svibnja; i nije bojati da će protjerati, kako što to često, kod drugog voća biva *(Sliedi).*

KNJIŽEVNA OCJENA.

Mladi poljodjelac. Knjiga za učionu i puk. Napisao gosp. E. M. Vusio — Zadar — Vitaliani & Janković 1885. — Strana 224 u malenoj osmini. — Ciena 30 novč.

(Nastavak vidi broj 9.)

Sad mi se nemože na ino, da u kratko neprotumačim *poglavita svojstva zemlje*, o kojima sam već u br. 4 ovoga lista rekao da neima spomena u II. Poglavju „Mladog Poljodjelca.“

1. *Položaj zemlje prama obzorju i prama stranama svieta.* Tlo je prama obzorju vodoravno ili nagnuto. *Vodoravno* je tlo kad stoji uprav onako ravno, kao površina mirne vode; a *nagnuto* je, kad čini kut sa obzorjem ili sa vodoravnim položajem.

Poljodjelcu, u smislu kako ga uzimlje „Mladi Poljodjelac,“ t. j. gospodaru i šumaru zajedno, nije sve jedno, da li je zemljište vodoravno ili nagnuto, jer i o tom znatno zavisi izbor i uspjeh bilja, koje će da uzgaja na svojem zemljištu.

Nagnuće tla prama obzorju mjeri se *stupnjevima.* Kut ili razlika izmedju vodoravna i okomita smjera iznosi 90 stupnjeva (piše se = 90⁰). Čovjek kad ide stoji svojim tjelom u *okomitu* smjeru; zidove gradimo pomoću olovnice u istom smjeru. Polovica te razlike iznosi dakle 45⁰; treći dio 30⁰; deveti dio 10; itd. Zemljište vodoravno ili nagnuto najviše do 5⁰ nazivljemo obično *ravnicom.* Najbolje i najpovoljnije oranice nagnute su samo od 1⁰ do 3⁰. — Kad je tlo nagnuto od 5⁰ do 30,⁰ zove se *obronkom*, a preko 30⁰ sačinjava već *strminu.*

Nagnuće tla je od velika upliva na dubinu, vlagu, i toplinu tla, kako ću dalje kazati. Čim je tlo više nagnuto tim je više izloženo izpiranju i odplavljivanju svojih najsitnijih i najkrepnijih čestica, jer po njemu voda pere to većom brzinom, pa zato i većom snagom. Sa strmine i strma obronka odplavljuje svaka nagla i plaha kiša znatnu čest zemlje u dolinu ili u ravnicu, pa i obronak tim manje vriedi, što je više nagnut. Svaki u nas težak po izkustvu zna, da je bolja dolina i ravnica od strane. — Odplavljivanjem zemlje tlo postaje sve to plitčije i rahlije, tvrd živi kamen proviruje na površinu, pa tim gubi obronak svoju vriednost. Po tom možemo razumjeti od kolike je štete krčenje šumâ za strminâ. Svakomu je poznato, da su prostrane naše kamenite goleti postale odplakanjem zemlje sa opustjelih strmina.

Tlo, podpuno ravno, je obično najtvrdje skupljeno, jer ga voda nabija, a lahko se omočvari kad neima propustljive zdravice, jer nemože s njega da se ciedi, dočim sa malo nagnuta tla voda otiče. Zato je glineno i ilovasto tlo bolje na nježnu i lahku obronku nego li u ravnici, a pjeskovito tlo bolje u ravnici nego li na obronku. Strmine nagnute od 30⁰ do 40⁰ mogu se upotrebiti za livade i pašnjake ponajbolje, a kad su prama podnevu okrenute, također i za vinograde, maslinike i voćnjake. — Maslina dapače, pošto netrpi vlage, bolje uspieva po obroncima i strminama nego li u ravnici.

Nagnuto tlo je okrenuto prama raznim stranama svieta. Od toga zavisi njegova izloženost prâma sunčanoj toplini i svjetlosti, te prama vladajućim vjetrovima. Najgora su kod nas zemljišta okrenuta prama sjeveroiztoku, sjeveru i sjeverozapadu, jer njih sunce najmanje grije i obasjava, a vladajući vjetrovi jih najviše mlate. Po našim meteorologičkim opazkama znamo, da u Dalmaciji ti vjetrovi pušu okolo 140 dana u godini. — Tlo okrenuto prama podnevu prima najviše topline i najbolje je za vinograde. Tlo okrenuto prama jugoistoku podvrženo je vladajućem vjetru, koji od te strane svieta puše okolo 60 dana u godini. Najbolje su kod nas obranjena protiv vladajućih vjetrova zemljišta okrenuta k jugozapadu, koji najmanje puše (okolo 10 puta u godini), pa su nam na jugozapadnim stranama naših brežuljaka najsgodnije *zavjetrine.*

U šumarstvu još više nego li u gospodarstvu red je obazirati se na položaj tla. Najzgodniji za ospievanje šumâ su obronci. Na obronku dopire k šumi više vazduha i svjetlosti, lašnje se odalećuju suvišne pare, brže se troše šumski odpadci, zemlja je više raznoliko sastavljena i bolje smiešana, obronak je izvržen manjem broju vladajućih vjetrova, na istom prostoru razvija se veći broj drveta i manje je izložen kasnim mrazovima nego li ravnica. Šumski korov jače se razvija u ravnici, pa je težko na njoj da uspije šumska sjetva. I po šumarstvo su manje zgodni veoma nagnuti nego li lahki obronci Strmina se nedade obradjivati po naputcima znanstvenog gospodarstva i šumarstva. Njezino je obradjivanje veoma težko i opasno. Šuma uspjeva bolje na sjevernoj nego li na južnoj strani strmine.



Slika 22. *Kuhinjska sprava za procjedjivanje.*

2. *Skupnost tla.* Skupnošću zovemo veličinu one snage s kojom su sdružene i vezane medju sobom razne sastavine tla. Gospodaru i šumaru je znati, koje mu je skupnosti tlo, hoće li da zna uporaviti savjete posebna gospodarstva i šumarstva. Poznavanje svojstava tla je gospodaru i šumaru onako potrebito, kao što je potrebito poznavanje i izgovaranje slovâ onomu, koji hoće da nauči štiti. Jedno od tih slova znanstvenog poljodjetstva je i *skupnost tla.*

Bilinske žile, hoće li da se razvijaju u duljini i debljini treba da svladaju u zemlji nekakav odpor, treba da sebi uklanjaju s puta čestice tla. Sad niti su žile svih rastlina jednako jake, niti se svako tlo jednakom snagom opire podiranju žilâ u svoju nutrnjost, neima jednake *skupnosti.* Naidje li dakle rastlina slabih žila na tlo tako jake skupnosti, da nemože da ga s njima probija, to će ona u nejednakoj borbi podleći: ili će okržljaviti, ili poginuti. U obrnutom slučaju, to jest, da se rastlina jakih žila nadje u tlu slabe skupnosti, to će ona i suviše u dubinu i širinu razviti svoje žile, podanke ili gomolje, kako to znamo po krumpiru, čičoki, repi, rotkvi, blitvi, sladorači, kapuli, itd za koje se navlaš preporučuju zemljišta slabije skupnosti; dočim šumsko drvlje razvija u tlu slabe skupnosti previše svoje korienje na uštrb drva. Treba dakle poznavati različite stupnjeve skupnosti, kako su označeni po dogovoru poljodjelskih i šumarskih vještaka. Tlo može da bude: 1. čvrsto, 2. težko, 3. blago, 4. rahlo a 5. sipko.

Čvrsto je tlo koje ima najjaču skupnost; kad se posuši izpuca na lik mreže, a često i veoma otvrdne. U njemu ima obično najviše gline ili biele ilovače. Hoće li gospodar da upotrebi čvrsto tlo, treba mu ga najprije prorahliti.

Težko tlo izpuca za suše i na ljetnoj žegi u obliku dugačkih i dubokih pukotnja. Usušeni komadi te težko mogu rukom razdrobiti, ali jih kotači obterećenih kola mogu da uprašе, a nemogu grumenje od čvrsta tla. – Težko je tlo najmučnije obradjivati plugom i motikom. Glavna sastavina težkoga tla je glina ponešto prorahljena pieskom i željezovim kisom. Težka su glinenasta, vapnena, ilovasta i laporna tla.

Blago je tlo koje je u suhu stanju blage skupnosti, sasvim da ponešto izpuca na površini za nagle ljetne suše. — Blago tlo upija lahko vlagu i lahko se obradjuje. — U njemu je po poljodjelstvo najsgodnija smjesa gline sa pieskom ili vapnom, kao u ilovači, pjeskovito-ilovastu i ilovasto-vapnenu tlu.

Rahlo je tlo, koje se u suhu stanju lahko razpada; rahla navlažena zemlja može još da se miesi u dosta postojane grude. Rahlo je tlo ilovasto-pjeskovito i pjeskovito laporno.

Sipko je tlo u kojega je najmanja granica skupnosti. Ni u suhu ni u vlažnu stanju čestice mu se skoro nimalo nedrže medju sobom, kako što je to na čisto pjeskovitu tlu (kakva je *pržina* u selu Lumbardi kod Korčule).

Kako u svemu tako i u skupnosti tla, po gospodarsko bilje najbolja je zlatna sredina. Tlo blage skupnosti je najsgodnije za razne vrsti bilja, a gdje takova neima, treba težko i čvrsto tlo prorahljivati čestijim radnjama, primješavanjem rahle i sipke zemlje, te gojenjem bilja koje svojim žilama prorahluje tlo; a rahlo i sipko blažiti dodavanjem čvrste i težke zemlje. Razne vrsti poljodjelskih rabota uplivaju mnogo na prevremenu promjenu skupnosti. — Oranje, kopanje, gnojenje, natapanje i ocjedjivanje suvišne vude, može da promjeni skupnost tla.

Skupnost tla neupliva samo na razvitak žila, već na usrkavanje vode, vazduha i drugih plinova. Voda i u njoj raztopljene soli, te vazduh i drugi plinovi težko prodiru u tla jake skupnosti, ali ona drže jače u sebi vlagu, pa se težko suše. Rahlo tlo prima lašnje vodu i plinove, ali jih neveže za dugo, već jih lašnje pušta, pa je i s tih razloga najbolje tlo srednje skupnosti.

Po onom što sam rekao u razlikovanju skupnosti razumije se da ona zavisi od sastavinâ tla. Glina povećava, piesak umanjuje skupnost, a vapno je ublažuje. Kamenje prorahljuje glineno tlo, a vapneno, pjeskovito i humusno biva kamenjem teže.

I samo bilje upliva svojim korenjem na stupanj skupnosti. Djetelina skuplja tlo, a lan i zob ga prorahljuju.

Srednja količina vlage u težku tlu ublažuje ga tako, da biline mogu u njem lašnje svoje žile da šire. – Rahlo tlo se vlagom jače skuplja. Odtud je lasno uvidjeti, da je srednja količina vlage nuždna za najveću i za najmanju skupnost. *(Nastavit će se).*

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Okretajuća se okopavača slika 21 strana 38. — Ovaj stroj izumio je neki amerikanac J. F. Cambell iz Rockeville. Alat je nešto smješan u sebi, al jako praktičan, jer uz plug i branu, imade okopavaču. Na kolu, koji se okreće na osi pričvršćeno je više zubova, nalik onim od brane, samo što su uredjeni poput odgrnjačića. Ovi zubovi providjeni su, kao prstom jednim, koji regulira njihovo kretanje. Ratilo ovo imade i ručice za ravnanje. Kako radi vidi se na diagramu izpod slike. Crta koja je izmedju *A* i *B* označuje razmak redová.

— *Kuhinjska sprava za procjedjivanje* slika 22 strana 39. Obična cjedila i supljače, koje se rabe u kuhinji obično nedotiču za procjedjivanje svake stvari. — Nedotiču pak podništo za procjedjivanje voćnih sokova, koji trebuju više vremena da se prociede. Cjedilo kakovo ga naša slika predočuje baš bi svim tim zahtjevom odgovarao. U lievku, naime, nasedjen je izprobušani valjasti plašt, kroz koji se dotična stvar ciedi. Odozgor imade pokrov, a dolnja strana sklapa se podpuno u donju stranu cievka. Ako se procjedjivanje soka obustavi, što se jako često dogadja kao gušćih sokovâ, onda se otvori pokrov na valju izprobušena plašta, pa se žlicom postrugaju unutarnje stiene. Sok ciedi odmah.

SVAŠTICE.

— *Proti nadnu.* U proljeću ako se goveda pasu prazna želudca po vlažnim pašnjacim, ili ako jim se dade orosene trave, dobiju posve lahko nadam. U Švajcarskoj, gdje se goji puno goveda, i gdje se nadam, uz najveću pomnju, rad mjestnih odnošaja jako često pojavlja, lieče nadam kako sliedi: Uzmu kokošje jaje, probiju mu malu luknjicu na jednom i na drugom kraju, te iztjeraju iz njega bjelanac, dočim žutanac ostane. Začepe onda kruhom jednu luknjicu, a kroz drugu uliju do žumanca toliko terpentin-

skog ulja, koliko je potrebito da se jaje napuni. — Začepi se onda kruhom i druga luknjica, pa se cielo jaje turi rukom u gut, da ga životinja proguta. Do mala već počme iz životinje plin, što straga, što s preda izlaziti, pa se ona na brzo osvjesti. Vodi ju se još malo na šetnju, da se sasvim oporavi.

— *Nepropustnu tkaninu*, koja nehudi zdravlju priredjiva Hudsonbai-Companji-e, kako sliedi: — Razdrobe i raztope u 100 grama tople vode 17 grama ribjeklije (colla di pesce). — U drugoj posudi u 1 litri vode raztope 35 grama smrvljenog kocelja (alaum), a u trećoj posudi u 1½ litri vode, raztope 10 grama bielog sapuna. Svaku od ovih raztopina prociede napose kroz krpu, onda jih pomiešaju sve skupa; omjesu dobro, ugriju, pa s njom mažu iznutra robu koju žele da bude nepropustna. Kad namažu, onda ovjese dotičnu robu da se suši. — Ovako priredjena nepropustna roba, imade prednost nad drugimi, da ona propušta zrak, pa nije po zdravlje škodljiva, kao one koje se inače priredjivaju, a koje nepropuštaju zrak.

— *Proti crvotoču*. Veći dio voćaka, a osobito jabuke, kruške i breskve propadaju od crvotoča, proti kojemu se dosad nije znao preporučiti nikakav liek. U novije doba ubijaju crvotoč naphthalinom. Nekoliko komada neftaline ugriju dobro, dok se sasvim raztopi, pa tom raztopinom, dok je još topla, ali ne prevruća, mažu deblo. U istu svrhu rabi se vrlo dobrim uspjehom buhač, smilje, guba, konjska galebina, suknene kučine itd. Rečene stvari izgore se na zemlji tik debla. Vonj koji se razvije gorenjem, omanta i otjera crvotoče iz njihovih luknja.

Gospodarske Viesti.

Prvih dana svibnja, po svoj sjevero-istočnoj Evropi pala je toplina nevjerojatno nizko. Sniega i mraza bilo je obilno. I nas je ista kob zadesila. U Dalmaciji na mnogim mjestim bilo je mraza, a što je mraz zaštedio polomio je sjeverno-zapadni vihor. Šteta po jadnog poljodjelca je velika i neprocjenjiva.

* * *

Ravnateljstvo prvoga vinarskoga dalmatinskoga družtva u Splitu, u obćoj skupštini dioničarâ, koja je bila dne 26 tekuć., javi, da pošto kroz ovu godinu prestaje doba ustavom opredieljeno trajanju družtva, ono nije cienilo shodnim predložiti da produži družtvo jer sasvim da je poduzeće veoma koristno, ipak neda se održati pod bezimenim oblikom, budi radi fiškalnih tereta, budi radi viših trošaka uprave. Ravnateljstvo bilo je s toga ovlašćeno da već radi o prodaji zavoda i neuzgredicâ i da sklopi posao kad bi bilo takovih ponuda kojim bi se barem pokrila nominalna vriednost dionicâ. U protivnom slučaju, ravnateljstvo staviti će na dražbu kroz mjesec srpanj 1886 družtveni zavod sa svim neužgredicama.

Iz izvješća učinjena od ravnateljstva izlazi da u zadnjoj petgodišnjici, na glavnicu uloženo od fior. 129,700 bi razdjeljen dobitak od fior. 31,128 i da u istoj dobi bi plaćeno fi. 31,454 poreza.

* * *

Izišo je broj 1—3 „*Glasnika*" hrvatskoga Naravoslovnog družtva. Uredjuje ga gosp. S. Brusina profesor na Sveučilištu. Sadržaj mu je: O postanku hrvatskog naravoslovnog družtva (S. Brusina); Čovjek i prirodna znanost (O. Kučera); Lov u Fruškoj Gori (Kraljević Rudolf); Uspjesi pokusa sa aklimatizacijom bilja na Rieci (nadvojvoda Josip); Upliv vanredno stroge zime na Rieci (od istog); Phallus imperialis (S. Schulzer); Palaeoichtyologische Beiträge (D.r D. Gorjanović); Nova ležišta diluvijalnih sisara (od istog). — „Glasnik" će izlaziti redovito svakog drugog mjeseca, a svaki broj imat će barem tri tiskana tabaka. Postaje se član družtva, ako se plati 1 fior. upisnine i 6 fior. godišnjeg prinosa, al se zato dobiva „Glasnik." — Svaki ljubitelj naravoslovja imao bi postati članom ovog družtva, te ga i moralno i materijalno podupirati, da se i kod nas ova važna struka pristojno razvije.

* * *

Statistika o Njemačkom vinogradarstvu. — Usljed podataka carskog njemačkog statističkog ureda koji su sakupljeni od god. 1878 do 1885 evo stanje vinogradâ i produkcije vina u raznim pokrajinam izraženih srednjim brojevim: *1. Elsaska-Lothringska* 30,244 hektara vinograda. 2. *Kraljevina Bavarska* 22,332 hektara. *3. Nadvojvodina Badenska* 19,885 hektara. *4. Kraljevina Württembergska* 18,546 hektara. *5. Kraljevina Pruska* 17 040 hektara. *6. Nadvojvodina Hessen* 10,347 hektara. 7. *Kraljevina Saksonska* 955 hek. *8. Ostale njemačke zemlje* 244 hektara. Dočim po proizvadjanju vina nalazimo sliedeći red: — I. *Elsaska-Lothrinjska* 617,636 hektolitara vina iliti po hektaru 23·1 hektl. II. *Bavarska* 331,679 hektl. ili po hektaru 15·3 hekt. III. *Württembergzka* 298,590 hektl. ili 16·1 hekt. po hektaru IV. *Pruska* 281,968 hektl. ili 14·2 hektl. po hektar. V. *Badenska* 256,512 hektl. ili po hektaru 12·9 hetl. VI. *Hessen* 254,536 hektl. ili po hektaru 14·6 hektl. VII. *Saksonska* 7353 hektl. ili po hektaru 7 7 hektolitra. VIII. *Ostale zemlje* 1708 hektl. ili po hektaru 7 hektolitra. Obzirom na način izplaćivanja raznih vinograda dotične pokrajine redaju se kako sliedi: I. *Hessen;* II. *Elsaska Lothringska;* III. *Württembergska;* IV. *Bavarska;* V. *Pruska;* VI. *Badenska;* VII. *Saksonska;* VIII. *Ostale zemlje.* Iz navedenih brojeva proizlazi da je srednja godišnja produkcija vina cielog Niemačkog carstva 2,049,982 hektolitra. Od kojih je 1,539,982 hektolitra biela vina, a 409,996 crnog vina.

* * *

Zemaljska Vlada u Zagrebu dala je prevesti i tiskati Baruna Hohenbrucka tlovid Broj IX, o uzornim stajam za krave.

* * *

Prof. Comboni i Carpenè kušaju peći rakiju zrakom ugrijanim do 200 C. — Taj način morao bi biti puno koristniji od prijašnih naime pare i vatre, a moglo bi se istodobno posušiti drop, te kašnje iz njega, u zemanu, kad nema druge radje vaditi sriešnu kiselinu.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

33. Buti (pršuti) koje preko godine na milijune šalju iz Amerike u Evropu, izvrstno se uzdrže, dočim se domaći pokvare posve lahko. — Molim Vas, kako amerikanci priredjivaju bute, da se uvjek onako zdravi uzdrže?

V. O. u R. — Istra.

Na vaše pitanje nemože se konkretno odgovoriti, jer nije poznato da bi amerikanci na neki osobiti način priredjivali buti. Što se njihove buti zdrave uzdrže, to je od načina čuvanja. N. p. ono što je rečeno u četvrtoj gospodarskoj viesti u prošastome broju, ono bi moglo služiti i za vas. U ostalom evo vam što nam jedan vještak piše: „U obće pri priredjivanju krmetine i inog mesa, uzme se biele kuhinjske soli, iztuče ju se u prah, te se na svaka 32 diela soli, dodade jedan dio na sitno smrvljene solajke (salitro). Ove dvie soli miešaju dok postanu jednolične, onda se s njima natare dobro dotična butina ili meso. Pozatim odmah posiplju se mekinjam, dok se ove primaju, onda se zamota dotično omekinjeno meso u čistu hartiju, ovije se preko ove konca, pa se sve ovjesi na dim da se kadi (u dimnjak ili kuhinju). — Gdje se dosta dimi tu je dosti da vjesi 8 do 14 dana, gdje se manje dimi hoće se 16 do 18 dana. Ovim je stvar gotova. Ako se hoće pak da se stvar dulje čuva zdrava, osobito preko ljeta, ili za više godina, onda se naslaže u kutije ili sanduke na način da ostane zakopano, ili barem sa svih strana obloženo sa prosijanim pepelom. Kad je do uporabe onda se dobro izkefa ili eventualno propere. Može se jesti sirovo ili kuhano, jer je liepe crvenkaste boje, mehko i ukusno na teku."

38. Vjetar mi je slomio granu od murve tako, da je odlomljena grana ostavila iza sebe ranu (razciep), dugačku metar. Kako da pomognem prirodi, e da ta rana što prije zaraste, da mi ne propadne murva?

A. L. u M. — Boka.

Ako je razciep velik, morate svezati dotično mjesto čvrstim konopom ili gvozdenim obručam, da neide dalje. Nu sva je prilika, da razciep nije skroz a skroz. Bit će daklen dosti da ranu izgladite oštrim nožem, pa onda ju namažete voćarskim mazom, kojeg si možete napraviti, ako ukuhate skupa 1 dio terpentinske smole ili terp. ulja i 2 diela omorikove smole.

39. Proljetni mladi sir meće se u razsol, te se drži po 5 do 6 mjesecih, ali više se puta pokvari. Koje je sredstvo najpraktičnije za uzdržati mladi sir svježim za 5 do 6 mjesecih ili još više?

M. Š. u S. — Ercegovina

Tim što držite sir 5 do 6 mjesecih u razsoli, tim ga već kvarite. Mladi sir u obće nemože. da se uzdrži više od 5 do 6 mjesecih, inače valja ga tištiti (tiskati) i podvrći redovitom vrienju i zdrienju. Ako se iz mladog sira redovitim prevrćanjem i selenjem odstrani sirutka, pa ako se zamota u pergamentnoj hartiji ili staniolu uzdržat će se zdrav i svjež i preko pol godine. U ostalom obširno o pravljenju i uzdržavanju sira čitajte u *Narodnom Koledaru* Matice dalmatinske, godina 1882 i 1883.

40 Tuže mi se žene da jim se sir, potlje nekoliko danâ iza kako usire, nadme, i u unutri postane posve šupljikav. Koji li je uzrok tome i moželi se tome doskočiti?

V. F. u S. — Pelješac.

Sir se nadme, jer predje u vrienje ili da se bolje reče zdrije. Sirenjem predje u sir nešto mliečnog sladora iz mlieka, a taj pomoću nekih drugih sastavina sira vrije. Sir koji ne prevrije, nemože da dozrije, ostane sirov, netečan i pokvari se lahko Najbolji je onaj sir, u kojemu je vrienje uzsliedilo redovito i podjednako, a to se pozna po onim šupljinicam, što se vide na njemu kad se prereže. — Čim ima više tih šupljinica, čim su one više slične jedna drugoj, tim je sir pravilnije prevrio, te je bolji. Kad na jednom mjestu imade luknja, a na drugom nema, ili ako su neke velike velike, a druge posve malene, to je znak, da je vrienje uzsliedilo neredovito.

42. Imam bielog vina, koje je mutno i ima odviše kiseline. Šta da radim? Bil bilo dobro od istog pravit cognac? Kako se pravi konjak? Imali sredstvo, kojim bi se moglo vinu oduzeti kiselina?

M. Š. a I. — Sriem.

Kad je vino mutno, a nuzto kiselo, to je znak da se je u njemu kvasinova matica (Mycoderma aceti) dobrano razvila, te za takovo vino nema više lieka; najbolje da pošpjеšite pretvorbu u kvasinu. — Da pečete konjak od takova vina, nebi vam se izplatilo, jer se je u njemu dobar dio alkohola pretvorio u kvasinovu kiselinu i u ugličnu kiselinu. — Ono malo konjaka, što bi mogli dobiti, od preostala alkohola, bilo bi vam kiselasto, jer bi za prekapljivanja uz alkohol i kvasinova kiselina prelazila. Kako se pravi konjak možete obširno čitati u knjizi „O uporabi dropa i drugih vinskih zaostataka od P. L. Biankini strana 98—104. — Ciena 50 novč." — Kiseline može se nešto oduzeti vinu primješajem praha od mramora, ili praha od progorenih kamenica itd; al ta sredstva mi vam nemožemo preporučiti, jer i ako mu oduzmu nešto kiseline, pokvare vino; ono ostane pozatim bljutavo.

B. Nova pitanja.

44. Loze, koje su nam nekidan prozeble, bili bilo dobro da jih obrežemo na novo?

S. F. u P. — Zadar.

45. Molim Vas, kad je najbolje strieći ovce? Jeli bolje strieći jih jedan ili dva put u godini? Koje su nožice za to najprikladnije?

H. B. u K. — Bosna.

46. Molim Vas na koji način se priredjivaju krastavci (ugorci) sa paprom?

I. M. u V. — Istra.

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1886.

P. n. č. g. Kundić M. — Colnar M. — Orlandini V. Jurić Š.

— Č. g. Glavić B. — Reklamirani broj 8 odposlalismo na novo.

— Č. g. Kimanić B. I vama broj 7.

— Č. g. Mlàker V. — Broj 8 odposlalismo vam, a odnosno vjetrenjača, pismeno.

U ZADRU 1886. BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA"

Godina V. Izlazi na 1. i 16 svakog mjeseca Broj 11

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Lipnja 1886. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Lipnja 1886.

Amerikanska vina.

Obično svi vinogradari evropejski, smatraju amerikanska vina kao posve slaba, a niti s daleka dostojna, da se sravne sa vinim stare Evrope, koja se ponosi svojim Château Lafitte, Château Yquem, Johanisberger-Riesling i Liebfrauenmilch!

Amerikanska vina veli se: nemaju dobra, čista okusa, svi više manje sjećaju nas na okus jagoda i manjiga, a najviše pak kažemo da su *fuksig*, naime da vonjaju po lisici. Istina je da takovih mana imaju doneklen amerikanska vina, ali ne u onoj mjeri kako što se mi umišljavamo, jer kao kod nas, tako i u Americi raste puno vrstih loza, koje radjaju vrlo dobrim vinom. — Od kad je filoksera počela pustošiti evropejske vinograde, pružena nam je više prilika upoznati se amerikanskim lozam i dotičnim vinom, te sbilja svi oni koji su bez predsuda i usljed resultata pokušaja sude, posve su uvjereni da treba pristojnije cieniti amerikanska vina.

Do nazad malo godinâ, svi nasadi amerikanskih loza u Evropi bijahu pokušališta, da se odaberu one vrsti, koje raznim predjelim bolje odgovaraju, a uzprkos filokseri, dobro rastu i radjaju. Ali dandanas ljudstvo se je u tom pogledu obogatilo velikim iskustvom, pa možemo koješta sigurnijega uztvrditi i dokazati.

Najsjajniji dokaz o vrstnoći oplemenjenih amerikanskih loza pokažuje nam jematva 1885 u Francusku. — Poljodjelsko družtvo okružja Hérault: *„Société d' agriculture de l' Hérault“* uzprkos stranci protivnika, amerikanskih loza, od mnogo godina svojski nastoji, da tamošnji vinogradari marljivo oplemenjuju i sve to više zasadjivaju amerikanske loze. I sbilja lanjske jematve samo u okolici Montpellier-a dobiše preko sto tisuća (100,000) hektolitara dobrog vina iz oplemenjenih amerikanskih loza. Imade posjednika koji napraviše 1000 do 3000 hektolitara takovog vina; a poznato nam je n. p. da jedna partija od 3000 hektolitara bijaše nedavno prodata uz liepu cienu od franaka 45 ili forinta $22^1/_2$ hektolitar čisto na konobu. Vrste loza što tamo sade jesu Solonis, Jacquez i Riparia.

U okružju *la Drôme* postigoše takodjer amerikanskim lozam vrlo povoljan uspjeh. Jedan vinograd zasadjen sa oplemenjenom *Cynthian* lozom rodio je god. 1885, sa pedeset hektolitara vina (od 12% alkohola) po hektaru; dočim drugi vinograd istom lozom zasadjen su 80 hektolitara po hektaru. Što se tiče vrsti dobrote tih amerikanski vina isti gospodin D Descloceaux najveći protivnik amerikanskih loza morao je javno u „Moniteur Vinicole“ priznati da su ta vina: *agréables et moëlleux en général*. Kad najžešći protivnici tako sude, nema dvojbe da ta vina sbilja imadu priličnu vriednost, te moramo ih svakako dostojno uvažiti, mjesto kao dosad gledati na njih prezirom.

To naše mnienje biva podkrepljeno i sliedećim činom. Dne 22 travnja t. g. skupio se je u Moguću (Mainz) na Rajni priličan broj vještaka da pokušaju neke vrsti amerikanskih vina, te svoj sud izreknu. Bijaše kušati sliedeće vrsti:

A. *Bielih vina.*

1. California Hock
2. California Gutedel,
3. California Hock Riesling
4. California Zirvandel,
5. Catawba od Eri jezera, Ohio.
6. Kelley Island „ „

B. *Crljenih vina.*

1. California Claret,
2. California Zirvandel.

Sva ova izvorna vina dolaze iz konobe gosp. Adama Orth-a iz Milwankee u Californiji. Po imenim raznih vina opažamo da ista potiču iz evropejskih loza tamo uzgojeni kako isti gosp. Orth potvrdjuje. Vještaci prosudiše da je izmedju bielih vina najbolje *California Hock Riesling*, koje toli glede okusa, koli ostalih svojstva, može se takmiti sa boljim vrsti ranjkog Rieslinga. *(Sliedi).*

Trsova uš i obrana proti istoj nasadjivanjem loza, koje joj odole.

(Nastavak).

10. Navrćanje ključeca.

Kad bi mi mogli navrnuti ključece opredieljene za loznik, to bi mi u godinu dana imali korenjaka sa priraslim plemenikam. — U Francuskoj napravljeno je ovakovih pokuša, nu bez povoljna uspjeha, jer je preveć zahtjevati od ključeca, da na jedan put razvije žile i da mu priraste plemenika.

PODLISTAK.

GOJENJE KRUMPIRA

(Piše za „G. P.“ **Sv. Lj. Gavrilović**).

(Nastavak).

Ko ima krušnicu, on može jošt ljepše, jošt lakše i jošt bolje preduprediti klijanje kod krumpira. U Veljaču a jošt i prije, pošto to zavisi od toplote, vlage i mjesta gdi se krumpiri drže — kada se hljeb iz peći izvadi, treba peć sa metlom počistiti, baciti u nju krumpir i potanko ga po cieloj peći razrediti, vrata od peći valja zatvoriti i krumpire unutra popridržati pet do šest minuta.

Ako imamo više krumpira, no što bi od jednom moglo da stane u dotičnu peć, onda možemo peć malo i založiti, prije no što po drugi put krumpir metnemo.

Pošto ovo izvršimo, valja krumpire ostaviti na kakvo suvo mjesto.

Sa ovom operacijom ispari se neki dio vode iz krumpira, što se poznaje po tome, što se on sparuši. No ovo ništa ne škodi, jer poslje nekoliko dana, obično, to izčezne i krumpir postane, kao što je i bio. Naravno, da pomoću ove operacije uguše se i klice, te ovi krumpiri nikako ne mogu poslužiti za sijanje, već čisto za upotrebu ili inače po trošnju.

Ovi načini za predupredjivanje klijanja od velike su vriednosti, naročito za bastovandžije blizu varoša. Jer nije sve jedno prodavati ljeti po 20 para oku krumpira, a po 2 i po 3 groša zimi i u proljeće, — a ovim načinom, data mu je mogućnost, da krumpir ostavi za zimu i za proljeće, te da ga valjano očuvanog i neproklijanog skuplje i proda.

Jedne njemačke novine na posljetku preporučuju kao sigurno i kroz više godina oprobano sredstvo, da se krumpir u podrumima održi zdrav i da ne trune.

U kasu ili sanduk od dasaka dugačak šest a širok pet stopa, (dno ili je od suvi dobrih dasaka ili od poslaganih parčeta od drveta, pa preko ovih četvice) usprave se $^3/_4 - 1$ stopu visoki snopići od slame sa cjelim vlaćem, a povezana samo slamom od ozimice, pa se onda izmedju tih snopića nabaca krumpir u kacu. No slama treba bar jošt jednu stopu da nad krumpirima viri.

Kao što je poznato nastupi i ovde mali proces prebiranja i na ovaj način data je mogućnost, da vlaga što se iz krumpira usljed isparavanja vode izdvaja, nakupi se rahat u snopićima od slame; na taj način sprečava se trulenje krumpira u podrumima i tako se vrlo dobro i vrlo dugo održe.

10. Upotreba krumpira i njegove zeline.

Krumpir se većinom priugotovljen na razne načine upotrebljava za svakojaka jestiva, no on može da se upotrebi i za miešenje hljeba, za pravljenje sage sirćeta, sirupa, škroba, sapuna, za pecivo rakije itd. Na primjer: oljušteni krumpiri isjeku se u tanke kolataste kriške i preliju se sa vodom u kojoj ima nešto malo sumporne kiseline (4 kaplje na 5 drama). Poslje 24 sata ukišeljena se voda odlije a oni koluti od krumpira dotle ispiraju sa ladnom vodom, dokle god se ne isplače i najmanji trag od kiseline, pa se onda valjano isuše u toploj peći. Sada mogu vrlo lahko da se rastru ili da se samelju, te tako imamo krumpirovo brašno, koje se od pšeničnoga brašna znatno razlikuje time, što nema gotovo ni malo ljepka. Promjena ova sastoji se u tome, što je sumporna kiselina savršeno rastvorila i onu bjelančevinu, biljnu vlaknevinu i bojadisajuću materiju krumpirnu, a zaostao je po gotovu sam skrob. *(Sliedi).*

Da se tomu doskoči, spojilo se je navrćanje sa povaljivanjem, te se je polučilo povoljniji uspjeh. U tu svrhu, oplemene se ključeci na način kako je rečeno u prijašnjem poglavju, priveže se u snopove sto a sto, pa se povale plemenikam u zemlju (doli), da dolnji kraj ključeca ostane prama gori. Povrh njih metne se najpre mahovine, a po tom pieska, na način, kako to naša slika 23 na strani 42 pokažuje. Za 3 do 4 nedjelje, razvit će se na gornjem kraju čvor (callus) a na ovom žilice. Bolje je da se žilice nerazviju, jer se one za sadnje posve lahko lome. Dok se na gornjem kraju na ovaj način bude naseo čvor, odnosno žilice, plemenika, koja je duboko u zemlji, nesamo što se neće posušiti, al će joj usljed prisutne vlage nabubriti pupovi. U ovom času, naime kad se nasedne čvor i kad nabubre pupovi, izvade se oplemenjene ključece i sade osebice u loznik, na način da od plemenike visi samo jedan pup na polje.

Pedeset po što od zasadjenih ključeca razvije žile i protjera mladice. Razumjeva se da ovakove mladice nisu kao one od oplemenjenih korenjaká, nu ipak su toliko jake, da se ovakovi korenjaci nastajućeg proljeća mogu saditi u vinograd.

Kako se iz svega vidi ovaj način je uporabiv, no nepoštizava se svrha u cjelini, kao kod drugih načina. Iskůstvo uči, da se i svi zasadjeni ključeci ne ukoriene, ali ako one koje su već okorienjene navrnemo, na njih će plemenika sigurno srasti. (*Sliedi*).

Štedno-Zajamne zadruge.

(Sliedi vidi broj 10 „Gospodarskog Poučnika“).

OSNIVANJE.

Odnosno glavnih skupština.

a) Da se svi družinari moradu pozvati na glavnu skupštinu ili. kolorednicom ili na koji praktičniji način, koji je u mjestu običajan.

b) Glavne skupštine obdržavat će se po mogućnosti u nedjelju poslje podne, ili u blagdan poslje podne, da družinari, ako su obrtnici, poljodjelci ili zanatlije ne gube vremena. — U prešnim slučajevima može predsjednik Zadruge ureći skupštinu i u rabotni dan.

c) Družinar koji je bolestću, odsutnostću ili uredovnim poslom zapriečen sudjelovati glavnoj skupštini, mora to dojaviti predsjedniku; u slučaju nepristupa ili neopravdanja kaznit će se globom od 50 novčića. — Ako koji zadrugar nebi hotio izplatiti globu, obustavit ćemu se od čistog dohoda odpadajućeg na njegovu dionicu.

Odnosno upravljajućeg osoblja.

a) Toli članovi upraviteljstva, koliko oni savjetničkog vjeća obvezani su na najveću tajnu. Nitko nesmje izdati, ni komu je pozajmljeno i koliko novca, ni komu je uzkraćen zajam, nit koliko je tko uložio novca u Zadružnu stedionicu. Onaj koji izdade tajnu podpada pod globu od 20 forinta, a glavna skupština, radi povrjede uredovne tajne, može da ga svrgne sa službe.

b) Željeti je da upravljajuće osoblje dok je u vlasti ne jamči za nijednog družinara, koji pozajmljuje novca od zadruge.

Odnosno primanja uložaka.

a) Opredieliti svotu do koje upravljajuće osoblje može primati uložke, e da se zadruga ne preobtereti novcem, kojeg onda nebi znala kako uložiti, dok bi morala plaćati kamate onim koji su novac uložili u Zadružnu štedionicu.

b) Opredieliti najnižu svotu, koju se može uložiti u štedionicu.

Za seoske i varoške štedno-zajamne Zadruge, bilo bi dobro, ustanoviti svotu od jedan novčić.

Istina, primati na novčiće bila bi stvar jako zanovetna, al bi se dala stvar i drugčije urediti. Mogla bi n. p. Zadruga imenovati poštenih dućanžija ili zanatlija, koji su razdieljeni po varoši za povjerenike. Svaki od njih imao bi *šeká* za 1, za 4, za 10 novčića. Onaj koji bi hotio da prištedi 1 novčić ili više, do 10 novčića, išao bi do takova povjerenika, predao bi mu novčić, a on njemu šek za rečenu svotu. Šeke bi si on čuvao dok jih sakupi nekoliko, pa bi onda s njimi do zadružne štedionice, da mu jih poslovodja zapiše kao prištedjene u štedioničkoj knjizi. Poslovodja bi zadržao šeke, pa bi koncem nedjelje ili koncem mjeseca zadruga na temelju šeka od dotičnog povjerenika digla novac.

c) Opredieliti postotak, koji će zadruga plaćati na uložke i način uračunavanja postoka.

Ovakove štedno-zajamne zadruge neplaćaju nigda veće kamate od $3\frac{1}{2}$ po sto, a neuračunaju kamatu od dana, kad je novac uložen, nego s danom od mjeseca koji sljedi.

d) Kamate na novac kojeg je Zadruga pozajmila odnosno na uložke računat je uvjek do konca sunčane godine t. j. do 31 prosinca.

(*Sliedi*).

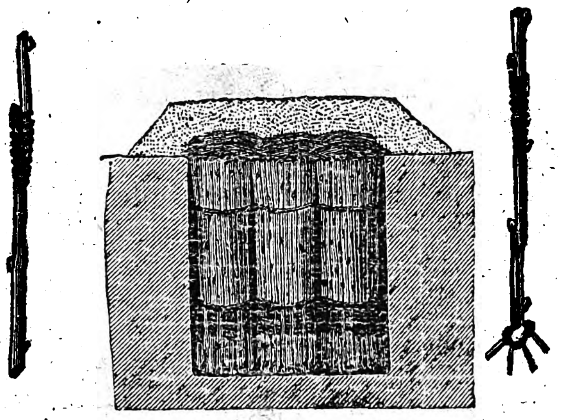
O ustrojstvu mliečnoga ustroja.

Imade desno i lievo vime. Ove dvie mliečne žliezde dieli vlaknata kožica. Ovo odielenje označeno je uzdužnom, srednjom, žliebastom brazdicom.

Mliečno zrcalo proteže se od stida pa do vimena. Kod krava nalazi se vime sa četiri sise izmedju stražnjih nogu. Gdjekoja krava imade 5 pače i 6 sisah; nu ove prekobrojne sise obično su zatvorene.

U vimenu izlučuje se iz jasno-crvene (arterialne) krvi biela tekućina, koju mliekom zovemo. — Mlieko ide u mliekovode, a ovimi u mliečnu nakapnicu, koja se nalazi iznad sise. — Čim više imade u vimenu praznih cievčicâ (mliekovodâ), te čim se manje tustila izmedju tih cievčica naslaže, tim se više može u vimenu mlieka izlučivati.

Nalazili se puno tusta izmedju mliekovodâ i prave žliezdovine onda su te cievčice tiesnije pa za mlieko ima malo prostora. — Još manje izlučuje se mlieka u vimenu, u kojemu su mliekovodi zatvoreni; što se sgadja kad se vime



Slika 23. *Povaljivanje navrnutih ključeca.*

podpuno neizdoji (izmuze); jer se mastne mliečne bobice ustavljaju u cievčicâ, te jih zatvaraju.

Izlučivanje mlieka.

Kako se telenje sve više približava, tako se sve više počimlje izlučivati mlieko u vimenu. — Krava koja žive u divljem stanju, producira dnevnice samo toliko mlieka, koliko ga treba teletu za hranu (5 – 6 litara).

Dok tele poraste, te počme samo drugu hranu jesti, prestaje malo po malo izlučivanje mlieka. Prama tomu, može tele 4 do 5 mjeseci sisati; a prestaje sisati, čim nestaje mlieka u vimenu. Drugačije to biva sa dojećom kravom i sisajućim teletom u staji.

Od krave traži vlastnik, da mu čim više i čim dulje mlieko daje, a teletu podaje on u stanovito doba drugu hranu i vodu, te ga sam postepeno odbije.

Na vlastniku odnosno uzgojitelju je. da poveća u svojoj kravi produkciju mlieka. Dojnost je karakteristika pasmine. I od najdonijih pasmina imade glava slabo dojnih ili posve nedojnih. Dojnost zavisi dakle i od individuuma, dapače i to, tim većma, čim više razni vanjski uplivi, odnošaji i okolnosti na izlučivanje mlieka djeluju

Na obilniju ili slabiju dojivost djeljuje: hranitba, dvorba, njega, podnebje, dojenje itd.

Želi li uzgojitelj dobiti dobru muzaru, to mora pariti dojnu kravu sa bikom dojne porodice

Dojnost valja već kod telića odnosno junica shodnim odhranjivanjem podupirati.

Trud i trošak, tim će se gospodaru bolje izplatiti čim mu krava bude duže vremena dojila.

Ovim nenaravnim načinom postupanja možemo produkciju mlieka tim većma povećati, čim su nam za takovu produkciju sposobnije živine.

Usudio bih se savjetovati živinogojitelju sljedeće: „Želiš li dobiti više mlieka, traži prije svega dojnu pasminu, ti onda izaberi si u njoj takovu živinu (individuum), koja se u dojnosti najvećma odlikuje. Podupiraj nuzto izlučivanje mliekâ svrsi najshodnijim odhranjivanjem.“ — Ovu moju izreku potvrdjuje sam Rohde, kadno veli: „Parimo li dojnu kravu bikom, koji potiče iz dojne porodice, post ći ćemo vrlo dobri uspjeh. Iz toga sliedi, da takova svojstva leže u krvi, ako prem često dolazi do izroda. Ležili dakle takovo svojstvo u krvi, to se onda može tražiti kod svih pasminâ. S druge opet strane rado pristajem, da se sve životinje takove pasmine neodlikuju jednakom dojnosti; nu ovdje opet velim, da su razni uzroci tomu, i to ponajviše, nevaljano dojenje, osobito kadno se zadnje mastnije mlieko dobro neizdoji. Posve lahko dakle mogao bi se živinogojitelj prevariti, kupujuć kravu dojne pasmine i sa velikim vimenon (lojnim, zaraštenim vimenom). — S tog razloga uprav valja gledati i na individualitetnost, t. j. na normalo, zdravo stanje živinčeta.

J. *prof.* Ubl.

Kako treba goniti konje i mazge da nekleknu na prednje noge.

Mi obično cienimo da padanje konja i mazaga na prednje noge zavisi o lošem putu ili da je to mana životinje, a najmanje držimo da je tomu kriv gonjač ili kočijaš. — Kako ćemo vidjeti, za veći dio slučajeva kriv je tomu nespretni gonjač ili kočijaš.

Po najnovijim iztraživanjim o hodu konja doznalo se je, da prednje noge nose najveći dio težine tiela ako n. p. uzmemo, da srednja težina jednog konja iznaša 384 kilograma, onda pri običnom položaju životinje 210 kg. pada na prednje a 174 kilograma na zadnje noge. Dakle su 36 kilograma bivaju više natovarene prednje noge. Stoga je lasno razumieti zašto konj uvjek pada na prednje noge. Buduć da mi možemo ravnati konjem po volji, to ćemo uvjek tražiti, da konj drži glavu što moguće više u vis; tim se postizava da na prednje noge samo 200 kilograma težine pada, a na stražnje 184 kg.; razlika biva daklen od samih 16 kilograma *Kočijaš mora daklen konja ili mazgu uvjek tako ravnati da jim glava u vis stoji, jer se tim poluči, donekle ravnotežje izmedju prednjih i zadnjih nogu, te konj ili mazga neće lako kleknuti.* Ako pak tovariš konja ili mazgu onda pazi da samar ili sedlo nebude ko što obično posve spreda vezano nego *u sriedini hrbta*, a pomoću uzde siliti je svedjer životinju *da glavu u vis drži, pa kad i niz brdo idje.*

Kod konja jahača ravnotežje ravna se kako sliedi: ako n. p konj s jahačem teži u sve 448 kilograma onda pri običnom položaju pravog konja jahačkog padaju na prednje noge 251 kg. a na stražnje 197 kilograma, razlika je dakle od 64 kilograma.

Ako jahač nagne malko tielo prama zadnjim nogam konja, olakoti prednje za 10 kilograma, e kad pak potegne uzdu. podignućem konjske glave odpadne još 13 kilograma svega daklen 23 kg. S toga na prednje noge ima 228 kg. težine a na stražnje 220 kg. razlika biva od samih 8 kilograma. Iz svega sliedi, da toli gonjač, koli kočijaš, a još više pak jahač jesu u stanju pametnim ravnaujem uvjek uzpostaviti ravnotežje konja ili mazge, kad god je pogibelj, da jadna životinja strada.

M. D.

Rodakva (Raphanus sativus).

(Nastavak vidi broj 1.)

b) *Prava rodakva* (*Raphanus sativus rapiferus*).

Prava rodakva je povrtlina; na polju težko da bi dobro uspjela. Ljubi dobro priredjenu zemlju, obilno podjubrenu posve zdrelim i raztrošenim djubrom. Najbolje uspjeva u ilovači, koja je prorahljena primjesom gnjila ili pieska. Čim je dublje promekoćena, odnosno čim je hranivija zemlja, tim će se veći i deblji korjen razviti. Netrpi suše, nit prevelike vlage. Umjerena vlaga najbolje joj prija, te se rad toga mora zalievati za suše, a ako je prevelika vlaga pobrinuti se za otok iste Sije se omašno, ili u redove odmah na opredieljeno mjesto. — Sjeme ostane klicavo za 4 godine, al je najbolje klicavo prve godine.

Razlikuje se dvie vrsti rodakava: jednogodišnje ili ljetne rodakve, kojih ima duga korjena i kratka okrugla koriena i, dvogodišnje ili zimske rodakve, kojih ima takodjer duga i kratka, debela koriena.

Zimske rodakve duga koriena jesu crne, biele ili mrke kore. Najljuće su one crne i neke biele kore. Dug jim je korien 8 do 12 cm. i više, a debeo 3 do 6 cm. Kora jim je hrapava, koren jednostruk.

Zimske rodakve kratka, debela koriena jesu ljubičaste ili biele kore. Nisu jako ljute. Koren jim je debeo 5 do 8 cm., a dug 5 do 10 cm.

Ljetne rodakve duga koriena su biele, crvene ili crne kore. Izrastu puno manje od zimskih. Ljetne rodakve kratka, debela koriena su biele ili crne kore. Uzrastu posve malene, i valja jih za rana vaditi, jer tjeraju posve lako u sjeme.

Zimska rodakva sije se u srpnju ili kolovozu, odmah po prvoj kiši; ostane u zemlji dok god vrieme dopušta. U južnim predjelim dapače se i ne kopa iz zemlje nego uprav toliko, koliko se imade potrošiti. Na sjevernim stranam izkopa se prije neg zakrenu mrazovi, pa se čuva u jami ili u konobi u piesku. Piesak valja držati vlažan, da rodakva neprovehne, jer onda nema teka.

Ljetne rodakve siju se u prolieće, u travnju ili svibnju mjesecu. S rodakvom zasije se i nešto loćike (salate), da se obrani od buvača, koji mladoj rodakvi velike štete nanaša. Ako preko ljeta vlada suša, mora se zalievati. Dozrieva u srpnju, kolovozu ili rujnu. Mora se izkopati dok uzdrije. Čuva se neko vrieme na hladnu mjestu ili u piesku, al ne na dugo, jer posve lahko izpljesnivi ili pregnjije.

Puno bolje uspjevaju u redomičnoj nego u omašnoj sjetvi. Redovi su u razmak 30 cm. Sjeme sije se 4 do 6 cm. duboko, na razmak od 30 cm, u vlažnoj zemlji, ili kad se sigurnostću može računati, da će krenuti kiša, jer ako fali vlage sjeme ne klica. U svakoj luknjici zasiju se 3 do 4 sjemena. Kad porastu sjemenjake, ili bolje, kad se okite su 3 ili 4 listića, onda se proriede t. j. izgule se slabije, a ostavi se samo najjači, dok se ta radja obavi ili skupa s njom okopa sa rodakva. Kad sjemenjake dobro prorastu, onda se ukopavaju po drugi put, al nešto podublje. Ako po drugom okapanju padne nagla kiša ili ako se razvije puno korova mora se po treći put okopati.

Od ljetne rodakve dobiva se sjeme još iste godine, na isti način, kako se dobiva sjeme od kupusa ili druge krstašice.

Zimska rodakva na južnim stranam prezimi na polje, na sjevernim stranam prezimi u konobi u vlažnom piesku, pa se ranim proliećem sadi na polje. Za sjeme odabiru se ljepše zdravije rodakve Kad protjera u cvieće a osobito za oplodjenja valja paziti, da u blizini ne cvate koja druga krstašica, jer se onda sjeme križa, pa iz njega klicaju baštardi *(Sliedi)*.

O gojenju pečurke (Agaricus campestris = Campignon).

Pečurka izmedju sviju gljiva jedina što se može dobrim uspjehom lako gojiti Kao sve gljive najbolje raste na vlažnom mjestu u tmini, nu zahtjeva nuzto priličnu toplinu, naime, najmanje 13—15° Celsiusa. Takovo mjesto u proljeću, ljeti a dielom i jeseni pružaju nam podrumi, konobe. Obično javnocvjetno bilje razplodjiva se sjemenjem, dočim se gljive trusjem (spora) i miceliumom t j. jednom bielom vlaknatom mrežicom, što donekle odgovara korjenju naših povrtlina. Trusje i miceliumi od pečurke mogu se nabaviti kod svakoga skladišta sjemenja, ali obično prodavaju samo micelje i to na komadićim konjskog djubra posve suhog. Buduć da se sve gljive jedino hrane ustrojnimi tvari što se u podpunom truležu nalaze, to se za njih mora prirediti osobito zemljište.

Najprikladniji djubar za pečurke jest konjski djubar su malo slame pomješan. S toga u najtamnijem zakutku podruma ili konobe priredi pačetvorasti kup, 50 centimetara visok od friškog konjskog djubra i nešto slame, te pritisni tu gomilu posve dobro, dok se prilično utvrdi. Sad poškropi taj djubar su malo, tople vode, tim se odmah pojavi žestoko vrienje, što od prilike kakvih osam dana traje. — Kroz to vrieme gomila biva veoma topla, i opažaš, da se tanke biele gljivice pojavljaju, to su takozvane *djubrene gljivice*, koje jedino pri takoj toplini mogu rasti te su baš za naše pečurke škodljive.

Kad je vrenje prestalo t. j. poslie osam dana te se zemljište nešto ohladilo zasadiš ili zasiješ pečurke. U tu svrhu razdieliš cielo tlo u male četvorine 30 centimetara široke, pa na križalište tih četvorina postaviš maleni komadić suhog miceliuma. Zatim nabavi jako dobre pjeskovite crnice (zemlje crnice sa pjeskom) i pokrij cieli nasad za 10 cm. i to odozgor i sa strana, poravnaj zemlju te pusti sve u miru.

Nakon osam dana na mjestim gdje je zasadjeno niknu biela vlakanca, na kojih se opaža množtvo bielih krugljica razne veličine, to su prve mlade pečurke.

Pojedine pečurke rastu brzo i predstavljaju nam se sa glavicom velikom kô golubje ili ćak kô kokošje jaje a kratkim debelim držkom. Te gljive beru se oprezno da se što manje oštete. Dok počmu klicati (rasti) pečurke valja konobu dva do tri puta na dan pohadjati, te brati dozrele inače, pošto veoma brzo rastu, razvile bi štit, te za trg nebi više vriedile. — Štitaste pečurke nisu za trg, premda su još uvjek izvrstne za jelo.

Na priredjenom zemljištu (leglu) rastu pečurke dok vas konjski djubar pregnjije, naime 6 do 8 tjedana kako se zemljište troši, onako raste sve manje pečuraka, a i one koje pravole nose odmah štit. — Mora se daklen zemljište mienjat.

Pečurku možeš i gnojiti, a to biva najbolje sa superfosfatom, koji se u obliku finog praha pospe po gornjem sloju zemljišta; tim se dobije gljiva krupnijih i boljih.

Da se uzmogne neprestano imati pečuraka najprikladnije dva ili tri zemljišta prirediti, ali tako, da čim se jedno iztroši, drugo počme radjati. Kad daklen prvo zemljište imade 40 dana, počmi priredjivat drugo. Pečurke mogu se i žimi gojiti, ali samo u toplu mjestu, kao n. p u kuhinji. U tu svrhu rabe se mali drveni sanduci, 1 metar dugi, 30 cm. široki, a 18 cm. visoki. Napune se ovi sanduci konjskim djubrom priredjenim kako prije rekosmo, posade se miceliji i pokrije nasad su 4 cm. pjeskovite crnice, pa položi ove sanduke jedan vrh drugoga. Da ih svjetlo nehvata pokrije se crnim zastorom, pa pečurke rastu isto kâo u podrumu. Zemlju u sanduke valja svaki dan poškropiti da budu imali dostatno vlage. Isti sanduci mogu se ljeti rabiti u konobam, a postupa se isto onako, kako što je iz početka o gojenju pečurka rečeno.

M. D.



Slika 24. *Karike za spajanje lanacâ.*

SVAŠTICE.

— *Kako se čisti voda u bunaru.* Malo ima mjesta u Dalmaciji, koja se mogu pohvaliti živom vodom. Veći dio vode, što se troši, to je voda iz bunara (gustierna) ili lokvâ. Takova voda, više ili manje, uvjek daje nezdravinom, koja je ljeti gotovo nesnošljiva, a po zdravlje uvjek štetna. Voda u bunaru može se izčistiti kako sljedi. Izabere se dobro izgorena šupljikavog ugljena od mehka drva. Priveže se po 20 komada u jedan snop, pa se onda ovakav jedan snop priveže o oveći kamen. Za bunar obične veličine dosta su 2 ili 3 takova snopa; za oveći bunar hoće 6 do 10 takovih snopovâ. Ovi snopovi ugljena spuste se na dno bunara u raznom razmaku. Nakon tri ili četri dana što uglevje bude u vodi biti će ona posve čista i bez ikakovog neugodnog vonja. Uz naše odnošaje, potrebito je vodu u bunar barem dva puta na godinu izčistiti, a još pametnije četiri puta na godinu. I ako se je voda prividno pokazivala čista i nemirisna, koliko je nečistoće bilo u njoj uvjerit će se svaki, kad izvuče ugljen. Ugljevje drži se obično uronjeno u vodi nešto 10 do 12 dana.

— *Drvo se ne uvija i ne krivi* ako se namoči u razsoli. Kakovomudrago drvo bilo, namoče se pred uporabom nešto 8 do 10 dana u gustoj razsoli, usljed toga ono dobije svojstvo da promjena topline, niti vlaga, niti sunce na nje nit najmanje ne uplivaju.

— *Pliesan sa butina i djevenica,* koji može biti uzrokom, da se rečene stvari pokvare, odstranjuje se pomoću razsoli. Na plitici raztopi se u vodi toliko soli, da postane kaša. Ovom kašom mažu se butine i djevenice; usljed česa nestaje pliesna, a napravi se tanka naslaga sitnih ledaca od soli. Ako se na vrieme maže sa ovakovom kašom, onda se posve zaprieči da se pliesan nasedne.

— *Žile od troskota za kruh.* Sve naše zemlje obiluju troskotom (pirikom). On je dapače od najveće zanoveti našim gospodarom, jer je i težko i trudno iskorieniti troskot. No, kad budu znali, da žile od troskota obiluju škrobom i šećerom, te da se može od njih kruh praviti, zauzeti će se srdčanije do troškot iskoriene, jer će jim se doneklen trud isplatiti. Kad se izčupaju žile od troskota valja jih dobro izprati. Onda se posuše na suncu, pa izsjećkaju na kratko, pa opet suše ili na suncu ili još bolje, u krušnoj peći. Ovi komadići žila, onda se samelju u brašno. Od 30 kg. žila dobije se 20 kg. biele muke (cvieta), 4 kg crnije muke i 4 do 5 kg. mekinja. Dobiveno brašno od troškota mieša se pol a pol sa brašnom od žitarice (pšenice, raži, ječma, kukuruza). pa se pomoću tiesta i vode umjesi kruh, koji se peče kao obični kruh. Kruh je jako tečan i hraniv. Posušene žile ili brašno od žila od troskota (*Radix graminis*) rabi se u domaćem ljekarstvu. Kuhaju se naime razni surupi, koji se vrlo dobrim uspjehom rabe proti katarim.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Povaljivanje navrnutih ključeća slika 23 str. 42. Ova slika je protumačena u članku *„Trsova uš* itd." „10. Navrćanje ključeca" u ovom istom broju.

Karike za spajanje lanacâ slika 24 strana 43. Gornji dio naše slike predočuje nam dvie polovice takove karike u času kad je otvorena, te se natiče na kariku drugog lanca, a donji dio takovu kariku zatvorenu. Takova karika, kako što je već rečeno sastoji se od dvi polovice, koje su spojene medju sobom na način, da se karika može otvarati i zatvarati. — Na svakoj polovici imade jedan izrez i jedna uzvišina. — Izrez od jedne polovice mora da se sklapa podpuno uzvisinom od druge polovice, na način da kad se sklope obe polovice pričinja se sve kao jedan komad. Uzvisine su nešto klinasto pravljenje, tako da one nedopuštaju, da se jedna polovica karike od druge razstavi. Kroz izrezine natječe se karika na lanac koji se ima spojiti. Kad se ima rabiti karika, otvori se, natakne se najpre jedna polovica, onda druga, pa se onda zatvori. Da se uzmogne otvoriti karika, imade na unutrnjoj strani, pri vrhu svake polovice mali izrez. Ovi se izrezi, kad je zatvorena karika spoje, i prave luknjicu u koju se upre klincem da se otvori. Ovakove karike nabavljaju se od gosp. W. H. Clay iz Pariza.

Gospodarske Viesti.

Sada se razabire, da bura i studen, koja je vladala prvih dana svibnja, nije nit iz daleka napravila kod nas onoliko štete, koliko se je u prvi čas mislilo i sudilo, i koliko je štete u drugim pokrajinam napravila.

* * *

Kako nam pišu iz Lastova, onamo ima još puno svakovrstna izvrstna vina. A gospodari su voljni vinarom ići na susret.

* * *

Novica k carinarskom zakonu nosi sljedeće promjene: Kukuruz, proja, heljda plaćat će na svaku 100 kg. *50 novč.* uvozne carine; ječam, zob *75 novč.*; pšenica, pir, raž, napotica *1:50 for.* (Za uvoz iz Srbije preko Ugarske ili Bosanske granice ostaje carina nepromienjena). Pasulj, vučak, grašak, leća, grahorica plaćat će *1 for.* a olušteno zrnje, krupica, i drugi mlinski proizvodi *3:75* for. Friško stolno groždje i ananasi plaćat će odslen mjesto 5 for., *10 for.*, drugo voće, mjesto $2^1/_2$ for., *5 forinta.* Cvieće bilo u loncu ili u snopu plaćat će *5 for.*, a drugo bilje u živućem stanju $1^1/_2$ for. Med mjesto $1^1/_2$ for. plaćat će *5 for.*, izčišćeni vosak *10 forintih.* Svako govedo mjesto 10 plaćat će *15 for.*, junad mjesto 2 for., *3 for.*, telad mjesto 1 for., $1^1/_2$ *for.* Ribe, raci, kamenice itd. mjesto 1 for. plaćat će *2 for.*, odnosno mjesto 10 for., *25 for.*

* * *

Iz izvješća, kojeg su podastreli svajčarski živinari savjetničkome vjeću razabire se, da od hiljadu goveda, kojim je navrnut poganac Pasteurovim *virusom* poprieko pogine njih 1·7, a od hiljadu glava koje su navrnute nad kušnje

virusa, pogine njih 14. Doisto neznatni brojevi, kad se promisli koliko je štete pravio poganac.

* * *

U Italiji napao je murve (dudove) jedan novi zareznik. Na svakom pojedinom stablu ima jih na hiljade. Prof. Targioni Tozzetti direktor kr. entmologičko poljodjelske stacije u Fiorenci tvrdi da je to jedan novi *polukrilac* od vrsti *kermes*. On ga je krstio *diaspis pentagona*.

* * *

U Petrogradu zasnovat će se viši zavod za voćarstvo, vinarstvo i baštovanstvo, i to u svezi sa botaničkim vrtom. Bit će na zavodu do 45 učiteljskih sila.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

41. Naše brdo obiluje gošćicom. Molim nanašali ona štete nasadjenim mladim borićim, i ostalom šumskom drveću? Jeli savjetnije gulit ju ili pustit ju da gnjije?

M. S. u T. — Pelješac.

Gošćica nenanaša nikakove štete borićim. Čim se oni malo podignu nestat će gošćice, jer četinjače u obće slabo trpe travu izpod svoje krošnje. Gulit ju nipošto, ako ju možete posrpiti ili pokositi ništa bolje, inače pustite ju da gnjije na mještu Gnjijenjem pravit će humus (crnicu).

43. Kako se goji Isolepis gracilis? *Kako* Cyperus alternifolius?

H. P. u M. — Brač.

Isolepis gracilis uspjeva u svakoj hranivoj zemlji, dapače i u samoj vodi, ali najvoli pjeskulju pomješanu sa polovicom zemlje od raztrošena lišća ili treseta. Ljubi jako vlagu, mora se rad toga držati lonac uronjen u vodu, što se najbolje postizava, ako se lonac drži na plitici punoj vode. Ljubi polusjenast ili sjenast, a zračan položaj. Sunčan položaj hudi joj, kolikogod i suhi zrak. Raste busasto, mnogobrojnim trouglastim stabaljkam, tankim kao nit, koje su 20 do 30 cm. duge, a previjaju se. Cvate u lipnju ili srpnju, kratkim okruglim, malenim klasovim. Razplodjiva se ciepanjem busa, što se obično obavlja na proljeće ili pak u kolovozu ili rujnu po cvatnji. Goje se u loncih. U malenih loncih gojena zadrži više okrugao oblik t. j. stabaljke joj se manje previjaju. U većih loncih prekrije vas lonac. *Cyperus alternifolius* ljubi mršavu zemlju, najradje vriešnjaču pomješanu sa nešto pieska ili običue zemlje za lonce. Hoće puno vlage, pa rad toga mora se lonac držati na plitici punoj vode, isto kao što za *isolepis*. U polusjenastu ili sjenastu položaju uspjeva najbolje. Razplodjiva se ciepanjem busa i sadjenicam. I za jedan i za drugi način najprikladniji je zeman proljeće. Najobičniji i najsigurniji je sljedeći način razplodjivanja. U travnju, srpnju ili kolovozu uroni se gornji dio stabaljke u vodu, što se najlaglje postigne, ako se previju stabaljke u vodu u jednoj posudi, koja se polak postavi. Nakon tri nedjelje dana razvije se iza svakog lista jedna mlada bilina. Mnogi mjesto da previju stabaljke odrežu jih i metnu u vodu, drugi opet urone svu bilinu u vodu. Previti stabaljke je najbolje.

44. Loze, koje su nam nekidan prozeble, bili bilo dobro da jih obrežemo na novo?

S. F. u P. — Zadar.

U svakom slučaju valja sasjeći ono što je prozeblo. Na koji način ima se izvesti rezitba, to zavisi od toga kad je vinograd prozebo i koliko je prozebo. — Ako vinograd prozebe u pupu, onda obično protjeraju postrana oka, pa ako opet i ova prozebu, onda valja obrezati na kratko, da se podpomogne tjeranje iz stara drva. U ovakom slučaju radi se jedino zato, da se uzgoji novih mlazih, al je plod izgubljen za dvie godine. Ako je loza bila protjerala, te su mladice već 20 do 30 cm, bile duge kad je mraz pao, onda nastaje pitanje dali je prozebla ciela mladica ili samo vrhovi i lišće. Ako su prozeble ciele i sve mladice, onda se mora obrezati jih na kratko t. j. do stara drva. Na taj način pospješi se pomladjivanje, al je plod izgubljen za dvie godine. Obično biva, da jedan dio mladića prozebe, a jedan dio ostane neozledjen ili samo vrhovi i lišće prozebe. Ono što sasvim prozebe, ostrani se sasvim, ono što djelomice prozebe obreže se do zdrava. Na ovaj način postupajuć spasi se nešto ploda, a do godine može da rodi vinograd redovito. Ako su prozebli vrhovi i lišće, onda se često sasječe na kratko n. p. na dva ili tri oka. — Usljed toga protjeraju prilično jake mladice na kojih se nasedne i nešto ploda, koji kod nas dozrije do jeseni, a loza može da radja redovito već nastajuće godine.

45. Molim Vas, kad je najbolje strieći ovce? Jeli bolje strieći jih jedan ili dva put u godini? Koje su nožice za to najprikladnije?

H. B. u K. — Bosna.

Najbolje je strići ovce u svibnju mjesecu. Ovce prostije vune strižu se obično samo jedan put u godini, i kako smo rekli u svibnju. Ovce finije vune strižu se dvaput u godini i to u travnju, pa koncem kolovoza ili rujnu. Prije dok se je pazilo puno na finoću vune rabio se je ovaj zadnji način jako puno, nu dandanašnji, usljed australske konkurencije, strižu se ovce samo jedanput u godini. Najbolje su nožice na češalj t. j takove od kojih je ona strana, koja dok se striže leži na koži, izradjena zubasto, kao češalj. Ciena jednih takovih nožica je 3 ½ do 4½ forinte. U novije doba rabe nožice na dvie oštrice (vidi sliku 1 u „Gosp. Poučniku" od godine 1882), jer da se takovim puno brže radi. Ciena jim je 2½ do 3 forinte.

46. Molim Vas na koji način se priredjivaju krastavci (ugorci) sa paprom?

I. M. u V. — Istra

Uzme se malenih, kao prst debelih krastavaca, otare jih se, propere, po zaspe sa soli. Nakon 24 sata izvade se, otaru, prosuše i naslažu u lonac jedan, onda se po njih polije prokuhane ali studene kvasine (octa, sirćeta). Sljedećeg dana odlije se kvasina, prokuha, pa vruća lije na krastavce. — Trećeg dana ugrije se kvasina skupa sa krastavcim do vrienja, pa se odlije sve u drugu posudu, da se ohladi. Kad se je sve ohladilo. odlije se kvasina, a krastavci se naslažu u staklenicu ili ocakleni lonac. Na svaki red krastavaca metne se nekoliko zrnja papra, pa malo metvice, ljutike, lovorike, zumrada, paprike i slična. Kad je posuda puna ulije se kvasina i priveže se posuda.

B. Nova pitanja.

47. Imam dobru muzaru od 11 godina, pa često klekne na prednje, često na stražnje noge, a često na sve 4 noge s jednog puta. Obično prije neg se pojavi ova slabina, nešto 3 ili 8 dana prije, poti se krava jako, al ipak i jede i pije rado. Molim vas koja je bolest i, dade li se izliečiti?

J. K. u P. — Bosna.

48 Premda moja kravica ne jede puno slame i siena. ipak joj je trbuh surazmierno jako velik. Jeli možda bolest kakova tomu uzrok? Dade li se izlječiti?

F. C. u M. — Karlovac.

49. Moje pojate pokrivene su smrekovim dužicam. Kad je ljeti posuše jako, pa bi se užgale isto kao slama. Molim Vas bili se moglo nečim namazati, da odole vatri?

S. V. u P. — Istra.

50. Po oranicam uz žitarice raste puno divlje zobi. Na koji način dadu se od iste istriebiti oranice?

I. N. u R. — Imotska.

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1886.

P. n. č. g. Škobelj P. — Spinčić V. — Dubrović V. — Gršković T. — Čitaonica - Kraljevica — Miović J. — Raimondi kan. J. — Božić V. — Kurajica K. — Pećarević N.

Podmirili su predbrojbu za I. polug. t. g. 1886.

P. n. č. g. Bilić A. — Mlaker V. — Maršić J.

— Č. g. Lucianović A. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca travnja t. g.

— Sl. Ured. Glasnika Hrv. Nar. Družtva - Zagreb — Brojeve 1—8 odposlalismo. Srdačan odzdrav.

— Č. g. Glavić B. — Broj 9 odposlalismo na novo.

ERRATA-CORRIGE.

U broju 10 podkrale su se sliedeće krupnije pogreške: Strana 37, stupac III. redak 2 odozgor mjesto: *zadarskog*. čitaj: *zadarskog i*, redak 30 mjesto: *itd. diele*, čitaj: *itd. i diele*. Na strani 38, stupac I, redak 12 mjesto: *podiže a* čitaj: *podiže, a;* redak 14 mjesto: *vinograda, koje* čitaj: *vinograda, bez onog koje;* redak 27 mjesto: *koja budi* čitaj: *koja, budi;* redak 37; 38 mjesto: *što pišu* čitaj: *što gospoda pišu*; redak 41 mjesto: *Dep.* čitaj: *Dop.;* redak 67 mjesto: *masti na* čitaj: *maste sa;* redak 71 mjesto: *prekomjerena* čitaj: *prekomjerna;* redak 72 mjesto: *proizvaditelji* čitaj: *proizvoditelji*; redak 76 mjesto: *ciene, već* čitaj: *ciene, on;* redak 96 mjesto: *miešanje, triju*, čitaj: *miešanje dviju, triju*. Stupac II, redak 5 mjesto (*brašna*) čitaj: (*brašno*); redak 29 mjesto: *poduprti* čitaj: *poduprli;* redak 49 mjesto: *malo posjednika* čitaj: *maloposjednika;* redak 55 mjesto: *je vlastite* čitaj: *je u vlastite*. Stupac III, redak 11 mjesto: *savjetničko i* čitaj: *savjetničko vieće i;* redak 34 mjesto: *naime* čitaj: *na ime;* redak 41 mjesto: *prestali* čitaj: *preostali*. Strana 39, stupac I, redak 27 mjesto: *ustaju* čitaj: *ostaju*. Stupac II, redak 75 mjesto: *komadi te težko* čitaj: *komadi se težko*. Stupac III, redak 72—73 mjesto: *odgovarao* čitaj: *odgovaralo;* redak 73 mjesto: *nasedjen* čitaj: *nasadjen;* redak 76 mjesto: *cievka* citaj: *lievka;* redak 78 mjesto: *kao guščih* čitaj: *kao kod guščih*. Strana 40, stupac I, redak 16—17 mjesto: *omjese* čitaj: *umjese;* redak 28 mjesto: *neftaline* čitaj: *naftaline*. Stupac II, redak 58 mjesto: *posiplju* čitaj: *posiplje*. Stupac III, redak 11 mjesto: *selenjem* čitaj; *solenjem*. Ostale tiskarske pogrješke mute manje smisao.

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U TRAVANJ 1886.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Snježnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	14·5	17·0	26	11·6	30	10	20	14	—	–	5	—	—	—	—	—	10	2	–	3	13	—	1	1	—	98	36	13
Korčula	15·2	17·6	28	12·2	13	8	22	10	—	1	—	—	—	–	–	—	—	—	4	15	1	1	1	11	2	122·5	36	16
Hvar	14·6	23·2	30	8·0	1	10	20	10	–	—	—	—	—	—	1	—	2	1	11	3	2	1	2	3	4	47 8	13 8	12
Knin	15·1	19·3	27	11·3	14	13	17	15	—	—	4	4	—	—	—	–	5	—	3	3	9	1	8	–	1	—	—	—
Drniš	13·5	18·0	28	9·3	14	20	13	10	–	–	5	—	—	1	—	1	8	2	—	—	12	—	—	—	1	—	—	—
Mokrine (Boka)	12·5	18·0	2	8·0	13	9	21	13	—	3	7	–	—	9	—	—	4	—	-	15	3	2	—	4	2	—	—	—
Nin	13 1	18·0	30	10·3	1	14	16	10	—	—	8	—	—	—	—	—	3	4	1	16	5	3	4	10	18	—	—	—
Trogir	15·3	18·8	30	12·5	14	8	22	12	—	2	7	—	—	4	1	—	2	2	22	7	7	—	6	12	—	73 8	24.7	13
Dubrovnik	15·3	20·2	27	10·0	14	8	22	12	–	-	5	—	—	—	1	—	1	1	15	23	2	4	8	4	32	152·1	23 9	22
Smokvica (Korčula)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Račišće (Korčula)	15·8	21·5	30	10	13	11	15	10	-	-	10	—	—	1	3	—	—	—	1	16	7	4	—	10	15	—	—	—
Vrhgorac	13·4	17 5	30	8·2	14	12	18	11	—	4	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	190.1	33.8	13
Obrovac	14·2	18 0	28	10·3	1	14	16	8	—	—	1	4	-	—	—	—	—	3	—	2	3	1	4	1	16	-	—	—
Podgora (Primorje)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

U ZADRU 1886. Brzotiskom „Narodnoga Lista"

Godina V. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 12

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Lipnja 1886. — Ciena je listu 3 fiorina na godinu — ŠIBENIK, 16 Lipnja 1886.

Amerikanska vina.

(Svrha vidi broj 11).

Takodjer nadjoše da su sve ostale vrsti biela vina veoma dobre, dapače mnogo bolje no što se je u obće očekivalo. Najviše iznenadi vještake vrst *Catawba*, koja je čisto amerikanska iz pokrajine Ohio. Ohio zauzimlje na istoku Sjedinjenih država prvo mjesto u vinogradarstvu; a od loze *Catawba* potiče maldane sve vino u rečenoj pokrajini.

Dosad držalo se je da vino *Catawba* daje nešto po lisici, dočim vještaci prosudiše, da je to izvorno vino *Catawba* posve čista okusa, te kad bi ga u kojoj konobi na Rajni točili, da bi ga svak pijo za koju vrst Ranjskog vina.

Što se pak tiče crljenih amerikanskih vina pronadjoše da vrst *California Claret* posve naliči francuskom Claret-u, doćim *California Zirvandel* odgovara ugarskom Zirvandel-u.

Navedene amerikanske vrsti vina jesu razmierno mnogo jeftinije od sličnik evropejskih vrstih. Tako n. p, bielo vino *California Hock*, stoji 24½—25 fior.; *California Gutedel* 45—46 fior.; *California Hock Riesling* 45—46 fior.; *California Zirvandel* 45—46 fior.; *Catawba* 26—27 fior.; *Kelley Island* 26½—27 fior. po hektolitru na konobi vinogradara. — Crljeno vino *California Claret* stoji 25—26 fior., a *California Zirvandel* 46—47 fior. po hektolitru. Navedene ciene razumievaju se za posve zdrela vina, koja imadu 3 ili 4 godine.

Vinogradarstvo veoma napreduje u Californiji, pa mi treba da pomnjivo pratimo taj razvitak, koji bi nam mogao u najblizoj budućnosti, konkurencijom amerikanskih vina, pomrsiti sve naše optimistične račune glede prodaje naših vina. Da se o tom svak uvjeri dosta je sljedeće napomenuti. Godine 1884 rodilo je u Californiji 675,000 hektolit. vina, dočim je god. 1885 dala preko 1,250,000 hektolitara; a za god. 1886 procjenjivaju rod najmanje na *tri milijuna* hektolitara.

Ciena običnih vrstih vina pada u sjevernoj Americi sve to više. God. 1884 prodavalo se je u Californiji, crljeno vino 9 do 20 novčića litar, a bielo po 12 do 38 nč. litar.

Da u Sjedinjenih državâ vinogradarstvo zbilja znatno napreduje, najbolje nam dokažuje sve manji izvoz evropejskog vina. Nazad desetak godine izvažalo se iz Evrope za Sjedinjene države kakvih 700,000 hektolitara vina. dočim je lanjske godine pao izvoz na samih 240.000 hektolitara!

Iz svega što smo napomenuli proizlazi, da se u buduće našem vinarstvu sve to većih zaprieka pripravlja, pa stoga, dok smo na vrieme, moramo svojski uznastojati, da našemu vinu prokrčimo put do onih predjela gdje loza neuspjeva. Naši vinogradari pak, ako žele vlastito dobro i korist, nek nebudu objestni...

Zdrava, prava i koristna trgovina, osniva se na susretanju i popustljivosti....

Inteligenti pauca! **Prof. J. D. M.**

Trsova uš i obrana proti istoj nasadjivanjem loza, koje joj odole.

(Nastavak).

11. Zasadjivanje mladih vinograda navrnutim lozam koje odole.

Zasadjivanje mladih vinograda sa navrnutim lozam, koje odole, nerazlikuje se u bitnosti nit najmanje od načina zasadjivanja, koji se je dosad rabio. — Izkrči se zemlja za ½ do 1 metar duboko, odstrani kamenje i korienje, izravna, pa onda sadi.

Ako imamo u lozniku navrnutih godišnjih korenjaka, onda sadimo takove, na kojih su plemenike zdrele drvovine.

Hoćemo li ali zasadjivati takove korenjake koje smo iste zime navrnuli, što je jako koristno, ako se pomnjom postupa; tad moramo neke osobite radje izvesti, jer od tih radja zavisi vas uspjeh.

Glavno je opredieliti pravi zeman kad se ima saditi. Obični korenjaci sade se od ranog proljeća do svibnja; navrnuti korenjaci, da su i ranije navrnuti, drže se zakopani u zemlju, a sade se na opredieljeno mjesto malo pred tjeranjem, t. j. kad vrieme omekša. Zasadimo li jih prije, onda se mogu plemenike posve lako posušiti, ili ako se neposuše, a ono nemogu da zarastu, jer nema dovoljno topline. Bolje jih je daklen čuvati zakopane u zemlji ili u piesku, nego samo zasaditi jih na polje.

Na južnim stranam sadit će se pod konac ožujka ili u travnju, a na sjevernim stranam koncem travnja ili u svibnju. Najbolje kazalo su nam za tu svrhu stari vinogradi; kad ovi počmu tjerati, onda se sade navrnuti korenjaci, jer je to najsigurniji znak da se je zemlja dostatno ugrijala. Gledat ćemo ipak da jih sadimo za vlažna vremena, ili u vlažnoj zemlji, a svaki pojedini korenjak podjubrit ćemo.

Pri zasadjivanju pazit ćemo da svaki korenjak što moguće okomitije u zemlju zasadimo. Postupajuć tako uredimo na neki način tjeranje sokova na plemeniku, a zapriečimo tjeranje spavajućih oka, koja se nalaze na divljaci.

Mora se puno paziti i na debljinu sadnje. Plemenika nesmje ostati zakopana, jer bi kašnje trpila po filokseri (gdje je ima); ali nesmje opet biti jako izvan zemlje, jer bi se lako posušila. Najbolje je da navrnuto mjesto ostane razi zemlje, jer se tada plemenika koja je nadzemljom zaštita ako se zagrne zemljom. Savjetno je do svakog korenjaka zasaditi odmah ko-

---

PODLISTAK.

GOJENJE KRUMPIRA

(*Piše za „G. P.“* **Sv. Lj. Gavrilović**).

(Nastavak).

Zaista uvodjenje krumpira i njegove kulture u Evropi, bilo je od neizmjerne blagodati. Na malom prostoru skromna biljka krumpirna pripremа su razmjerno mnogo hrane. Ona je gdje koje predjele spasila od gladi; krumpir je vrlo mnogo doprinio popravci poljo-privrede u obšte i obilnijem držanju stoke. Za mnoge zanate, on daje nužni materijal i danas je omiljena i jevtina hrana, „hljeb sirotinski.“ No upravo, kao hranu, u ponekim predielima jako ga procienjuju i u tolikoj ga mjeri jedu da svietu to jako škodi:

100 oka krumpira sadrže 76 oka vode,

100 oka zeline od krumpira sadrže 24 oka pepela ili mineralnih dielova,

100 oka pepela od krumpira sadrže i do 50 oka kalija,

na 100 oka krumpira dodju najviše 25 oka skroba.

I kada sa jednog dana oranja dobijemo 600 oka krumpira, onda znamo, da smo u krumpirama smestili u podrumu:

U 600 oka krumpira 380 oka vode
„ „ „ „ 145 „ skroba
„ „ „ „ 18 „ gume
„ „ „ „ 12 „ dušičnih

hranećih materija (što je glavna hrana za čovjeka i životinje, jer obrazuje krv, meso i kosti),

U 600 oka krumpira 7 oka vlakuevine
„ „ „ „ 6 „ miner. pepela
„ „ „ „ 2 „ masti ili ulja.

Naravno da ovaj sastav krumpira nije uvjek jedan i isti, jer sastavci iz kojih se krumpir sastoji podleže raznim promjenama. Tako i u ovih 600 oka krumpira, što su uzeti za primjer, nije označena jedna svota od 30 oka, koji diel sitnijih sastavaka jošt, pada većim dielom na vodu, koja isparava... A da i ostali sastavci u raznoj dobi mjereni pokazuju razlike, vidit ćemo iz donjeg primjera:

U 100 oka krumpira našli su u kolovozu 10 oka škroba
„ „ „ „ „ „ listopadu 14 „ „
„ „ „ „ „ „ studenom 15 „ „
„ „ „ „ „ „ prosincu 16 „ „
„ „ „ „ „ „ siеč. i velj. 17 „ „
„ „ „ „ „ „ ožujku 15 „ „
„ „ „ „ „ „ travnju 13 „ „
„ „ „ „ „ „ svibnju samo jošt 10 oka škroba.

Dakle krumpir je poslje nove godine najbogatiji na skrobu i za to i najhranivlji.

Al ako se î u ovo doba izmjeri, to:

U 100 oka sadržavat će 75 oka vode
17 „ skroba
3 „ gume i

drugih tvarih, i samo 2 oke dušičnih hranećih djelova.

Dakle n. p. 100 oka graška sadrže 22½ oke dušičnih tvarih, 75 oka skroba; 100 oka pšenice sadrže 13 oka dušičnih tvarih 61 oku škroba. (*Sliedi*).

lac. Na taj kolac pak priveživaju se mladice. Tim priveživanjem zaprieči se da vjetar izlomi navrtke. *(Sliedi).*

Štedno-Zajamne zadruge.

(Nastavak vidi broj 11.)

OSNIVANJE.

Odnosno podjeljivanju predujmovâ.

a) Nijednomu družinaru nesmje upraviteljstvo davati predujam jači od 1000 forinta. Ako koji družinar traži jači predujam, onda takova privola može da uzsliedi jedino usljed dogovora sa savjetničkim viećem.

b) Zajmovi koji se podieljivaju na duge rokove, n. p. preko godine dana, moradu se povraćati na isë. Svaka isa mora da bude podpuno izplaćena do 31 prosinca; to izplaćivanje sliedi ili na jedanput ili na više obroka.

Za slične zajmove, koji se sklope do 1 srpnja povraća se prva isa još iste godine, a ako se sklopi poslje prvog srpnja onda se prva isa povraćâ sljedeće godine.

c) Oni koji dobivaju od Zadruge novca na tekući račun dobivaju na položenu jamčevinu $3^1/_2$ po sto, a plaćaju na primljenu svotu $4^1/_2$ po sto. Na višak što primaju tekom godine plaćaju $^1/_2$ po sto pristojbe (provizije).

Izim navedenog mora se zapisnik odmah pravomoćno ovjeroviti, pa podpisi staviti do znanja predpostavljenoj sudbenoj vlasti.

Zatim sklapa se odmah pogodba izmedju upravitelja i poslovodje, odnosno one osobe, koja jamči za ovoga.

Ta pogodba mogla bi biti privatne naravi, ali je bolje da se pravomoćno sklopi na Občini ili kod javnog bilježnika. Ova bi glasila po prilici:

Šibenik dne......... 188

Upravitelj Šibenske Štedno-Zajamne Zadruge, u zastupanju iste Zadruge, kako po zapisniku Broj 1 od 15 siečnja 188... i poslovodja iste Zadruge sklapaju sljedeću pogodbu:

Poslovodja X. Y. preduzima rukovodjenje posala i računa Šibenske Štedno-Zajamne Zadruge, i izjavlja da će se u rukovodjenju posala držati točno i vierno toli zadružnih statuta, koli nareda izdanih i koje izdade savjetničko vieće, da će točno voditi računske knjige, da će toli knjige koli povjerenu mu novac, vriednostne papire, dokaznice, spise itd. vierno čuvati.

Obvezuje se podmiriti Zadrugi u gotovu novcu, svaku štetu, koja bi bila prouzročena iz njegova nemara, nepomnje ili neobzirnosti.

Da će poslovodja točno izvršiti svaku, na koju se je obvezao ovom pogodbom jamči niže podpisani M. Z., koji se obvezuje nadoknaditi Zadrugi svaku štetu, koju bi Zadruga imala protrpiti u slučaju nemara, insolvencije ili biega poslovodje.

Poslovodja polaže 300 for. jamčevine u državnih obveznica.

Zadruga plaćat će poslovodji na godinu forinta.... (koliko se utanači), u jednake mjesečne obroke unaprjed.

Ova pogodba sklapa se na neopredieljeno vrieme. — Obim stranam slobodno je odporeći pogodbu tri mjeseca unaprjed.

Jedan primjerak pogodbe pridržaje upravitelj za Zadrugu, a jedan primjerak poslovodja za sebe.

Upravitelj (podpis) — Poslovodja (podpis)

Jamčioc (podpis).

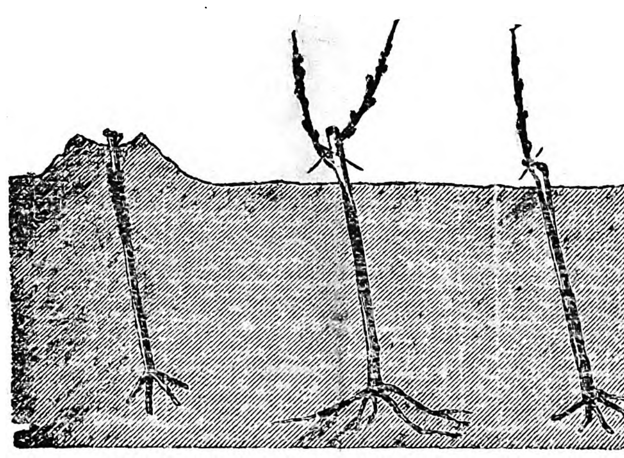
(Sliedi).

UMNO MLIEKARENJE

naslov je knjizi, koju su sastavili C. A. Vichodil, J. Ubl i R. Lemaić. — Knjiga je nedavno dotiskana u tiskari „Narodnih Novina" u Zagrebu; obsiže 126 strana u osmini, a imade 18 slika na razjašnjenje teksta. Knjiga razdieljena je u tri osjeka. Prvi osjek bavi se: S mliekom i njegovim sastojinam, uporabom mlieka, ovrhnjenjem (obiranjem) mlieka, maslacem, pripravom maslaca za trgovinu, sirarstvom u obće, pa proizvadjanjem pravog limburgskog, schwarzenbergskog, švajcarskog i križevačkog sira. — Drugi osjek bavi se: pasminam govedjim, razplodjivanjem, telenjem, uzgojem i njegovanjem teladi, hranitbom i njegom muzara, dojenjem, čuvanjem i unovačenjem mlieka, posudjem za mlieko, manam mlieka i najvažnijim bolestim goveda. Treći osjek nosi naslov: Mliekarsko knjigovodstvo, a bavi se: računim, knjigam računskim i vodjenjem računskih knjigâ. Kako se vidi gradivo je sasvim dobro poredano a i dobro je razvijeno, te se znanstvenoj strani knjige nemože ništa primjetiti. Mnijem ipak, da je knjiga jako koncizna; al se to dade donekle opravdati, kad se promisli da je namjenjena kao rukovodnik onim, koji dolaze na mliekarski tečaj u Križevcih. Ti ljudi, tamo već, iz ustijuh dotičnih učitelja, čuju ono što imadu naučiti; a zorno jim se pokaže i baratanje s mliekom, i kako se tuče maslac, pravi sir itd., Knjiga dakle nije za drugo, nego da jih oslobodi dosadnog bilježenja, i da jim bude izvor na kojem će se moć obratit, da obnove ono što vremenom zaborave.

Za tu svrhu knjiga je dobra, i može se svakome preporučiti. Istinabog imade u knjizi nekih osobitih izraza, kao: *kravskih* mjesto: *kravjih; ocatne kiseline* mjesto: *kvasinove kiseline; lužičnih* mjesto: *lužnih; ovrhnjivanje* mjesto: *obiranje; treći želudac mladih preživaocâ* mjesto *lojnjak* i sličnih; al sličnim manam grieše maldane svi pisci iz hrvatskog provinciala, a tome je uzrokom ponajviše, što još nije iz naroda sabrano techničko nazivlje i što na njih upliva jako puno kajkavskih dialekt i njemačka kultura. I srpski spisatelji iz kraljevine imadu sličnih mana; oni rabe ponajviše turske rieči, ili pak takove rieči, koje su jedino u mjestu ili okolici onoj odklen je spisatelj poznate, al koje se inače nigdje nečuju, niti se u riečnicim nalaze.

Nisam naveo ove neke mane knjige, da ju osudim jer ja se u ocjenjivanju strukovnih diela, držim onih običaja, kojih se drže napre-



Slika 25. *Navrnute loze zasadjene u vinogradu.*

dni narodi: oni prosudjivaju strukovno djelo po sadržaju, (daklen sočivost njegovu), a ne po ljuski (jeziku), al sam jih naveo, da se mimogredce osvrnem na ocjenu, koju je ob istoj knjizi napisao gosp. *Ivan Jagić, neodgovorni urednik Gospodarskog Lista u Zagrebu,* a koju je tiskao u broju 10, na strani 78 i 79 rečenoga lista. Nu, neka gg. čitaocim najprije predstavim gosp. Jagića.

Gosp. Ivan Jagić je jedan od onih rodoljuba, koji se uz svećeničko zvanje zanimaju gospodarstvom. On, kako što sam ispovieda, nije strukovnjak, niti mu je bilo moguće temeljito baviti se gospodarskom naukom, al je prolistavajuć knjige i novine ipak toga toliko usisao, da je u ono doba, kad je malo strukovnjaka bilo, mnogo toga doprinio za naš gospodarski napredak. Duša hrvat. slav. gospodarskog družtva, radio je kao neumorna pčela uvjek za „Gospodarski List," kojega je jednoć podpisivao, a kojega maldane uvjek uredjiva pod tudjim imenom. Priznavajuć ove zasluge gosp. Jagiću, mene je neugodno iznenadila ona njegova kritika; koja, ako se nevaram, naperena je proti osobi, koja je jednoć svojim podpisom odgovarala javnosti za njega.

Ja nebi znao nikako kvalificirati onu ocienu, van ako mi se dopusti da ju krstim nekom vrsti odmazde za to, što dotičnici neće da pišu za „G. L." Do ovog sam uvjerenja došao, jer je gosp. Jagić kritizirao samo ljusku knjige; a on jako dobro zdade, kako je i uz najbolju volju spisatelju nemoguće izdati knjigu bez pogrješaka. To je tim manje moguće, ako korekturu ne vodi sam spisatelj i ako se knjiga ne tiska u mjestu gdje on stanuje. Najmi se obično popravljača, kojeg tiskara preporuči. Za pogrješke korekter se izpričava slagarom i obratno. Ja sam konstatavao slučajeva, da je korekter do četiri puta popravio istu pogrješku, da ju slagar nije popravio; a isto tako da je popravljač povratio slog u tiskaru bez da je šta pregledao. Ja sam uvjerenja, da je i gosp. Jagić uvjeren, da su one neke pogrješke više slagarske, nego drugo, jer inače nebi znao protumačiti, kako je on drugom prilikom preporučio neke knjige, koje su imale više tiskarskih pogrješaka, a koje su i sadržajem šepale.

Neumjestna je svakako opazka gos. Jagića o razporedaju gradiva. U koliko mi pamet služi, knjiga *Umno mliekarenje* sastavljena je na temelju knjige: *Ueber die Entstehung und Beschaffenheit der Milch* od prof. D.r Freytaga, *Der Molkerei Betrieb* od prof. D.r Wernera, *Die Theorie der Fütterung* od D.r M. Fleischera, *Ueber die Praxis der Fütterung des Milchviehes* od D.r Havensteina itd. Ova djela pozdravljena su entuziasmom u Niemačkoj, te su već doživila više izdanja. Zašto bi drugi osjek imao nositi: *O kravi mužari*, a ne: *Uzgoj govedâ*, kad je tu govorio o bikovim, telićim, bolestim itd., sve stvari koje se neodnašaju jedino na krave, nerazumim?! Isto tako nerazumim zašto je suvišno bilo govoriti o Lefeldovim centrifugam, o mliekarnicam uredjenim po uzorih holštejnskih itd., kad do toga moramo ipak doći, ako ćemo da podignemo naše mliekarsko gospodarstvo?! Iskustvo je dokazalo, da se umno mliekarenje na malo neizplaća. Rad toga, osnivaju se kod naprednijih naroda mliekarska družtva, a za takova družtva doći će dobro i Lefeldova centrifuga i drugi noviji strojevi. U Švajcarskoj i Holandiji izplaćaju se strojevi na imanju, gdje se drži 10 kravâ; a takovih gospodarstva biti će nekoliko u Hrvatskoj i Slavoniji.

Ne cienim, da bi se bilo moralo govoriti o boji, a to s razloga, što sam uvjeren, *da malo tko znade,* kako se boja priredjiva; to priredjivanje boje tajna je tvornice *„Eureka" iz Kristianije* i tvornice *Hansenove iz Kodanja,* koje imadu agencija po cielomu svietu. Na svakoj staklenici označena je koncentracija boje, i naputak, kako se ista uporablja. U ostalom, u novije doba diže se u Holandiji, Belžiji i Francuskoj graja proti tom nenaravnom i nepotrebitom bojadisanju sira.

Čudi me pod konac, da se je gosp. Jagić hotio osvrnuti, na onakove malenkosti, kako što je način pisanja tudjih ili znanstvenih rieči. Nema spisatelja, koji u tom negrieši, a to je sasvim opravdano, kad se pomisli da strukovnjak, koji hoće da je na dnevnom redu sa gospodarskim napredkom, mora da pozna 4 do 5 jezika, i da danomice premeće i knjige i novine u tih jezicih. Moje je skromno mnienje, da bi se tudje rieči imale pisati na isti način, kako se pišu u jeziku iz kojeg potiču, a kako se je to lani jako poučno i pametno razpravljalo u zadarskoj *„Zori"* (pedagogičkom listu). U zapoći pak imala bi se napisati rieč, onako kako se izgovara.

Oprostit će mi gosp. Jagić, al mislim, da se je preveć zaletio tvrdeć da bi se mjesto *Deutsch* bilo imalo pisati *Dajč* itd. Jer, recimo za primjer da imade negdje neki tvorničar *Wolfang Deutsch,* kojemu neko, nešto naručuje. U knjizi bilo bi imalo stajati *Vukasin Dajč.* Pošta, bogme, nebi našla adresata! Kako što bi se u Zagrebu teško našlo gospod. *Giovanni Giaghich.* Neopravdano mutiliranje imena, kao što ni mliekomjere, siromjere i slična nisam mogao nigda probaviti.

Mnijem, da bi bilo puno bolje, da gosp. Jagić nije napisao rečenu ocjenu.

P. L. Biankini.

Rodakva (Raphanus sativus).

(Sliedi vidi broj 11 „Gosp. Poučnika").

c) *Rotkvice (Rap. sat. Radiola* ili *R. sat. minor).*

Diele se na vrsti *a)* dugokoriena, koje su biele jasno ili tamno crvene ili smedjo crne boje, i *b)* okrugla koriena, koje su jasno ili tamno crvene, biele grimizne ili ljubičaste boje.

Sve ove vrsti mogu se gojiti od rana proljeća do kasne jeseni. Doduše proljećem uspjevaju bolje crvene vrsti, u ljeti bolje bieli, al uz malo pomnje mogu se sve u svako od rečenih doba gojiti.

Rotkvice ljube rahlu, a gnjojenu zemlju, koja nemora biti snažna, jer za njihov razvitak ne trebuju puno hrane, al zato obilne vlage.

Veći dio ovih vrstih sije se omašno na 2 do 4 cm. razmaka, po površini, pa se samo nešto malo prekriju zemljom. Neke vrsti siju se u graste pa se razsadjivaju na 25 cm. razmaka, ili se siju odmah na opredieljeno jim mjesto, pa se na rečeni razmak razsadjivaju Ovako se isto postupa sa svimi drugimi vrsti, kad jih se kani uzgajati za sjeme. Za sjeme odabiru se ranije vrsti, da još iste godine do jeseni dozore sjemenom,

Kad su u cvatnji valja paziti, da u blizini ne cvate koja druga krštašica, jer se onda sjeme izkriža pa se nedobije ona vrst, koju se je želilo imati. Vjetar posve lako lomi mladice od rotkvica. Morat će jih se radi toga podvezivati.

Buvač hudi jako rotkvicam kad su mlade. Običaje se radi toga zasijati nešto malo rotkvica nekoliko dana prije, da to pruže prvu pašu buvaču, a da ostanu neoskvrnjene one, koje su 4 ili 8 dana kašnje zasijane.

Vrsti kratka lista dozrievaju brže od vrstih duga lista. Obično dozrievaju u 6 do 8 nedjelja. Uz nepovoljne uvjete, osobito ako po sjetvi nastane studeno vrieme vuču se 10 do 14 nedjelja.

I ljeti, osobito u srpnju, nekud okržljave, dozrievaju prerano, ostanu malešni, a mesa su drvenasta, žilava, ili jim je prazna sriedina.

Ovoj mani, koja potiče od velike vrućine i sparine doskoči se, ako se po rotkvicam razaspe nešto soli. Sol se razasiplje ili dok proklicaju ili nešto malo po sjetvi.

U preobilnoj vlazi popuca korien, osobito ako zemljište nije propustno, morat će se daklen uvjek brinuti, da je zemlja na kojoj se siju rotkvice posve propustna.

POUDRETTI I URATI

Pod izrazom *poudretti* razumjevaju se posušene izmetine iz zahodâ, u svrhu djubrenja. — Kad se pak iz mokrače otjera sva voda, na način da se za tog sušenja neizgube dušične sastojine, ono suha što zaostane zovemo: *urat.*

Pošto se iz zahodâ nedobivaju čiste čvrste izmetine, već su one uvjek pomješane mokračam i drugim odpadcim, što ga kad se posuše one dobivaju ime *urat-poudrette.*

1 jedna i druga, odnosno i treća vrst dolazi u trgovinu u prahu.

Vriednost ove vrsti djubra sastoji se ponajviše u velikoj količi fosforne kiseline, dušika i mokračine (urin), koju sadržaje. A obično imade u ovakovom djubru, tim više ovih sastojina, čim su se sočnije hranili ljudi od kojih one potiču, i čim su pomnjivije posušene.

Stöckhardt tvrdi, da u 100 kilograma suha poudretta ima 3 kg. dušika, $2^1/_2$ kg. fosforne kiseline, $1^1/_2$ kg. alkalija i $2^1/_2$ kg. vapna i magnezije.

A da se stajanjem u zahodih mnogo dušika i drugih sastojina od mokrače neizgubi, bila bi vriednost mnogo veća.

Mnogo gubi poudrett na svojoj dobroti, ako mu se primješava gašena vapna, pilotina, pepela od kamenougljena ili ako se izpire.

Navedeno i jest uzrok radšta se trgovački poudrette neuporablja puno u gospodarstvu. Al kad bi ga svaki gospodar na kući prirediivao, kako to japonezi čine, onda bi i naše zemlje bile plodonosne, kako što su i njihove, koje oni djubre jedino poudrettom.

Nu i lošiju vrst poudretta može se doneklen popraviti polievajuć ga sa koncentriranom mokračom t. j. takovom mokračom iz koje se je izhlapljivanjem otjerao dobar dio vode.

Suhim prekapljivanjem ili polaganim gnjijenjem pretvara se težko raztopivi dušik iz tvrdih ljudskih izmetina, u lako raztopivi dušik. — Na ovaj način oživu na neki način gnjojne sastavine, te gospodar može već prve godine imati koristi.

Tim je veća dužnost gospodarâ osvrćati se na ovu vrst djubra, čim sve više nedotiču druge vrsti djubra. A nuzto propada sila ljudskih izmetina kroz gradske konale u more ili u rieke.

Po Liebigu svaki čovjek izluči na dan $1^1/_2$ funat izmetina, i to balege (faeces) $^1/_4$ funta, a mokrače $^1/_4$ funta. Što iznaša po prilici svega u godini dana 480 kilograma, ili 100 funata balege su 25% krutih tvarih i 500 funata mokrače su $6^1/_2$% krutih tvarih. — Po tom svaki čovjek daje na godinu nešto 50 funata *urat-poudretta.*

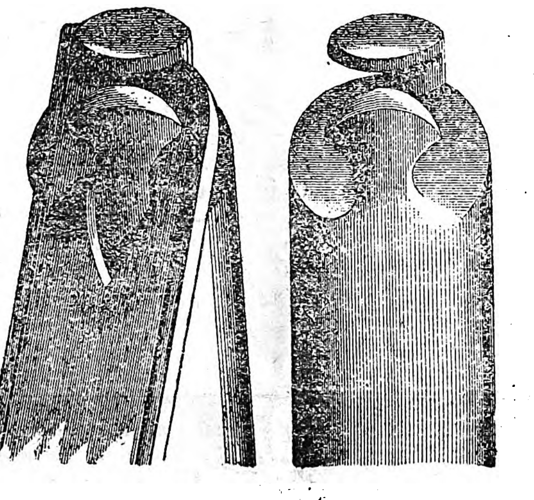
Svako se daklen može promisliti, kolika šteta po gospodstvo u obće, kad sve one sastojine idu izgubljene ili izparivanjem ili izpiranjem. Po većim mjestim i gradovim, bilo bi savjestno, a i po općine jako koristno, da bi u pod vlastiti račun dale prirediivati *urat-poudrette* iz izmetina svojih stanovnika. — U svim mjestim imade ljudih bezposlenih, koji bi se zadovoljili i sa manjom prislužbom, a pošto troskovi zasnovanja nisu veliki, stvar bi se jako izplaćala, dok bi u isto doba gospodari imali na razpoloženje izvrstna diubra. (*Sliedi*).

KNJIŽEVNA OCJENA.

Mladi poljodjelac. Knjiga za učionu i puk. Napisao gosp. E. M. Vusio — Zadar — Vitaliani & Janković 1885. — Strana 224 u malenoj osmini. — Ciena 30 novč.

(Konac. Vidi broj 10).

U brojevima 37 i 38 itd. od Katoličkih novina od ove godine koje izlaze u Zadru, i kojih prvo geslo počimlje riečima Sv. Pavla: „*Veritatem facientes in charitate,*“ ustupljeno je mjesta pamphletu popa C. M. Vusio-a (Ivaniševića) protiv mene naperenu. Duboko je izpod mojega dostojanstva da se obzirem na sadržaj takovih članaka, koji pripadaju najnižoj vrsti književnih sastavaka, — a grehota mi je da dangubim polemizirajuć s ljudima, koji hoće na silu da je razlog s njihove strane. S toga da se uklonim napasti, red mi je u početku da prekinem ovu moju „ocjenu.“ Da je ona bila oštra i stroga, o tom sam tvrdo uvjeren, jer mislim da zdrava i koristna kritika nemože drugčija ni da bude. To je moje načelo kojega sam se držao kad sam ocjenjivao dva djela slavnog folkloriste D.ra F. S. Kraussa, jedno prof. J. Geleich-a, Pojave u zraku „učitelja, a sadašnjeg ravnatelja, Sinčića, album „Slava,“ preporoditeljem,“ „Bosanske Grobove“ D.ra Hoernesa, „Carićevo putovanje po sredozemnom moru,“ itd. i po kojemu ću ocjenjivati i unapried svako drugo djelo, koje bude dostojno ocjene i kojemu budem dorastao, vazda iskrenom namjerom, da koristim stvari i da upozorim sastavitelje na one njihove mahne, koje ja budem mogao da uočim, jer niko nije savršen na svietu, a svako se ljudsko djelo može sve to više da približuje savršenstvu. Da mi je kritika tekla ozbiljna i stvarna o tom će se biti osvjedočio svaki pravedan i savjetan čitatelj, koji je nju pratio i prispodabljao je sa dotičnim mjestima „Mladoga Poljodjelca“ te će razumjeti da li oprezno postupam prekidajuć od sada svaki odnošaj s tim usilnim nametnikom naše knjige.



Slika 26. *Sprava za pričvršćivanje rimenja.*

Nekajem se što sam bio uputio ovu razpravu, jer sam nastojao, da ona, prama svrsi ovog našeg časopisa, poučno djeluje na svoje čitatelje; nekajem se što sam bezobzirno osudio jezikoslovne, prirodoslovne i po njekoje poljoprivredne pogreške, sadržane u knjizi prostome puku i mladeži namjenjene; ali mi je ciglo to žao, što sam pravednim svojim gnjevom i opravdanom oštrinom nehotice kriv, što su se u zadarski katolički hrvatski list uvukli sa čudorednog i književnog gledišta sabljažnjivi članci pod naslovom „Mladi Poljodjelac i Gospodarski Poučnik.“

U Korčuli o Uzašašću Gospodinovu g. 1886.

Frano Radić.

SVAŠTICE.

— *Zloljesina je otrov. Nerium oleander* koji kod nas na jugu liepo uspjeva jest veoma pogibeljno bilje. Profesor Zeiss proučio je pomjivo sve česti Oleandra, te našao, da osobito kora stablike, onda lišće i cvieće sadržaje jedan žestoki otrov, od kojeg je dosti 5 do 6 grama, da se otruje čovjek. Izvadak vodom ili rakijom zloljesine sgotovljen ostane otrovan za više godina. Ako životinje pojedu friška lišća od zloljesine sjegurno se otruju. Jednoč s neopreznosti, dobiše dva vola i tri krave, ukrmi nekoliko grančica zloljesine; pol sata kašnje crknuše. — Isto tako djeluje oleandar otrovno na perad. Na jednom imanju baciše nekoliko lista zloljesine na gnojište od gusaka koje su se tu malo pasle, tri pojedoše oleandra, i sve tri malo zatim crknuše. Na otoku *Korsici* raste zloljesina po šumah. Jednoč nekolicina vojnika izdjelaše si ražnje iz oleandra drva te izpekoše nešto divljači. Svi oni, koji okusiše mesa pečena na tim ražnjim otrovaše se U Italiji i Španiji rabe smrvljenu koru zloljesine, kao otrov proti miševim. Opazilo se je da pčele u cvieću zloljesine nekupe nigda pelud. Mora se s toga paziti, da nit životinje niti djeca neokuše nigda zloljesine.

— *Ljepilo za staklo i porculan.* Izsieči 60 grama ribje klije (colla di pesce, Hausenblase), stavi je u jedan lončić su $^1/_4$ litra vode, i pusti, da kroz 24 sata kisne. Zatim kuhaj ju dok se ribja-klija sgusti, što biva kad u lončiću $^3/_4$ vode izpari. Tad se ulije 30 grama vinovice (spirita) sve dobro pomieša, prociedi kroz krpu, te toj vrućoj smjesi pridodade se otopinu od 4 grama mastike (smole) u 30 grama vinovice. Napokom uzme se 2—3 grama Gume amoniake (gomma ammoniaca — Ammoniak harz) u prahu, te se pomieša gornjoj raztopini, dok tekućina postane posve jednovita. Tim je ljepilo gotovo. Čuvaj ga u dobro začepljenoj staklenici, i, kad ti trebuje namaži razbite predmete od stakla ili porculane pa spoji da se prljepe komadi. **D.**

— *Izvrstne sladke pogačice* prave se kako sliedi: Uzme se 1 kg. najfinijega brašna, (muke) 125 grama friškog masla, 125 grama šećera, zeru sjemena od koromača, pa ružaste vode koliko trebuješ, 3 jaja, 2 žlice sladkog vrhnja, 2 zlice dobrog ruma. Sad se umjesi polovicu brašna su dvi žlice kvasa, rabeć pri tom ružaste vode; čim se je to tiesto dostatno uzkislo pridodaju se sve gori označene stvari, i sa preostalom polovicom brašna umjesi tiesto. Tiesto neka je prilično tvrdo umieseno. Takovo tjesto izravnaj valjkom na dasku dok bude tanko kô dva hrbta od noža, te sjednom časom, izreži toliko pogača koliko možeš. Sve te pogače poredaj i pusti da malko uzkisnu. Zatim sareži sve pogačice u promjeru do polovice njihove debljine, te ih peci u umjerenoj peći. Kad su pečene pusti malo da postinu, pa jih onda pospi na sitno smrvljenim šećerom, kojemu primješaj zeru vanilie.

— *Zeleni grašak* (*pisum*) *u sol.* Uzme se zelenih mohunja od graška, olušte se, pa se na svaka 4 diela dobivena zrnja primješa 1 dio fine biele na sitno smrvljene soli. Ovu smjesu od graškova zrnja i soli metne se u staklenice duga vrata. Da neostane praznina u staklenici izmedju zrnja, kad se puni skosne se nekoliko puta. Odmah se čvrsto začepi, ovošti čep, pa sahrani u konobi u piesak.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

— *Navrnute loze zasadjene u vinogradu* slika 25 strana 46. — Tumač ove slike čita se u članku „Trsova uš“ iz današnjeg broja. Na lievo imademo jedan navrnuti korenjak stopro zasadjen. U sredini slike vidi ti isti korenjak, kako nam se predočuje godinu dana kašnje t. j. u drugoj godini. Na desno vidimo navrnuti korenjak iz loznika.

— *Jednostavna sprava za pričvršćivanje rimenja* slika 26 strana 47. Tumač ove slike čitat će se u broju 13.

Gospodarske Viesti.

Primili smo zahvalnostću knjižicu: *Kako se goji pernata živina,* koju je izdala (ćirilicom) knjižara Braća Jovanovića iz Pančeva. Knjiga je pomnjivo i razgovjetno napisana. Obiše 88 stranica u osmini, i imade 12 slika na razjašnjenje teksta. Bavi se gojenjem kokošijuh, djurkâ (tukâ, puranâ), guskâ, patakâ, morkâ (fagiano), golubovâ, jarebicâ, paunâ, labudova i bielih roda. Knjiga se preporuča. Dobiva se za 50 novčića kod rečene knjižare B. Jovanovića u Pančevo.

*
* *

Izdat ćemo u vlastitoj nakladi djelo: *O uzgoju i njegovanju cvieća, uresnog grmlja i drveća,* koje je napisao naš upravitelj P. L. Bianchini. Knjiga tiskat će se na finoj izgladjenoj hartiji u običnoj osmini. Imat će više od 600 i jednu koloriranu tablu. Svaki cviet uz znanstveno, narodno, taljansko, njemačko i francesko ime, dobit će opis kako se uzgaja i njeguje. Knjiga obsižat će nešto 60 tiskanih tabaka. — Izdat ćemo ju u svezke od 4 tiskana tabaka. Svakog mjeseca, počam od srpnja, izići će po prilici jedan svezak. Ciena svakom svezku je

40 novčića, koji se plaćaju, kad se dotični svezak primi. Knjiga tiskat će se samo u toliko istisaka, koliko bude predbrojnika. Gojilice i ljubitelji cvieća, koji se žele abonirati, nek to dojave našoj upravi najkašnje do 15 srpnja t. g. Evo sadržaja knjige: 1. Zemlja za cvieće; 2. Orudje i posudje; 3. O uzgoju i njegovanju cvieća u obće; 4. O razplodjivanju; 5. Jednogodišnje cvieće; 6. Dvogodišnje cvieće; 7. Dugovječno cvieće; 8. Gomoljasto, lukovito i korjenasto cvieće; 9. Penjačice i padačice; 10. Cvieće tusta lišća (succulente); 11. Uresne trave; 12. Vodeno cvieće; 13. Paome; 14. Uresno grmlje i drveće; 15. Paprati; 16. Priredjivanje ságova sa cviećem; 17. Poliglotsko kazalo. Mi se nadamo, da će nas publika poduprieti u ovom poduzeću, jer cvieće, izim što godi oku, čisti zrak, te poljepšava bašte i stanove, oplemenjuje duh i srdce.

* * *

Trgovačka i obrtnička Komora Dubrovačka odbila je od sebe u posebnom pismu insinuacije izražene proti njoj u članku „*La questione del crisantemo*“ tiskanu u broju 9 „B. A.“ od t. g. Činjenicam ona dokažuje, kako je radila na korist ciele Dalmacije. Predsjednik iste Komore gosp. Natali hvalevriednim načinom obraća se koloredničom na druge Komore, pa občine i župnike, u kojoj veli, da pošto se nije uspjelo zakonom zabraniti izvoz stručja, da se pametnim savjetovanjem uznastoji odvraćati težaka i posjednika od razprodavanja istog stručja.

* * *

U Pragu sastavilo se je dioničko družtvo za ukoristivanje izmetina.

* * *

Gosp. D.r Kaettstorfer profesor kemije c. k. mornarske akademije na Rieci iztražio je vapnenac kamen iz kojeg peču vapno u vapnenici u Maslinici (Šolta) i živovapno. — U vapnenu kamenu ima:

Uglično kisela vapna	94·0 %
„ „ magnezije	1·4 „
Željeznog kisa i gline	2·0 „
Silikata i drugih netopivih tvarih	1·2 „
Vode	0·6 „
Izgubljeno za potraživanje	0·2 „
	100·0 %

U vapnu:

Vapna živa	93·1 %
Milovke (magnezije)	1·2 „
Željeznog kisa i gnjile	3·5 „
Silikata i netopivih tvarih	1.2 „
Izgubljeno za potraživanje	0·1 „
	100·0 %

* * *

Na medjunarodnoj izložbi sprava za razsipavanje vapnenа mlieka proti peronospori (gnjiloći), bile su pronadjene kao najpraktičnije i najbolje one Balestrazzi-a, Noela i Zabea, te su bile nagradjene zlatnom kolajnom.

* * *

Koliko se cvieća (ubrana) izvaža iz nekih predjela kazat će nam jasno sljedeći statistički podatci. Sa Kolodvora u *Cannes* odpremljeno je god. 1884 svega 55,300 koša cvieća u težini od 193,400 kg. — Ako se svaki kilogram ubrana cvieća računa samo 3 franka, to je željeznicom odposlano cvieće vriedno 580,000 franaka, a ovome nije računano niti cvieće koje se u mjestu troši, niti ono, koje se odpošilje u paketih od 5 kg. Iz Nizze i Cannesa nabavljaju Ingležke tvornice za parfume nešto 80,000 kilograma cvieća od naranče, 77,000 kilograma cvieća od jasmina (gelsomino), 65,000 kg. cvieća od bagreńa, 150,000 kg. ljubica itd. — Koju prostu novčanu vriednost predstavlja ovo cvieće nema niko pojma.

* * *

U Českoj počeli su upotrebljavati ženske za uzgoj ženskinja u domaćem gospodarstvu i kućanstvu. Prva takova izobražena učiteljica je neka gospodična B. Polak. Ona je već ponamještena kao putujuća učiteljica, pa ju ženkinje jako rado čuju, i jako obilno pohadjaju njezina predavanja.

* * *

Usljed australske konkurencije, pada ciena prostoj vuni jako, dočim se ciena fine vune još uvjek uzdrži.

* * *

Pošto su putnici u Italiji na mnogim mjestim primorani piti tudja vina u staklenicâ, jer gostioničari drže hrdjavog taljanskog vina, pa pošto rad toga, ne samo što se manje troši taljanskog vina, ali trpi i njegov dobar glas, odlučilo je družtvo talijanskih vinogradara obratiti se predstavkom na ministarstvo, da tomu rugu silimice na kraj stane. Oni predlažu, da se zabrani prodaja vina svakome onome, koji neće da drži dobra, zdrava vina. A šta da rečemo mi? Glasovito družtvo *Lloyd* daje piti alkoholiziranu magjarsku brsatu (muffu) pod etiketom: *Vino dalmato!*

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

47. Imam dobru muzaru od 11 godina, pa često klekne na prednje, često na stražnje noge, a često na sve 4 noge s jednog puta. Obično prije neg se pojavi ova slabina, nešto 3 ili 8 dana prije, poti se krava jako, al ipak i jede i pije rado. Molim vas koja je bolest i, dade li se izliečiti?

J. K. u P. — Bosna.

Težko je na vaše pitanje konkretno odgovoriti. Morala bi se svakako obaći dotična živottinja. Ta slabost u nogam sva je prilika da potiče od starosti, ili su pak oslabile mišice i tetive oko zglobovâ usljed kakove prijašnje rheumatične bolesti. Za kravu, koja ima već 11 godina, težko je naći lieka.

48 Premda moja kravica ne jede puno slame i siena, ipak joj je trbuh surazmierno jako velik. Jeli možda bolest kakova tomu uzrok? Dade li se izlječiti?

F. C. u M. — Karlovac.

Razni mogu biti uzroci, s kojih krava i goveda u obće dobiju veliki trbuh. Kod kravica su velikom trbuhu uzrokom žalve (scrophula), usljed kojih oteku i otvrdnu želudačne linfatične žliezde. U ovom slučaju nema lieka. — Ako je trbuh velik rad toga što životinja uz slabo hranivu, a prilično voluminoznu hranu pije puno vode, onda joj valja davati sočnije hrane a samo malo vode. — Napokon postaje trbuh velik po telenju, osobito ako su se krave za bredjosti hranile voluminoznom hranom I u ovom slučaju ima malo pomoći. Nu ako se uz sočnu hranu, bude davalo životinji svako 14 dana jednu pilulu od aloa, umanjit će se objem trbuha.

49. Moje pojate pokrivene su smrekovim dužicam. Kad je ljeti posuše jako, pa bi se užgale isto kao slama. Molim Vas bili se moglo nečim namazati, da odole vatri?

S. V. u P. — Istra.

Mnogi mažu krovove od smrekovih dužicah tekućim staklom, no, staklo za nagle promjene topline popuca posve lako, pa poodpadne. Najbolje je namazati nekoliko puta krov (odnosno dužice) sa toplom raztopinom od tri diela kocelja (alaum) i jednog diela zelene galice (vitriolo di ferro). Kad se to posuši, onda se namaže krov sa lahkom raztopinom od zelene galice, kojoj se primješa toliko mastne lončarske gline u prahu dok smjesa postane gusta na toliko, da se još može kistom ili metlicam lahko mazati.

Kocelj i zelena galica prodiru u drvo i kriepe ili čvrste staničevinu, dočim gnjila spojena sa staničevinom i pomješana zelenom galicom i koceljem pravi neku vrst okorine na vrh dužica. Ova okorina štiti dužice od vatre. Nego vrieme koje sve ruši, osobito nagle kiše ispiru polako ovu okorinu, pa s toga svake godine valja na novo mazati.

50. Po oranicam uz žitarice raste puno divlje zobi. Na koji način dadu se od iste istriebiti oranice?

I. N. u R. — Imotska.

Divlja zob (*Avena fatua*) je jednogodišnja bilina, koja se razplodjiva jedino sjemenjem. Bit će daklen prva briga zaprječiti da njezino sjeme dolazi na oranice. Sjeme divlje zobi dolazi na oranice ili tim što se samo razsijava, jer ono zdrije prije svih drugih žitarica, ili ga se sije sa sjemenjem od obične zobi, ili ga vjetar donaša sa susjednih polja, ili pak dolazi djubrom. U djubar dolazi, ako se prosijam hrani živad, jer sjeme od divlje zobi ide neprobavljeno kroz tielo. Da se biča riešiš sijati je čisto sjeme. Pošto se sjeme od obične zobi dade težko odieliti od sjemena od divlje zobi, bit će najpametnije promieniti sjeme. Usjev u kojem raste puno divlje zobi, valja za rana pokositi t. j. prije no što sjeme od divlje zobi poodpada. Nego uz najveću pomnju poodpada uvjek nešto sjemena, s toga je najsavjetnije po žetvi plitko preorati strnište. Tim plitkim oranjem natjera se poodpalo sjeme na klicanje, a kad je sjeme proklicalo, onda ga je lako dati popasti, ili pokositi i pobranati. Ovo je najsigurniji način, kojim se može utamaniti divlja zob i mnogi drugi korov. Samo što nevalja duboko podorati strnište, jer onda ostane i sjeme od divlje zobi duboko podorano, pa se uzčuva klicavo za duže vremena, gdjekad čak za 2 i 3 godine.

B. Nova pitanja.

51. Bili mogao zasaditi buhačem zemlju, na kojoj je bio zasadjen buhač i nazad 3 godine, pa je poginuo? U jestnom slučaju bili trebalo zagnjojiti zemljište i koliko bi trebalo gnjoja?

M. A. u S. — Hvar.

52. Što je praktičnije hraniti blago sa zelenom ili sa suhom djetelinom?

M. C. u V. — Karlovac.

Praktičnije je i koristnije hraniti blago zelenom djetelinom, jer djetelina u zelenom stanju prija bolje blagu, i jer se ne dangubi, ne troši i ne gubi toga mnogo sušenjem djeteline. Kad se hrani blago zelenom djetelinom valja biti oprezni da se ne pojavi nadam (timpanitis). Nevalja napajati blago odmah poslje neg se je najelo djeteline, a savjestno je dati blagu nešto slame prije neg se dade djetelina, a isto tako nešto slame prije neg se napoji.

53. Mogu li se dudovi razplodjivati i mladicami (ako takovih ima), što niču iz korjena već odraslog duda?

F. R. u B. — Istra.

54. Molim, koji je uzrok da kunica pokolje svoje mlade, i kako da se zaprieči?

M. V. n P. — Mak. primorje.

55. Loza provedena kroz dub, kad se odsieče od matice?

M. V. u P. — Mak. primorje.

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1886.

P. n. č. g. Antićević d. B. — Krešić V. — Novaković N. — Jederlinić N. — Gojsilović O. D. — Kačić-Miošić O. P. — Simić S. — Gabrić d. P. — Mance I.

— Č. g. Slišković O. A. — Obrnuli smo po nalogu — Srdačan odzdrav.

— Č. g. X. X. - Split — Kad je pokvareno srdce odmah se i u glavi radjaju nepoštene misli. Ob' ostalom negovorimo Vam ništa. Da ste zdravo!

— St. Miln. Hrv. Posjelo. — Brojeve 3, 7 i 9 odoposlali smo po treći put!

— Č. g. B. K. u P. — Primili smo Vaše pismo. Hvala Vam. Izražena želja odnosno gosp. D. ispunit će se. Da ste nam zdravo!

☛ Pošto se i ljetos opažava veliki zaostatak u izplati predbrojbe, molimo gospodu predbrojnike da nas se blagoizvole sjetiti. Eto je već prvo polugodište na izmaku; nama je žao, a stoji nas i truda i troška morat sjećati svakog pojedinog na njegovu dužnost, al sila boga ne moli. Da smo preporučeni!

Uprava „Gosp. Poučnika„

U ZADRU 1886. Brzotiskom „Narodnoga Lista„

Godina V. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 13

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Srpnja 1886. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Srpnja 1886.

Amerikanska konkurencija.

Pošto se veći dio poljodjelaca naše stare Evrope tuži na veliku konkurenciju što Amerika pravi našim proizvodim, a osobito žitaricam, cienimo da je koristno nešto pretresti ovo toli važno pitanje.

S toga ćemo navesti neke gospodarske statističke podatke što ih donosi „Railroad Gazette“ *) iz New-Yorka za Sjedinjene Sjeveroamerikanske Države.

Godinu 1885, smatraju amerikanci, kao i prošaste medju slabim. Da si bolje predstavimo plodovitost pojedinih godina, pomislimo si jednu valovitu crtu; to ćemo opaziti: da godine 1882, 1883, 1884 i 1885 padaju u jaz vala, premda se 1885 godina nešto penje. Na čelu svih narodno-ekonomskih pitanja stoji u Sjedinjenim Sjevero-amerikanskim Državam pitanje pučanstva. Vlastito pučanstvo troši mal da ne cieli industrialni proizvod Unije.

Broj pučanstva u okruglim brojevim bijaše:

God.		
1880	50·1	Milijona stanovnika
„ 1881	51·8	„ „
„ 1882	53·6	„ „
„ 1883	55·3	„ „
„ 1884	56·9	„ „
„ 1885	58·5	„ „

Do godine 1884 opažamo da pučanstvo veoma brzo raste, dočim god. 1885 umnožanje biva razmjerno slabije. Uzrok je tomu, razmierno slabije naseljivanje. Naseljivanje iznosilo je:

Godine 1880	stanovnika	475,277
„ 1881	„	669,431
„ 1882	„	788,992
„ 1883	„	608,322
„ 1884	„	518,592
„ 1885	„	399,800

Ovi brojevi najbolje nas uvjeravaju da u Sjevernoj Americi nemože više siromah čovjek naći zaslužbe, kao što je mogao naći prošastih godina, ili ti drugim riečim, da i preko Oceana poslovi hramlju.

Pitanje naseljivanja, jako je tiesno spojeno sa proizvadjanjem i izvozom žitarica. Zemljišta na kojemu se žitarice siju, biva sve više.

God. 1873 bijaše pod plugom 31 milijun hektara oranice, a god. 1885, *pedeset i šest* (56) milijuna hektara. Od god. 1873 do 1879 oranice umnožile su se za 47 % (pó sto); dočim od god. 1879 do 1885 samo za 14 %.

Proizvod žitarica bijaše:

Godine 1880	milijuna hektolitara	952
„ 1881	„ „	717
„ 1882	„ „	947
„ 1883	„ „	923
„ 1884	„ „	1047
„ 1885	„ „	1051

dakle na svakog stanovnika došlo bi:

Godine 1880	18	hektolitara
„ 1881	13½	„
„ 1882	17½	„
„ 1883	16½	„
„ 1884	18½	„
„ 1885	19	„

Ovdje je napomenuti, da obilniji rod dviju zadnjih godina ima se zahvaliti zobi i napolici, jer pirinač i pšenica slabije rodiše god. 1885; naime za 55 milijuna hektolitara manje; što odgovara vriednosti od 239 milijuna naših papirnatih forintih.

Izvoz zitija i brašna (mûke) bijaše kroz 11 mjesecih (od siečnja do konca studenog) u milijonih hektolitara i milijonih forintih.:

God.	1881	1882	1883	1884	1885	
	$74\cdot_{7}$	$51\cdot_{0}$	$58\cdot_{1}$	$51\cdot_{8}$	$54\cdot_{2}$	hekt.
	$378\cdot_{0}$	$298\cdot_{8}$	$288\cdot_{0}$	$239\cdot_{4}$	$214\cdot_{2}$	fior.

dočim u podpunim godinam (od 12 mjesecih) bijaše vriednost izvežena zita:

God.	1876	1878	1879	1880
	$232\cdot_{2}$	$320\cdot_{4}$	$372\cdot_{6}$	$509\cdot_{4}$

milijona forintih u papiru.

Kad se ovi brojevi sravne onima pučanstva, očevidno je, da su zadnje 5 godine bile veoma mršave. Samo god. 1880, od svote izvoženih žitarica došlo bi na glavu svakog stanovnika forinta 9 : 18 nč., dočim bi god. 1885 došlo na glavu samo fior. 3 : 60.

Ako dakle uz svu hrdjavu ljetinu u Americi, svih ovih zadnjih godina evropejski poljodjelci toliko viču proti nesnosljivoj amerikanskoj konkurenciji, što će biti onda, kad u Americi budu obilne godine, pa nam svojim jeftinim, a dobrim žitijam budu poplavili tržišta?

M. J. D.

*) Amerikanske mjere naime Acres, Bushel; i vriednosti: Dollar svedosmo na Hektare, Hektolitre, odnosno forinte A. V. u papiru. *M. J. D.*

Štedno-Zajamne zadruge.

(Nastavak vidi broj 12).

OSNIVANJE.

Kad se u isto doba zasnuje na više miestâ ovakovih zadruga, najbolje je da stupe u svezu jedne s drugim. Tim načinom ne samo da se

PODLISTAK.

GOJENJE KRUMPIRA

(*Piše za „G. P.“* **Sv. Lj. Gavrilović**).

(Svrha).

No za hranu ljudsku nijesu od jednake važnosti dušične tvari (bjelančevina, ljepak, sirnina) i nedušične (škrob, guma, šećer, ulje itd.) Prve proizvode u ujedinjenu sa mineralnim djelovima kosti, i misično meso, a posljednje poglavito služe za podržavanje disanja i za debljanje — gojenje, naslaganje sala. Od prvih materiia (što obrazuju kosti i meso) potrebuje jedan odrasal čovjek od prilike 70 drama a od ovih što obrazuju salo i što podpomažu dišanje oko 105 drama.

Ako se čovjek isključivo sa krumpirima hrani, on će morati dnevno oko 5½ oka krumpira da pojede, te da dobije 40 drama tvarih, što kosti i meso prave; dokle on tu istu hranu ima u nepuni pola oke hljeba ili u 100 drama **mesa, pasulja, graška itd.** No onu onako grdnu količinu krumpira, ne može čovjek dobro da svari, a više bi ga i koštalo, nego onih 100 drama mesa, mednastog bilja ili pola oke hljeba.

Iz toga se jasno vidi da po gotovu isključiva hrana sa krumpirima bila bi i skuplja i necjelji shodnija. Ona goji t. j. gomila i suviše sala a vrlo malo daje onih materija, što obrazuju meso i kosti. No pošto čovjek za ovu cielj mora mnogo krumpira da pojede, te na taj način poremeti varljivost želudca, u crevima zaostaje sluzav ljepak proizvodi gojanost, blied, naduven izgled, pupavost, tromost, — pojavu, koja se vrlo često daje viditi u sirotnijim fabričnim predjelima na zapadu, gdje krumpir i slaba kafa služe kao glavna hrana. Na protiv krumpiri kao dodatak kakvoj bogatoj na dušiku hrani (mesu, jajima, hljebu ili zajedno sa mliekom sirom, propršenim brašnom itd.) mnogo vriede.

Sa lošijim vrstim krumpira hrani se stoka, kao i sa svima proklijalima, promrzlim istrulim, i pri vadjenju isječenim krumpirima — no u pogledu tome važi i kod stoke, to isto pravilo: *da krumpiri vriede, kao dodatak ka bogatoj na dušiku hrani — kao mekinjama, zobi, ječmu, kukuruzu. itd. — naročito za stoku za gojenje.*

Vriednost zeline od krumpira.

Po analizi koja do prošle godine u laboratorijumu u Tarandu preduzeta, sadrži zelina od krumpira: — nedušičnih tvarih 12·2, pepela 10·8, vode 15·0 procenata.

Razmjerenje izmedju azotnih i bezazotnih tvarih bila je kao 1·3.

Po tome zelina od krumpira po svojoj rastljivosti jednaka je sa srednjim djetelinskim sienom. Značajna je vrlo bogata sadržina ove zeline na mineralnim djelovima, naročito na vapnu, koji je kod zeline od krumpira iznio do 4 procenta od suve hrane, dakle je imala dva puta toliko vapna, no sva ostala stočna hrana.

Da zelinu od krumpira brzo dobijemo, moramo sačekati, dokle u jesen ne počne venuti, što ranećoj vriednosti sočnih ćelija od želine ništa ne udi; pa onda je odsjeći, brzo prosušiti i snieti pod krov.

Snešena pod krov, dokle još pokisla nije, kada se daje zimi u povoljnim porcijama vrlo je bogata hrana, a ako je dajemo još zelenu ili u jesen, izaziva kod stoke jak proliv, kao god i lišće od repe.

mogu izmienično podpomagati u slučaju viška i nedostatka novca, al iskustvo jedne može da bude od pomoći drugoj, toli u načinu sklapanja i vodenja posala, koli u načinu rukovodjenja knjiga.

Najviše muke i zanoveti pri osnivanju ovakovih družtva zadaje način kako se imadu rukovoditi poslovi, pa računske knjige.

U obće slabo se znade kakovih se računskih knjiga hoće, koje su praktičnije, u kojem su odnošaju jedna sa drugom, odklen jih se može nabaviti, ili jih se mora sami priredjivati ili možda o vlastitu trošku tiskati.

Stvarati nešto nova u sličnim slučajevim, bilo bi nerazborito. Pošto ovakovih i sličnih družtva, već obstoji, najbolje je obratiti se na takovo družtvo i zatražiti od njega sve one naputke, koje su potrebite pri zasnovananju jednog novog družtva.

Nego, budeli se imalo vješta poslovodju, ili drugu osobu, koja je uredjivanju računskih knjiga vješt ili lahko shvaća računske stvari, tad će se svaka moći urediti.

U računskim stvarim *ja* jednog ili drugog ne vriedi pišljiva boba. Ljudi, koji po svoj prilici nebi znali stvar urediti, znadu dati izvrstnih praktičnih savjeta, na koje najvještiji organizator i računovodja mora da se obazre i da stvar uvaži.

Uz svu pomnju, nastojanje i vještinu biti će u početku pogriješaka, od kojih će se neke dati tezko izpraviti.

No zato nevalja klonuti duhom; čim bude življe meso u rani, tim se hoće usijanije železo da ga progori

Ustrpljenjem i nastojanjem dadu se svladati največe potežkoće; a kod ovakovih družtva, kad su svladane prve, koje se obično i najviše u začetku pojavljaju, svladano je sve, kašnje teče stvar sama, kao po loju (*Sliedi*).

Trsova uš i obrana proti istoj nasadjivanjem loza, koje joj odole.

(Svrha vidi broj 12).

12. Poboljšanje vrstih nasadjivanjem loza, koje odole.

Kad nam je usljed filoksere mienjati nasad, dobro je da iztriebimo sve hrdjave vrsti, a da zadržimo u sadu samo one vrsti koje radjaju ili stolnim grozdjem, koje se rado jede, a dugo čuva, ili obljubljenom a dobrom vrsti vina.

Naši su sadovi bar dosad imali po 15 do 40 vrstih, opetujemo, to nevalja. Kao što nebi bilo savjestno uvadjati novih vrstih. — Nove vrsti prije neg se s njimi zasadi velikih površina, imadu biti u maleno u okolici prokušane, inače najbolje je od domaćih vrstih odabrati one, koje su bolje.

Pri izbiranju izmedju bielih i crnih vrstih, po danas postojećim trgovačkim odnošajim bolje je birati crne vrsti. Od takovih pak, one koje davaju crnije a ljubkije vino.

Neće se s ovim reći, da valja sasvim zapustiti biele vrsti, osobito pak ne one, koje ili radjaju dobrim stolnim grožgjem ili finim vinom.

I ako mi našimi fini vrstim vina, nećemo nigda dotjerat tako daleko, da ili osjeguramo neku stalnu trgovinu ili da pravimo konkurenciju francuskim i inim vrstim finog vina, ipak je dobro da jih gojimo, jer je dobro imat uvjek u kući kapljicu finog vina, i jer je dobro čuvati sve one dobre stvari, koje su nam naši pradjedovi ostavili.

Ni od crnih, ni od bielih vrstih nenapominjemo poimence nijednu, jer jih imade neizbrojivo. Al u svakom mjestu i kotaru poznate su bolje vrsti, timi neka svak navrće amerikanske loze, koje odole filokseri.

Nasad neka bude od 3 ili 4 vrsti najviše, izmedju kojih neke, koje i ako neradjaju obilno radjaju dobrim vinom, a druge, koje su mukotrpnije i koje radjaju obilno križanjem (*coupage*) zna se proizvesti baš izvrstnih vrstih, koje trgovina jako ljubi.

Čuvanje maslinâ.

Kako smo opetovano rekli, najbolje, i najtečnije ulje dobiva se, ako se masline, dok se oberu samelju, pa odmah otare ili otiska tiesto.

Na omanjim gospodarstvim, gdje se ne goji puno maslinâ, i gdje se je providjeno mlinom i tiskom, tu je moguće stvar izvesti, no **na većim gospodarstvim nipošto.**

Takovih velikih gospodarstva, na kojih se nebi moglo radjom prispjeti, kod nas nema, a manja i mala gospodarstva, kako što su kod nas, ni mlinova ni tiskova neimaju. U selu, ako ima jedan tisk i mlin, a u ovećoj varoši možda dva ili tri mlina, uz 5 ili 6 tiskova. To je sve!

A koliko se maslina goji kod nas?

Sasvim je jasno, da se masline nemogu odmah samljeti, niti iztiskati tiesto, već valja čekati doklen dodje red. A doklen red dodje, što potraje često par mjeseсih i više vremena, valja masline čuvati.

Kako se čuvaju kod nas masline?

Ili se natrpaju u badanji ili nabacaju na stog u konobi.

Koja je posljedica toga?

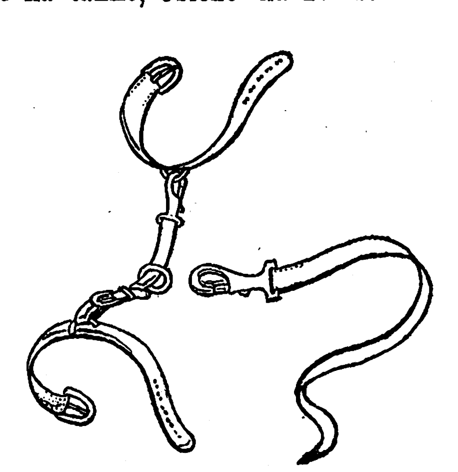
Masline se upale; a od upaljenih maslina nigda više fina ulja. Ulje obično grančavo i žestoko, pali u grlu, da sve dere.

Neki tvrde, da se dobiva često više ulja, od upaljenih maslina. Moguće je da jest, al pita se: jeli bolje imati 100 litara fina ulja ili 103 ili 105 litara hrdjava ulja?!

Mi bi svakome najtoplije preporučili, da nastoji zaprječiti na svaki način, da mu se masline neupale.

Kao jedan od najboljih načina da se uzčuvaju masline jeste voda. Najbolje je da plivaju masline u vodi u velike badnje, pa vodu svako 5 ili najdalje svako 8 dana mienjati. — Ovako uzčuvane masline nabubre se doduše vode, al nepregnjiju. Prije neg će se samljeti valja jih izciediti.

Vrlo dobar način čuvanja maslina jeste takodjer razastiranje maslina na tanko na zračnu mjestu. U tu svrhu najbolje se pružaju tavani, osobito ako su prostrani, i ako ima na kući više prozorâ. Na ovim tavanim razstru se masline na tanko, obično na 10 do 15 centi-



Slika 27. *Rimenje za sapinjanje nemirnih krava.*

metara. Valja jih pak svaki dan, najdulje svaki drugi ili treći dan premetati, da se i tu neupale. Naravski, na ovaj način zapremaju masline puno prostora; a kako su kod nas odnošaji, gospodar nema baš puno prostora, da s njim razpolaže. — Nu, gospodar će se pomoći tim, da naslaže jednu vrh druge više polica, opletene od trstike ili vrbova pruća (rakete), pa da na njih razastre masline.

Istina police stoje puno, al se na njih, kad su naslagane puno više maslinâ može razastrieti. U ostalom preko zime ima gospodar dosta vremena, da stvar priredi, a ako preko ljeta goji svilene bube, onda može da razastire masline na police, koje su mu služile za svilene bube.

Gospodin Monlau u svojoj knjizi: *Tratado de olivicoltura y de la obtencion del aceite* savjetuje način čuvanja maslina, kojeg dobrim uspjehom rabe u *Catalogni*. Oni postupaju po prilici s maslinam, kao mi kad hoćemo da pravimo kiselo sieno. Izkopaju u gnjilači jamu, natuku joj stiene, izpeku jih izgarajuć slame ili kića, pa naslažu unutri masline. Na svaki red maslina polože se daske, pa se čovjek preko njih prošeta. Na ovaj način sabije se maslina do masline, na način, da neostaje ništa zraka. Kad je jama puna pokrije se dobro da zrak nemože nikako do masline.

Ista se svrha polučuje, ako su ozidane kamenice, pa cementirane; tad se masline bolje čuvaju. — Na nekim drugim mjestim sabijaju masline u badnje isto ovako, i čuvaju se posve zdrave.

Glavno je dakle, da se maslina ne upali. U novije vrieme hoće da uzčuvaju maslinu pri nizkoj toplini, t. j. pri takovoj toplini, koja nedopušta da maslina ide u vrienje t. j. da pregnjije. Kako bilo nama je sve jedno, samo da se masline neupale, jer od takovih hrdjavo ulje. Najbolje ulje dobiva se od friških i ne prezdrjelih maslinâ.

Još o buhaču.

Uz ovu gnjilu južinu, koja vlada od prekó dvadeset dana, nije čudo ako se uzrujaju živci najflegmatičnog dvonožca. U broju 10 „G. P." na strani 38 pri kraju jednog članka, osvrnuo sam se i na članak „*La questione del crisantemo*" iz broja 9 „Bol. Agr. d. Dalm." Ono nekoliko mojih redaka skosnulo je cieli živčani sustav gosp. N. i dalo mu je povoda, da u br. 12 „B. A." napiše pod istim naslovom jedan jako liepi članak, pun katedratičkog *aplomb-a*, potrebita da osvjedoči čitatelja o njegovim nazorim i tvrdnjam, al koji nije nit najmanje u odnašaju sa pitanjem o kojem se razpravlja. — On počinja svoj članak „*La questione del crisantemo*" (Broj 12 strana 180 „B. A.") ovimi rieči: *Non è per rispondere ad un giornale della provincia che ritorniamo ancora una volta sul medesimo argomento; chè a risponderyi convenientemente converebbe che noi pure ci mettessimo sulla brutta via degli attacchi personali*, itd." Polahko, gospodine N.! Ili niste razumili što je napisano u onom članku, ili ste stvar perfidno mistificirali. Ako vriedi prva, neka vam Bog prosti; ako druga, onda to nije ni skladno, ni pošteno.

U onom članku nema nikakovih osobnih napadaja nit na Petra, nit na Pavla; a najžešći izraz je: *nesgrapnosti*. Za *siglom* N. može stojati *Nathusius* i *Nasradin*; al kad se to nije prije izjavilo nemože se inače razumiti, nego kao slovo jedno. A dok N. neznači nego slovo, nema govora o osobnim uvriedam.

Onom mojem članku, dale su povoda sljedeće stavke iz članka „*La questione del crisantemo*" (broj 9 strana 131 „B. A."):

È la seconda volta che la Camera di commercio ragusina si prova di prender sotto le grand' ali il nostro commercio del crisantemo; la prima volta quando con circolare stampata **elargiva ai negozianti della provincia un certificato pubblico di adulteratori della merce**, itd.

Tko je pročitao spise Trgov. i Obrtničke Komore Dubrovačke odnoseće se na patvorenje buhača, a priobćene u njezinu "*Risposta all' articolo „la questione del crisantemo" inserito nel Bollettino agrario della Dalmazia al N. 9 pag. 131 in data 1 maggio 1886*, i onaj moj članak taj će se uvjeriti, da je na insinuaciju gosp. N. najblažijom formom odgovoreno.

Ovoliko u obće, a sad napose.

Gospodin N. izvrće stvar kad tvrdi: *il principio insetticida eh' è nei fiori, trovasi pure nello stelo, sebbene in altra proporzione: quindi abbiamo concluso che lo stelo è tecnologicamente omogeneo al fiore*, jer im prvi dio ove stavke nije niko zaniekao. Dapače na strani 38, stupac II, redak 7, odozgor, potvrdjeno je da stručje od buhača *imade snage*. Al ako je snaga (eterično ulje?) od stručja *kemički* omogena snazi (eteričnim uljem?) od cvieća, nije podništa stručje *technologički* omogeno cviećem. — Hoćete li nećete li gosp. N. sameljeno cvieće rabi se proti zareznicim. Intosikacija istih uzsliedi za nekoliko časaka. Neuzsliedili ali za neko stanovito vrieme t. j. prije neg izvjetri snaga (eterično ulje?), onda neuzsliedi više, te zareznici, koji su u prvom čašu bili nešto omantani, udisavanjem svježeg zraka ožive opet. Imade n. p. praha od hrdjavih vrstih cvieća buhačeva, koje neimadu toliko snage da mogu proizvesti intosikaciju, a prah od najboljeg, najfinijeg stručja nemože nit da omanta zareznika, a kamo da ga intosikira.

Ako dakle stručje nema to svojstvo ono nije technologički omogeno cvieću.

Kako je poznato iz striša vadi se najviše vinske kiseline. Kad se otuku bačve šalje se striš onakav, kakova ga bog daje u trgovinu. Al i *drop* sadržaje vinske kiseline, dapače se ona iz njega vadi. Vinska kiselina od striša je *kemički* omogena vinskoj kiselini od dropa, al nije *technologički*, jer kad bi nekome došlo na pamet pomješati (asort rati) dropa u striš svaki bi mu trgovac rekao da ga je falsificirao, premda oboje stvari su proizvod jedne iste biline, kao što cvieće i stručje buhačevo, i premda obe tvari sadržavaju u sebi kemički omogenu vinsku kiselinu isto kao što cvieće i stručje buhačevo sadržaje u sebi kemički omogenu snagu (eterično ulje?).

Nije bilo potreba da nas gosp. N. uči o *conceptaculim*; znanost nije danas monopol pojedinih osoba.

Onaj koji želi može se danas usavršiti u svakoj struci bez da za jedan sami sat grije klupe jedne javne škole. Samo oni koji aspiriraju na javne službe mora da imadu zakonom propisane i navršene nauke za ta mjesta. Negleda se n. pr. jeli dotičnik zbilja učio ili je **sprovadjao vrieme u kakovoj zadimljenoj kava-**

ni, jeli sbilja znade ili je prošo po milosti duha svetoga, već se gleda ako imade svjedočbe propisane.

Zato samo hromljemo jako. Nijedan amerikanski učenjak nije grijao redovito školske klupe, al se pred svima duboko klanjaju evropejski učenjaci. Ingležka i Francuska davno je već zabacila namještanje po svjedočbam, a Italija od nazad par godina podjeljiva mjesta samo onima, koji dokažu da su najsposobniji; bez obzira dali su grijali klupe i koliko redovito. A i kod nas ako danas hoće čovjek, da se usavrši u nekoj stanovitoj struci, mora da počme učiti poslje neg je navršio nauke. Jel istina gosp. N ?

Analize izvedene na realci u Piranu, i one častnog prof. Balda u Trstu, ako su onakove, kako jih priobćuje gosp. N., onda nisu ništa težka, nova, niti osobita a neimadu nikakove praktične vriednosti, dapače, ako se od svakog krivo uporabljaju kako od gosp. N. donašaju nam štete.

Nisu ništa osobita, jer takove analize može svaki kemičar izvesti; nisu ništa nova, jer je analizâ o snazi buhača izveo Hanamau još godine 1863. No, da se je sa stvari na čisto, i da se vidi kako su malo izvjestne rečene analize, evo što *D.r A. E. Vogl* c. k. j. r. profesor na Bečkoj Universi i *D.r W, Bernatzik* c. kr. državni savjetnik i j. profesor u svojem djelu *„Lehrbuch der Arzneimittellehre* itd. *Wien und Leipzig 1884, Erste Hälfte*, na strani 21, pišu doslovce o buhaču:

„Flores Pyrethri, Insectenblüthe, Insectenpulver. Unter diesen Namen kommen in Handel die getrockneten ganzen, sowie die zu einen bleichgelben, eigenthümlich aromatisch riechenden Pulver zerriebenen Blüthenkörbchen mehrerer *Pyrethrum-Arten* (Familie der Compositen) vor.

„Man unterscheidet: **a)** *Persische Insectenblüthen* (Pers. Insectenpulver) von *Pyrethrum roseum* Bieb., *P. carneum* Bieb. und *P. Caucasicum* Willd., und: **b)** *Dalmatinische* oder *Montenegrinische Insecten blüthen* (Dalmat. Insectenpulver) von *Pyrethrum cinerariaefolium* Trev. Die drei erstgenannten Arten kommen auf Bergwiesen im Kaukasus vor und werden seit einigen Jahren auch in verschiedenen Gegenden Europas und Nordamerikas, im Grossen cultivirt. P. cinerariaefolium hat seine Heimat in Dalmatien, Montenero und Herzegowina, woselbst es aut sonnigen, steinigen Orten sehr häufig wächst, in Dalmatien auch häufig im Grossen angebaut angetroffen wird.

„Von den beiden Sorten sind die *dalmatinischen* Insectenblüthen die wirksameren und daher auch im Preise höher stehenden. Nach *Bianchini* (1881) stehen sie schon seit Langem in ihrer Heimat als volksthümliches Mittel gegen Ungeziefer und auch als Arzneimittel im Gebrauchen und werden bereits seit mehr als 40 Jahren in Ragusa handelmässig vertrieben. Demselben Gewährsmann zufolge sind die zwar schon entwickelten, aber nicht völlig entfalteten Blüthenkörbchen am wirksamsten und tödtet deren Pulver Fliegen in wenigen Secunden; weniger wirksam sollen die noch nicht entwickelten, sowie die bereits entfalteten Blüthenkörbchen sein, deren Pulver Fliegen erst nach u—30 Minuten tödtet.

„*Kalbruner* hat (1874) mit in seinem Garten in Langenlois gezogenem Pyrethrum cinerariaefolium Versuche an Stubenfliegen angestellt; der Tod erfolgte in 2—3 Minuten; cultivirtes Pyrethrum roseum wirkte langsamer. Die *frischen* Blüthen beider Arten wirkten nur sehr langsam und das **gepulverte kraut** erwies sich als **ganz unwirksam** Ebenso unwirksam fand er die Blüthen verschiedener einheimischer und bei uns cultivirter Compositen, von denen einige mitunter als Substitutionen des echten Insectenpulvers verwendet werden, wie Chrysanthemum Leucanthemum, Ch. coronarium, Anthemis arvensis, A. Cotula, A. tinctoria, A. nobilis und Inula pulicaria, während Tanacetum vulgare, Pyrethrum corymbosum, P. Parthenium und P. inodorum eine weit schwächere Wirkung zeigten, als P. cinerariaefolium und roseum, indem durch sie Stubenfliegen zunächst nur betäubt und erst nach 1—2 Stunden getödtet wurden.

„Ueber der wirksamen Bestandtheil ist man trotz zahlreicher Untersuchungen nicht im Reinen. *Hanaman* (1863) fand im Insectenpulver eine Gemenge von ätherischen Oelenvon blassgelber Farbe und kamillenähnlichem Geruch, welches auf Insecten in hohem Grade betäubend, resp. tödtend wirkte.

„*Joussel de Bellesme* (1876) will in Pyrethrum **ein Alkaloid als wirksame substanz gefunden haben**; *Rother* (1877) hat aus dem Insectenpulver drei Säuren dargestellt, eine öligharziger Natur von grüngelber Farbe, vom Geruche des Pulvers und von bitterlichem Geschmack, *Persicein;* ferner eine als *Persiretin* bezeichnete Substanz von hollbrauner Farbe, und endlich einen mit *Persicin* benannten körper von hellweinrother Farbe, honigartigem Geruch, durch Säuren spaltbar in Zucker und Persiretin. Diese glycoside Substanz nun soll Träger der Wirkung sein, während die beiden anderen unwirksam sind.

„Ganz neuerdings (1882) bezeichnet *Textor* ein Weichharz als wirksame Substanz“ *).

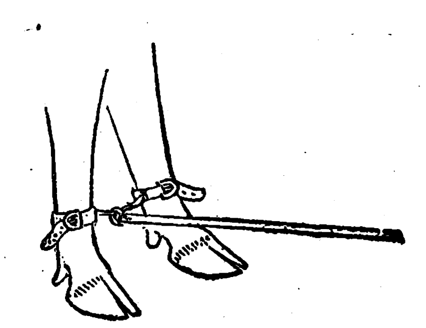
Ovoliko za čas, a budeli potreba navesti ćemo analize pojedinaca u cjelini.

Neka mi oprosti gosp. N. ovu digresijuš vraćam se odmah na stvar.

Patvara li se daklen cvieće ako mu se primieša stručja, ili nepatvara? Ovo je glavno pitanje, jer i najprostiji težaci znadu da kultiviranjem buhač slabi, da je divlji jači od pitomoga, da je onaj velika cvieta slabiji od onog maloga cvieta i da je slabiji onaj sa debelih zemalja i dolinâ, nego onaj sa krša i briega.

Ja tvrdim da patvara. Te, da stvar dokažem, pomoću se i analizam koje navadja g. N.

Gospodin N. kaže: *nella qualità selvatica curzolana la quantità dell' olio etereo (?) fiorale sta a quello dello stelo come 1:0 22.* To će reći: Jedan kilogram praha od cvieća, jači je nešto četiri puta od jednog kilograma praha od stručja; ili: u četiri kilograma praha od stručja imade toliko snage koliko imade u jednom kilogramu praha od cvieća. Daklen, isti uspjeh, koji se može postići jednim kilogramom praha od cvieća, može se postići sa 4 kg. praha od stručja.



Slika 28. *Spučena krava.*

A to nije istina! Sa 1 kg. praha od cvieća intosikirat će se, recimo, hiljadu moljaca, a su 4 kg. praha od stručja neće niti jedan. Dapače što je gore, moljci će se preko one prašine šetati najvećom indiferencijom, te će ju upotrebiti za leglo. Neka gosp. N. kuša pa će se uvjeriti. Ja sam to prokušao, a mnoga gazdarica je to gorko iskušala, kad je našla izobanu sukneninu, kojom je bila posula prahom od buhača (kupljena u dućanu, gdje je bilo patvoreno).

*) Evo prevoda: “*Cvieće buhačevo*. Pod ovim imenom dolazi u trgovini, suho, cielo ili sameljeno a osobito mirisno cvieće od raznih vrstih *Pyrethruma* (od obitelji Sucvjetka). — Razlikuje se **a)** *Persijanski buhač* od *Pyrethrum roseum* Bieb, *P. carneum* Bieb i *P. Caucasicum* Will, i **b)** *dalmatinski* ili Crnogorski buhač od *P. cinerariaefolium* Trev. Tri prve vrsti dolaze na planinskim livadam u Kaukasu, a od nekoliko godina goje se u veliko na mnogim mjestim Evrope i Sjeverne Amerike. P. cinerariaefolinmu je domovina Dalmacija, Crnagora i Hrcegovina, gdje jako često dolazi samonik na sunčanim, kamenitim mjestim, a u Dalmaciji ga često na veliko sade. Od ovih dvijuh vrstih dalmatinski buhač je jači, pa zato i skuplji. Po *Bianchini-u* (1881) rabi se buhač davno u njegovoj domovini, kao zareznikomorac i kao liek, a ima preko 40 godina, da se s njim trguje u Dubrovniku. Po istomu razvijeni al ne sasvim razcvateni cviet je najdjelatniji, te prah od istog ubija muhe za nekoliko sekunda; manje da je djelatno nerazvito i precvalo cvieće, od kojeg prah ubija muhe nakon 3 do 30 minuta. *Kalbruner* je (1874) gojio u svojem vrtu u Langelois P. cinerariaefolium, te ga prokušao na muhe; ubijao jih je za 2—3 minute; slabije je djelovao prah od uzgojena P. roseum. *Friško* cvieće od obijuh vrstih jako slabo je djelovalo, a **prah od stručja** pokazao se je **posve nedjelatan.** Isto tako nedjelatan pokazao se je prah od mnogih domaćih Sucvjetka, od kojih neke rabe za patvaranje buhača, kao što je Chrysanthemum Leucanthemum, C. coronarium. Anthemis arvensis, A. Cotula, A. tinctoria, A. nobilis i Inula pulicaria, dočim Tanacetum vulgare Pyrethrum corymborum, P. Parthenium i P. inodorum daleko slabije djeluju od P. cinerariaefolium i roseum, jer njihov prah najpre omanta muhe, pa jih ubije stopro nakon 1 do 2 sata djelovanja. Što daje snagu buhaču, unatoč mnogobrojnim kušnjam, nije se na čisto. *Hanaman* (1863) našao je u prahu od buhača jednu smjesu od eteričnih ulja, bliedo-žute boje, a mirisa nalik kamomili, koja je posve lahko omantavala, odnosno ubijala zareznike. *Joussel de Bellesme* (1876) hoće da je u buhaču našao jedan alkaloid, kao snagu razvijajuću tvar. *Rother* (1877) napravio je iz buhača tri kiseline; jednu uljasto smolaste naravi a želenkašto žute boje, vonja kao prah buhačev i gorka teka, *Persicein* zvanu; drugu zvanu *Persiretin*, koja je jasno smedje boje, a napokon treću *Persicin* zvanu koja je jasno crvene poput vinske crvene boje, mirisa poput meda, a koja se kiselinam razpada u slador i Persiretin. Ova glycosidna tvar mora da ima snagu u sebi, dočim su one dvie prve nedjelatne. U najnovije doba (1882) opredjeljuje *Textor* u buhaču jednu mehku smolu, **kao snagu razvijajuću tvar.**“

Al bi gosp. N. mogao uztvrditi: Ja nekažem da se rabi samo stručje, al pošto stručje imade snage, neka se mieša u povoljnom razmjeru sa cviećem.

Jok! I evo zašto. Za 100 jedinica snage buhačeva cvieća, uzmimo 75 kg. buhačeva cvieća odgovarajućih 75 jedinica snage i 100 kg. buhačeva stručja odgovarajućih 25 jedinica snage. Ovo je najpovoljniji razmjer, naime $^3/_4$ snage cvieća, a $^1/_4$ snage stručja. Daklen 100 jedinica snage mi bi imali na 175 kg. težine. Ovakovom smjesom težko da bi intosikirali jednog moljca.

100 kg.	stručja	po 10 nč.	=	10:00 fi.
75 „	cvieća	„ 60 „	=	45:00 „
175 kg.			=	55:00 fior.

Dotičnog patvorača stajao bi nešto 31 $^1/_2$ novč. kilogram, dočim ga on prodaje sameljena po 2 i više forintih kilogram.

Al će gosp. N. reći: ne tako nevalja. — Ne uzimljite jedinice snage, nego miešajte stručje i cvieće po težini.

Daklen uzmimo 75 kg. cvieća i 25 kg. stručja:

75 kg.	cvieća	=	75 jedinica snage
25 „	stručja	=	6 $^1/_4$ „ „
100 kg.		=	81 $^1/_4$ jedinica snage

Na 100 kg. po težini, mjesto 100 jedinica snage, bilo bi razdieljeno samo 81 $^1/_4$ jedinica snage. Koliko je djelatan ovakov buhač neka gosp. N. kuša pa će se uvjeriti.

25 kg.	stručja	po 10 nč.	=	2·50 f.
75 „	cvieća	„ 60 „	=	45·00 „
100 „			=	47·50 „

Svaki kilogram stoji dotičnog patvarača 47 $^1/_2$ nč. On daklen odmah pri patvaranju imade po kg. do 12 $^1/_2$ nč. razlike u cieni. Kašnje prodaje takovu stvar kao dobru, koja mjesto da na kilogram težine ima odgovarajuću jedinicu snage, ima samo 0·8125.

Al ne stoji stvar samo ovako. Ono 75 kg. praha od cvieća, koje bi moglo imati sbilja 75 jedinica snage, te da djeluje čisto i samo intosikiralo zareznike, pomiešano su 25 kg. stručja razriedi svoju snagu na veću površinu te ostane nedjelatno.

Ovi su računi izvedeni predpostavljajuć, da cvieće stoji u snazi prama stručju, kao 1:0·25; al najbolje stručje po navodu gosp. N. stalo bi prama cvieću samo kao 1:0·22. Nego u praksi opažava se nešto drugo; opažava se naime, da i najmanji primješaj stručja diže snagu prahu od cvieća. Zašto? Sva je prilika, da mu veže snagu Na koji način? To se pitanje ima proučiti.

Zacher n. p. u svojem zavodu za čuvanje i uzdržavanje krzna rabi čisti prah od buhačeva cvieta. On je bio prvi, koji je opazio da prah od cvieća gubi snage ako mu se primješava praha od stručja. To je i bio razlog koji ga je naveo, da dodje ravno u Dalmaciju kupovati cvieće. On je jedan od najjačih konsumenta, pa ipak kad kupuje cvieće nevodi sobom nikakovog kemičara. — On n. p. kupuje boljeg i goreg cvieća pa ga asortira da napravi neku srednju vrst, al za asortiranje nemješa stručje. Iz stručja kuša u novije doba vaditi eterično ulje (?) no dosad postignutim resultatim nije zadovoljan.

Mnoge tvornice krzna i sukna i mnoge obitelji napustile su porabu buhača, jer je usljed patvaranja nedjelatan. Kolika nam je šteta od toga što tvornice napuštaju porabu buhača mogli bi ju pregoriti, jer bi se to dalo svesti na nekoliko stotina kvintala, al ako nam obitelji napušte porabu, onda smo naseli, jer se radi o hiljadam kvintala. Malda ne svaka bolja obitelj hoćeš nećeš, potroši na godinu, što proti zareznicim, što za čuvanje suknenine $^1/_2$ kg. praha od buhača. A uzeto u masi to iznaša puno. Ako se gazdarice razočaraju o djelovanju buhača, onda smo po gotovo naseli.

Danas je već bezobraznost išla tako daleko, da se šalje u trgovinu čisti prah od stručja i da se kaže: ovo je prah od stručja. Ja sam vidio jednu takovu etiketu: *„Polvere insetticida pura di stecchi.“* Na ovaj način hoće da se kaže, da se postupa pošteno; a ovo je najprostija prevara, jer se računa na ignoranciju konsumenta. Kad sam lani u Milanu, primjetio jednoj inače jako izobraženoj gospodji: Zašto troši novac za stvar koja nevriedi ništa, odgovorila mi je: *Scusi, signore, questa è polvere pura di stecchi.*

I ona je bila u najčvršćem uvjerenju, da je kupila najfinijeg i najjačeg buhača. Premda nije imalo nikakvog uspjeha nije se razočarala da je ono falsifikat nego kad sam joj nakon mjesec dana poslao kutijicu pravog praha od buhačeva cvieta *).

*) Izmedju ostalog danas melju i prosijavaju, pa maste prah od stručja i cvieća tako fino i jednako, da nepoznaš li razliku po snazi, na oko ju nemoš upoznati, jer je prah od stručja na oko posve jednak prahu od cvieća. *P. L. B.*

Nama je daklen, ako hoćemo da osjeguramo našu trgovinu buhačem:

1. Ne prodavati stručje, da ne dajemo patvoračim u ruke sredstvo za patvaranje.
2. Pisajuć po novinam podučavati sviet, kako izgleda, kako se pozna i gdje je izvor pravom buhačevom cvieću.
3. Nastojati da se izumi kakav jednostavni ručni mlin, poput onoga za kavu ili koješta još jednostavnijeg, kojeg bi mogla svaka obitelj nabavljati, te na kući mliti buhačevo cvieće.
4. Nastajati da se izumi jednostavna sprava, kojom bi se na brzu ruku mogla opredieliti snaga buhačeva praha.

P. L. Biankini.

Nova iztraživanja.

Glasoviti francuski kemičar *Berthelot* bavi se, tomu su već pune dvi godine, praktičnim iztraživanjem najvažnijeg poljodjelskog pitanja, naime kako da se u raznih zemljištih nadoknadjuje dušik (nitrogen) što ga biline vegetacijom vade. Do nedavno držalo se je kao posve sigurno da dušik što bilne trebuju nemože zemljište primiti, nego samo u maloj mjeri iz vazduha, i to kišom u obliku nitrita i nitrata amonijaka, koji se djelovanjem munjevine stvaraju u zraku. Po izkustvu znamo, da tim načinom jedno zemljište prima po hektaru u godinu dana, poprieko nešto 8 kilograma dušika; a znamo takodjer da iz svakog hektara livade ili šume dotičnim plodom u godinu dana vadimo 50—60 kilograma dušika. Kako i odkud dakle se nadoknadjuje taj ogroman gubitak dušika, kad šume i livade nikad negnojimo? Iz pokušaja Berthelot-a doznajemo da *ilovasta i ilovito-pjeskovita zemljišta imaju svojstvo malo po malo prosti vazdušni dušik upijati. To svojstvo neodvisno je od nitrifikacije, kao takodjer i od sgušćenja amonijake, a mora se prepisati uplivu stanovitih živućih organizma.* Zimi, to neposredno upijanje dušika neopažase, nego biva najviše ljeti, osobito za doba najbujnije vegetacije. — Zemljište gubi posve to svojstvo ako se ugrije do 100° C. Upijanje dušika dogadja se, toli ako je zemlja u zatvorenim posudam, koli ako je u neposrednom doticaju vazduhom (atmosferom); u prostom zraku na visokom tornju, kao i pod krovom na zasadjenom zemljištu ili u zatvorenoj sobi; u mraku i u svjetlosti, ali pod uplivom svjetla mnogo življe. Medjutim opažamo, da iztraživanja Berthelota potaknuše čuvenog gospodara *M. H. Joulie* da se on takodjer tim pitanjem bavi. Pokušaji Joulie-a slažu se donekle zaključcim Berthelota, i veoma su važni, jer se osobito bave opredjelivanjem dušika u obradjenim zemljištim.

Joulie priznaje važnost mikroba na upijanju dušika, ali nemože toliko uvažiti upliv ilovače, a smatra da je nuzgredno sudielovanje bilja.

Pošto se pitanje o dušiku pretresuje od preko sto godina, a još se nije s njim posve na čisto, pridržajemo si na skoro priobćiti cielo stanovište. **M. D.**

SVAŠTICE.

— *Zeleni bob u šećeru.* — Uzme se jedrih mohunja, olušte se i izvadi se zrnje. Ako je kora od boba debela onda se i ona olušti, inače ne. Ovako priredjeno zrnje pomieša se dobro sa soli i čuva osam dana, onda se oslobodi soli i ukuha u vodi dok bude mehko al ne posve. Zatim se ociedi, izluži za 5 ili 6 satih u studenoj vodi, pa onda opet prociedi. Nuzto priredi se sladorača. Na svaki kilogram boba (zrnja) ukuha se 1 kg. šećera na bistro. Ovu sladoraču lije se na ociedjen bob. Sljedećeg dana prokuha se sve, uz neprestano opjenjivanje, izvade se onda zrnje i žažme se po njemu sok od jednog limuna. Sladoraču se opet nešto prokuha, pa dolije na bob. Ovo kuhanje sladorače i dolievanje na bobovo zrnje opetuje se za tri dana izasebice, pa se onda začepi posuda i posao gotov. Ovako priredjen bob rabi se za začinjanje sladkih jela.

— *Trešnje u staklenici.* Uzme se trešnja čvrsta mesa, izčupaju jim se držki, izvade koštice, pa naslažu u staklenice. Dok se slažu u staklenice dolieva se i nešto soka, koji se je odielio kad su se vadile pećke. — Da trešnje ostanu bolje nasložene skosne se svako često staklenicom. Po tom se začepi staklenica sa zdravim, novim čepom, onda obvije mjehurom ili pergamentnom hartijom, pa priveže. No tim nije stvar još gotova. Ovako priredjene staklenice naslažu se u limenoj posudi ravna dna, a obložena sienom ili slamom. Izmedju pojedinih staklenica metne se nešto slame; dolije toliko vode, da su staklenice uronjene za $^2/_3$, pa kuha sve nešto za 20 minuta na vatri. Kad se staklenice ohlade, onda jim se obično čep ovošti, pa se sahrane na hladnu mjestu.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Za krave koje repaju. Ima krava, koje se nedadu muzti. Što je tome uzrok nezna se, al se znade, da su tome povrženo osobito mladje krave, i to one koje tele sisa. Ako se takova krava ide omuzti, ona odrepne snagom, te može čovjeka baš jako ozlediti. Da se to nedogodi valja joj privežívati noge konopcem ili remenjem. Bolje je sputiti noge remenjem nego konopcem, jer manje žulja životinji i jer se lakše razriešuje. Takav rimen za sapučivanje pokažuje nam slika 27 na str. 50. Rimenje koje veže noge spojeno je izmedju sebe trećim rimenom koji je dug nešto 20 cm. Najpre se pričvrsti rimen na jednoj nozi, pa na drugoj, a tim je već dotična krava spućena. Na srednji rimen, naime onaj koji spaja rimen od jedne noge sa rimenom od druge, imade na sriedi jedna karika. Na ovu kariku pričvrsti se konopac ili rimen, kako se na desno naše slike 27 vidi. — Drugi kraj ovog konopca ili rimena pričvrsti se o kariku koja je učvršćena u pločnik ili na jasle. Kad je krava sputila, onda ciela ta stvar izgleda, kako se na našoj slici 28 strana 51 vidi. Hoćeli krava da odrepne, nemože. Na ovaj način postupajuć za 15 ili 20 dana, postane krava posve mirna, te joj kašnje nije niti potreba sputati noge. Ipak ono prvih dana, kad joj se nebude sputalo noge, bit će savjetno rukama podražiti ju nešto po nogama, e da ona misli da ju se je sputilo, Kod krava, koje su jako nemirne savjetuje se obviti nogu prije sa pašicom od tkanine, i to na onom mjestu, gdje ima doći rimen ili konopac. Na taj način zaprieči se da se životinja ozliedi.

Gospodarske Viesti.

Svu onu gospodu, kojoj smo poslali predbrojne listove na djelo: *"O uzgoju i njegovanju cvieća, uresnog grmlja i drveća"* molimo da nam iste za 16 tek. mjeseca povrate, jer je odlučeno tiskati knjigu samo u toliko istisaka, koliko bude predbrojnika.

* * *

Pošto će na Poljodjelskom Zavodu u Gružu do jamatve bit uredjena toli vinica, koli sve drugo potrebito za podučavanje vinarstva i vinogradarstva, sva je prilika, da će se još jesenas držati na zavodu, jedan tečaj za vinarstvo. Tečaj taj imao bi trajati samo 15 dana.

* * *

Po vijestim, koje stižu, svilci su izpali svudi ne loše. Proizvoditelji se nadaju da će ciene biti bolje no dosad, jer kako se čuje u Kini nisu ispali svilci najbolje. Od tamo jedva da će se ljetos dovesti u Evropu 40,000 *bala* svile.

* * *

Iz statističkog izvješća vlade Sjevero-Amerikanskih država razabire se, da je godine 1885 požeto u Evropi 426,943,000 hektolitra pšenice, a od toga spada na Cislajtaniju 13,903,700 hektolitara, a Translajtaniju 40,123,600 hehtolitara, dočim u drugim ne evropejskim državam požeto je iste godine 725,158,100 hektolitara, a od toga spada ua Sjedinjene drž. 124,989,000 hektolitara.

* * *

Po viestim koje nam stižu, na mnogim stranam se pojavlja nedaća (lug, maća, oidium Tuckeri). Poslje kišna vremena nije čudo ako se pojavlja nedaća, al zato vinogradar mora odmah da upotrebi spasonosni sumpor. Sumpar najbolje djeluje ako se pospe na suho, i za sunčana dana.

* * *

Vinogradari iz hrvatske namjeravaju po većim gradovim Cislajtanije otvoriti pivnica za hrvatska vina, da upoznadu tamošnje konsumente pravom robom, jer kako je znano hrvatska se vina prodavaju kao magjarska.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1886.

P. n. č. g. Žuvela p. M. — Modrušan L. — Lešić K. — Marić M. — Giangradović A. — Čitaonica - Split — Narodna Sloga - Orebić.

— Č. g. Modrušan Leopoldina — Odposlali smo vam sve do sad izišle brojeve.

— Č. g. K. S. - Zagreb — Čim stignu predbrojni arci. Nijedan ljubitelj cvieća nebi smjeo ostati bez knjige. Vama fala, a onome gospodinu recite da se na nijednom jeziku nemože dobiti djelo od 1000 stranica a su 600 ilustracija za 6 forinta. U ostalom tu 6 forinta razdieljeno je na 15 miesecih, te jih čovjek isplati na mjesečne obroke od 40 novčića bez da to osjeti. Da ste nam zdravo!

— Č. g. L. - Split. — Mora se, jer je stvar navita. Ustrpite se, do budućeg broja, jer se neda sve na jedanput.

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U SVIBNJU 1886.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Snježnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	19·0	29·6	31	8·0	4	19	12	7	—	—	12	—	—	—	—	1	15	3	6	2	4	—	—	1	15	50	36	14
Korčula	18·2	23 6	30	12·3	7	16	15	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	—	16	—	1	—	14	18	27	12	15
Hvar	17·6	30·7	31	7·8	5	16	15	3	—	—	—	—	—	—	—	—	3	3	6	4	1	—	5	3	6	15 5	13	14
Knin	18·2	25 8	30	8·3	6	22	9	6	—	—	14	—	—	—	—	—	9	—	1	—	7	—	14	—	—	—	—	—
Drniš	16·7	24·6	31	7·0	4	25	4	4	1	—	16	—	—	—	1	—	5	—	—	—	4	—	3	3	1	—	—	—
Mokrine (Boka)	16·1	27·0	30	6·0	6	18	13	7	1	—	8	—	—	7	—	-	13	—	1	7	1	—	2	—	7	—	—	—
Nin	17 3	24·0	30	10·3	8	20	11	4	—	1	6	—	—	1	—	—	4	17	2	19	7	4	4	13	23	—	—	—
Trogir	18·7	24·7	31	12·5	4	22	9	4	—	—	15	—	—	—	2	—	8	8	15	3	1	2	1	16	—	22 6	—	—
Dubrovnik	18·0	26·3	29	7·5	4	15	16	7	—	—	—	—	—	—	—	1	12	7	7	13	—	—	6	9	39	24·8	14·4	3
Smokvica (Korčula)	16·8	23·3	30	9·0	7	21	10	6	—	—	5	—	—	1	—	—	17	6	5	32	2	-	1	20	10	21·2	16·2	13
Račišće (Korčula)	18·5	28 0	31	8·5	6	21	10	6	-	-	16	—	—	—	1	1	4	6	1	12	2	1	—	16	12	—	—	—
Vrhgorac	18·6	26·7	31	7·3	4	16	15	4	—	—	—	—	—	4	—	—	—	-	—	—	-	—	—	—	—	77·5	42·5	14
Obrovac	15·7	33·0	30	8·6	4	18	9	4	—	—	7	—	-	—	—	1	-	4	—	4	3	2	10	2	6	-	—	—
Podgora (Primorje)	16·5	24·3	30	7·3	3	15	16	9	—	1	11	—	-	—	—	—	7	2	—	—	11	—	9	2	—	—	—	—

U Smokvici (Korčula) u ožujku u rubrici "N.W. Sjeverozapad" imao se je čitati broj 14.

U ZADRU 1886. Brzotiskom „Narodnoga Lista"

Godina V. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 14

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI
Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Srpnja 1886. — Ciena je listu 3 fiorina na godinu — ŠIBENIK, 16 Srpnja 1886.

Agronomičke karte i njihova važnost za znanstvenu razredbu tla.

Piše ravnatelj **A. G. Vichodil.**

Ako pregledamo sve dosadanje radnje ili znanstvena iztraživanja o kulturnom tlu, vidjet ćemo, da su nekoji strukovnjaci uložili puno truda i mara na proučavanje tla, ovoga hranitelja čovječanstva.

U prvom redu valja nam opomenuti najnovija iztraživanja agrikulturnih kemičara, koji su uvidjajući važnost tla i njegovu uporabu u kulturnom životu narodâ, počeli riešavati pitanja zasjecajuća u poznavanje tla, te su donekle već razpršili maglu, štono se do sada stirala obzorjem ove po gospodara važne znanosti.

Nu, i praktični gospodari pokušali su sa svoga stanovišta uztrajnim motrenjem prirode razjasniti pojmove o kakvoći i sposobnosti tla za kulturu gospodarskoga bilja. Oni su stavili mnoga pitanja o uporabi tla za svrhe gospodarstvene, a to je pospješilo razvitak poljodjelstva.

Manje interesa pokazali su u tom obziru fisičari i geologi, kojih bi bila dužnost, najprvo da iztraže temeljne zakone, na kojih nauk o tlu počiva, ter da označe umnomu gospodaru put, kojim imade ići, ako želi, da svoje tlo svestrano upozna.

Tek u najnovije doba izveo je Wollny zanimive pokuse odnoseće se na fisiku tla odkrivši mnogu tajnu u organičkom životu bilinstva na koji tlo imade znameniti upliv.

Glavna zaprieka u napredku nauke o tlu, bijaše pomanjkanje svakog geologičkog temelja.

Fallon bio je prvi, koji je svratio pozornost gospodarâ i geologâ na ovu važnu polugu, te je pokušao sastaviti razredbu tla, koja se je osnivala od geognostičkih osebina, dočim je Berendt izveo prva znastvena iztraživanja o diluvijalnom tlu, koja se odlikuje kao jasna i pregledna slika geologičkih i gospodarskih svojstava tla.

Akoprem je pojmivo da napredak u pojedinih znanostih, stavlja nove i veće zadaće na muževe dotične struke, koje se u dandanašnjih odnošajih jednostranoga naobraženja težko riešavaju, to ipak valja imati s druge strane pred očima, da i specijalna nauka neće doći do vriednosti, ako nije vodjena smjerom označujućim harmonički sklad svih djelova, koji jednu cielost sačinjavaju. *(Sliedi).*

Štedno-Zajamne zadruge.

(Nastavak vidi broj 13).

OSNIVANJE.

O rukovodjenju posala i računskih knjiga.

a) *Poslovni red za predsjednika.*

Dužnosti i prava presjednika označeni su u dotičnim §§ Statuta. Napose pak:

1. On će se pobrinuti da se nadležnoj sudbenoj vlasti odmah prijave imena upravitelja, kao što i svaka eventualna promjena u upraviteljstvu. Dostavit će dotičnoj sudbenoj vlasti dva ovjerovljena prepisa zapisnika dotične sjednice, u kojoj je bila zaključena promjena.

2. Kako po §§ Statuta, pobrinut će se, da se kroz prvih šest mjesecih dotične sunčane godine objelodani *bilanc* Zadruge, u onom listu, koji je najrasprostranjeniji u mjestu, i kojeg si Zadruga bude odabrala za svoj organ.

3. Njemu se je brinuti da se pri upisivanju družinara, neupišu u družtvo jedino imućnije osobe, niti da se ne koncentriraju akcije u rukuh jednoga, koji bi pak imao prevlast i monopol Zadruge. On mora nastojati, da što moguće više dionica dodje u rukuh poljodjelaca, zanatlija, nadničara na način, da svaka i siromašnija kuća bude imala barem jednu dionicu.

Pri podieljivanju zajmova držati će se strogo statuta, te će uvjek uzimati u obzir kreditnu vriednost dotičnika, a osobito njegovu marljivost, revnost, ljubav za radom i poštenje njegovo.

Pozajmljivati novaca osobam, koje su propale, u svrhu da se pridignu, nesmje se, osobito ne u takovu slučaju, gdje se jasno vidi, da se uz vas zajam neće pridići. Svrha je družtva predusresti osiromašenje, al ne uzdržati i podupirati siromahe.

4. On nesmje uzajmiti, niti primiti u prištednju više novaca, no što glavna skupština opredieli. Kad se bude uzajmljivao novac, gledat će se uvjek da to bude uz što moguće manje kamate, a uz što povoljnije uvjete po zadrugu. Čim je duži rok isplate, tim je to povoljnije za Zadrugu.

Za primanje novčanih uložaka u zadružnu štedionicu, opredielit će se stanoviti sati. U tu svrhu bira se ono doba dana, kad je to siromašnijim slojevim najpriručnije.

Nadničarim i zanatlijam je najpriručnije za ručka, od 8 do 9 sata u jutro, ili pak u večer, kad svrši radnja. Poljodjelcem je najpriručnije u večer, pa u svetašnji dan. U te sate, morao bi u zadružnoj poslovnici izim računovodje, biti i upravitelj štedionice e da uzmogne supodpisati štedioničke knjige, kad olože i prekoračuju onu svotu koju je ovlašten primiti sam poslovodja.

5. I pri podieljivanju prava na tekući račun valja biti jako oprezni. Pravo uzimati novca na tekući račun podjeljiva se samo takovim oso-

---

PODLISTAK.

Čudnovata svinjska klaonica.

U selu Ede, bližu Arnheima u kraljevini Nizozemskoj (Hollandija) sagradiše gospoda E. Levi & Comp. jednu ogromnu klaonicu i solarnicu, kakovoj nema para u čitavoj Evropi. Da se za taj zavod nabavi potrebiti broj svinja, namješteni su na raznim mjestim poslovači i mešetari. Oni primaju svake nedjelje naputke i naloge koliko i pošto će plaćati krmke. — Svaki dan i s bliza i s daleka, najviše iz Nizozemske, dovozi osobiti zeljeznički vlak nekoliko stotina svinja za tu klaonicu. Mnogi će misliti, da pri kupovanju svinja, izabiraju najveće i najteže životinje; biva baš posve protivno. Bez iznimke kupuju onakove svinje u kojih meso i salo u pravom razmieru stoje. Takove svinje nesmjedu biti starije od 6 mjesecih. Ljudi koji su slaba želudca, nejedu rado svinjetine, jer to meso težko probavljaju. Al zato mnogi koji su protivnici svinjetine, prevarili bi se posve lako na onoj Edeske klaonice; nego na njihovu sreću malda ne svekoliko meso šalje se u Engležku gdje je fabrika pogodbom obvezana obskrbljivati engležku mornaricu. Izkustvo uči, da većina olandeških svinjskih pasmina neodgovara gori označenim zahtjevom; jer mal ne svi seljaci goje staru olandežku svinju, ili nabavljaju za skupe novce tudjih pasmina koje postanu još više pretile te za izvoz nesposobne.

Gospoda E. Levi & Comp. neštede truda i troška da iz inozemstva nabave takove svinjske pasmine koje posjeduju žudjena dobra svojstva, i rastu brzo. — Takove vrstih svinja su kratke glave i vrata, nešto za polovicu manje nego kod olandežkih pasmina; truplo je dulje, a noge su kraće. Ovakove životinje kad se zakolju, premda teže, davaju manje odpadaka od olandežkih svinja. Takove vrsti svinja imadu za klanje veću vriednost, te rad toga gospodari klaonice davaju odojčad od takove pasmine skorom za badava.

Netom stignu svinje s željeznice, puštaju jih nekoliko vremena u miru; a ako je vrieme toplo drže jih u hladnim stajam ili na prostom zraku. Tu uživaju do smrtnog časa! Da se pri ubijanju svinja prištedi svako mrcvarenje te da se životinje neuznemirivaju, kako što to drugdje biva, usljed česa bude meso hrdjavo na teku i lako se pokvari, postupaju u rečenoj klaonici na sljedeći način: Svinje koje su odredjene za klanje natjeraju se u jedno ogradjeno mjesto; tu jedan šegrt osobitom vještinom zakvači na stražnjoj nozi svake svinje jedan gvozdeni kratki lanac koji svršava prstenom. U ovi prsten jedan drugi radnik zakvači lanac od vinća (*winch*). Dok dvaput zavije vinć životinja već visi na polugi, koja se lako okrene i dopre do mjesta gdje klaoc čeka ostrim nožem, da joj podieli smrtonosni udarac. Tako hitro i točno svinja dodje klaocu do ruke da on nemože promašiti cilj kako to obično kod drugih klaonica biva, gdje dva do tri puta mora udarati nožem. — Svinja još na lancu viseća dodje u kotao pun vrele vode, gdje ostane dok se dlake lako očepu. Onda životinja koja još uvjek visi na lanac, dodje u peć u kojoj gori vatra i tu ostane samo dvi do tri secunde. Tim se postigne, da se vanjska koža sgrči, a to koristi pri solenju mesa, jer se stvara jedna nepropustna kora.

(Sliedi).

bam, za koje se znade da su poštene i da su u neprestanoj radji, pa kako što jim često može preticati novca, tako da jim često može uzfaliti novca Presjednik će paziti da kad se jednome podieli pravo na tekući račun, da je to posve u skladu sa propisim statuta.

Savjetno je sa svakim onim kojemu se podieljiva pravo na tekući račun sklopiti pogodbu. Tim se toliko put izbjegne mnogom nesporazumljenju pri obračunavanju. Jamčevine su pravomoćne samo za onoliko vremena za koje je to izrično rečeno. *(Sliedi).*

SVAKOME SVOJE.

Izazvan, neznam kome da ovo par redaka upravim; dali gosp. Vusiu ili, gosp. Ivaniševiću, jer me sasvih strana uvjeravaju, da g. Vusio nezna pisati hrvatski; da on jednostavno podpišuje ono, što napiše gosp. Ivanišević. Ja to nemogu da vjerujem, a mnijem, da gosp Ivanišević jedino pregledava i popravlja ono, što gosp. Vusio napiše.

Nepoznam lično gosp. Vusio; sve što o njemu znadem, to je po nekoj biografiji, koju je prije par godina priobćila „Katolička Dalmacija." Klerika Ivaniševića. čini mi se da poznam *de visu;* s njim sam putovao u rujnu 1885 iz Opuzena do Makarske, al na tom putu n smo ni jedne rieči izmjenili. Kako se vidi, nemože me voditi nikakova osobna strast ili mržnja, obojica su za mene posve indiferentni elementi.

Evome na stvar!

Gosp. Vusio u nekoliko brojeva „K. D.," što pod naslovom *„Mladi Poljodjelac i Gospod. Poučnik,"* što pod naslovom *„Da zaključimo"* i *„Razlika suda"* muči se da dokaže, da je Radićeva kritika o njegovoj knjizi nevaljana, a da je njegova knjiga izvrstna. U tih člancih, proti svakoj pristojnosti pjeva epopeju sam sebi, a nabaciva se na gosp. Radića na način, koji nit najmanje ne dolikuje Isukrstovu namjestniku.

Premda dandanašnji za *massu*, imade pravo onaj, koji najjače viče, ja ću izložiti neka fakta, po kojimi će oni ljudi, koji objektivno sude moći uviditi na kojoj je strani pravica na kojoj krivica.

Spomenuti mi je najpre, da je u znanstvenom svietu običaj, protu kritike nepriobćivati dok nesvrši kritika, a priobćivati jih u novinam takove vrsti, u kakovim je bila priobćena kritika; dakle ako u znanstvenim, u znanstvenim, ako u političkim, u političkim; zatim, odgovarati objektivno osobi, koja je kritiku napisala, neobziruć se nit najmanje na novine u kojim je kritika bila priobćena.

Gosp. Vusio se je proti tome ogriešio, on mjesto priobćiti svoju protukritiku u jednom gospodarskom listu, priobćio ju je u „K. D;" mjesto odgovoriti objektivno i samo g. Radiću, vriedja ga na najprostiji način, tvrdeć da je prodao svoje pero, dok on sam, gosp. V. naime, prima svakog dana plaću za misu koju reče; pod konac pak napada mene i moj „Poučnik."

Da gosp. Vusio hoće silom da ima razlog, i da njegov „M. P." ništa ne valja, dokazat ću činjenicam

Početkom rujna, daklen nešto prije neg je njegova knjiga „Mladi Poljodjelac" sviet ugledala, predbrojio se je na „Gosp. Poučnik." Po prilici mjesec dana kašnje, poslao je uredništvu „G. P." jedan primjerak svoje knjižice na ogled, a pod datumom Zadar 28 studenoga pisao mi je na hartiji, na kojoj je na glavi tiskana lozinka „Bog i Hrvati" dugo pismo na taljanskom jeziku.

Zašto se je gosp. Vusio predbrojio na „G. P.," baš nešto malo prije, neg je njegov „Mladi Poljodjelac" sviet ugledao, neću izpitavati? Kako što neću izpitivati zašto je išao kupovati hartiju na uredništvo „K. D.?" Al ću zato izložiti šašto mi je pisao.

Pokrajinsko Učionsko Vieće poslalo mi na ocjenu njegovog *„Mladog Poljodjelca."* Tu tajnu uredovnu gosp. Vusio doznao, pa meni, njemu nepoznatoj osobi pisao. Šta mi piše?

„Venni assicurato, che il C. S P. ha spedito a Lei il mio libro Mladi Poljodjelac per un giudizio. Nel mentre non intendo di imbarazzare minimamente la . sua coscienza sul giudizio che dovrà dare, devo però avvertirla, che la seconda edizione non ha che fare colla prima tanto per la esattezza delle regole dettate, quanto anche pel materiale." Nastavlja opisivanje drugog izdanja, a ja i am da sudim prvo izdanje, pa onda kaže:

„Le sarò molto obbligato se vorrà avere la bontà di farmi delle osservazioni speciali, particolarmente se alle appendici del libro starebbe bene di aggiungere delle altre, che ancora potrebbero mancare. L' avverto da ultimo che se Ella volesse avere un esatto schiarimento **sulla II.a edizione,** *sarei pronto di mandarle o portarle io stesso il libro corretto.*

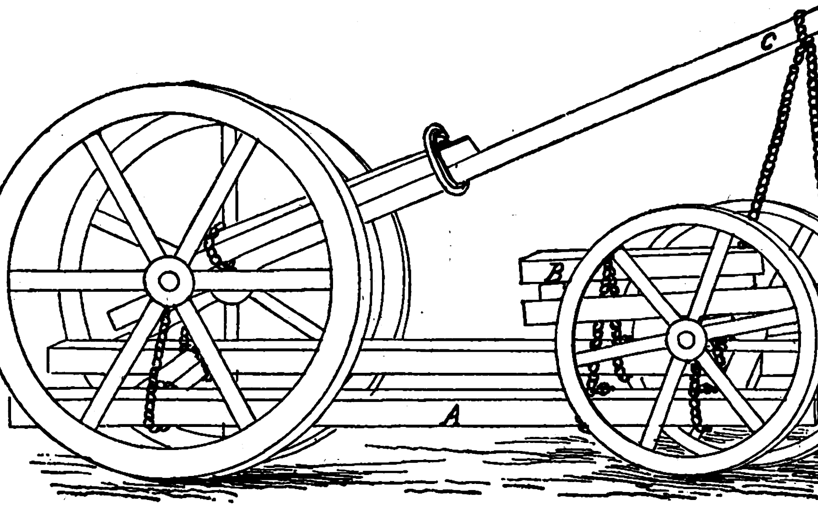
Nelle ore libere mi occupo con piacere a scrivere articoletti d' agraria; s' Ella crede spedirei volentieri pel suo giornale. purchè Ella mi notifichi su quali argomenti ed in quale modo desidererebbe maggiormente che io scrivessi" *).

Iz ovog pisma dade se razabrati: *a)* da gosp. Vusio piše taljanski; *b)* da hoće da svede moj sud na II. izdanje, koje još nije ugledalo svjetlo, dok sam ja imao da izrečem sud za I. izdanje; *c)* da se nudja za suradnika „G. P."

Ovdje mi je napomenuti da sam dne 27 studenoga primio pismo gosp. F. Radića, u kojem mi doslovce piše:

„Odlučio sam se napisati kritiku o Vusievu „Mladom Poljodjelcu," molim vas ostavite mi mjesta u broju od 1 prosinca."

Ja sam već bio prolistao „M. P.," pa sam si mislio: „Radić piše objektivno; premda „M P." ne vriedi ništa, nešto Radić, nešto ja, kritizirajuć djelo, dati ćemo Vusiu priliku, i pokazat ćemo mu način, kako da savršenije priredi II. izdanje." — U ovoj plemenitoj namisli, pišao sam još istog dana gosp. V. pismo, u kojem sam mu po prilici kazao: *„da žaliboże njegova knjiga nevalja ništa, da ue priši drugim izdanjem, da će u „G. P." bit tiskana o knjizi objektivna kritika, da se tom kritikom okoristi, a ako mu bude što ne točno ili nepravedno kritizirano, da napiše skladnu i objektivnu protu kritiku, a da ću mu je priobćit, u „Gosp. P."* *Pod konac sam mu kazao, kako imadu biti pisani članovi za „G. P."* Jel' istina gosp. V., da sam vam ovo pisao? Ako nije, pozivljem vas da priobćite moje pismo.



Slika 30. *Kola za prenašanje težkih stvarih vidjena sa strane.*

Pokrajinsko Školsko Vieće izvjestio sam takodjer da knjiga nevalja ništa.

Utorak dne 1 prosinca morao sam u Skradin, da preuzmem za Rat. Tečaj nešto orudja od bivšeg Skradinskog Gospodarskog Družtva Bud je tog dana imao doći početak kritike Radićeve, ostavio sam nalog na Upravi „G. P.," da se još istog dana pošalje tiskari u Zadar. To je i učinjeno. U onom prvom članku, gosp. Radić bio je prem oštar. Kad sam stvar pročitao u „Poučniku," bilo mi je žao, da nisam stvar prije bio pročitao, te neke izraze ublažio. To sam i mnogim drugim osobam rekao, dapače i samom gosp Radiću pisao; jer sam bio uvjeren da su se mogle blažijom formom sve one stvari kazati. No, odkad sam pročitao odgovor gosp. V. u „K. D.," mogu da si tumačim, zašto je gosp. Radić onako pisao.

Tko je čitao kritiku gosp. Radića, mogo se je uvjeriti da i ako oštra, ipak je pravedna i objektivna. Gosp. V. je kroz to vrieme promišljao. Kad na njegovu radost, izidje u „Gosp Listu Zagrebačkom", broj. 24 od 20 prosinca 1885, kritika mog kolege i prijatelja, vriednog prof. Russi-a. Svaki pravi strukovnjak, bio bi po kritici Radića i onoj Russia usdrmo dušu u se, te stao učiti i raditi, e da II. izdanje bude savršeno, te da tako svoj ugled pridigne. Gosp. V. nije takav čovjek. Njemu je stalo do reklame. U kritici Russi-a imade po koja dobra za g. V.; uhvatimo se toga, i vičimo. Gosp. V. je pak imao sa svoje strane pohvalnu kritiku „Bollettino Agrario," onu „Iskre," „N. L." i „K. D." Kad je gosp. V. sve ove pohvalne kritike pročitao, zajahao jo gunasta vranca, te piše meni dne 3 siečnja 1886 na Dopisnici:

„Vi ste mi pisali da mogu odgovoriti objektivno a kratko, i da mi ostavljate na razpoloženje „Poučnik." „G. L." br. 1 tiskao je odgovor prof. Russia; to je objektivni odgovor. Ja ću pak na ocjenu „G. P." odgovoriti na dugo u „K. D." I meni je žao; ali ja tomu niesam kriv."

Gosp. V. je bacio rukavicu, a ja sam ju mirno digao. Šta i koliko vriede navedene pohvalne kritike?

Zemaljski Odbor kupio je 150 istisaka „M. P.," jedino da se rieši Vusieva dosadjivanja (onako se je javno izrazio jedan član Z. O.). Te knjige koje su bile namjenjene školam, ležale su u nekoj magazi. Zemaljski Odbor nesamo što je izdao odluku, da se te knjige nerazašilju školam, nego kad je čitana kritika, kažu mi da je naloženo da se izgore.

„Bollettino Agrario" morao je pohvaliti Vusievu knjigu, on je suodgovoran za onu knjigu, jer su u njemu ugledale svietlo sve one velike i razcvatene ruže.

Što vriedi pohvala „N. L.," „K. D." i „Iskre" zna sam gosp. V. Nije mi ni iz daleka namjera da vriedjam dotične urednike, niti cienim da su možda pohvalili knjigu, usljed moljakanja gosp. V., al bi se okladio, da nijedan od njih nije pročitao Vusievu knjigu. Urednici političkih novina obično su prenaprćeni poslom; oni pogledaju kazalo, i prvu stranu knjige, pa ju u svojem listu objave, te, ili *pro forma*, ili s obzira na spisatelja, preporuče ju.

Sad evo što „Gospodar" kaže o Vusievu „Mladom Poljodjelcu":

„Vusieva knjiga „Mladi Poljodjelac," ako što vriedi, vriedi rad toga, što pokazuje dobru volju gosp. Vusia."

Reći će se ali kritika prof. Russia? Ta on je autoritet. Jest, i Bogu je plakat, što jadan težko boluje, te nemože rad toga da više radi za naš gospodarski napredak.

Najbolje je daklen, da ja navedem od rieči do rieči mnienje vriednog prof. **Russia,** o svojoj kritici o knjizi „Ml. Polj." — Ovo mi piše iz Babinegrede dne 13 siečnja 1886:

„Moja kritika Vusievog „Mladog Poljodjolca bila je **službena** (Razumjeteli gosp. V.?), *gdje je vlada htjela znati, da li je knjiga shodna za ratarnice ili ne. To sam ja* **odbio**. *i tim je svrsi kritike zadovoljeno. Niti za pučke škole ju nisam preporučio; ako pomnjivo pročitate. nego lih I. pogl. „o fizici i meteorologiji." Konačno kažem, da bi se* **negledeć na jezik jedva** *mogla rabiti za opetovnice pučkih škola, nu, buduć da se jezik neda razstaviti od materijala, sljedi. da se knjiga* **nemože rabiti.** — *Medjutim ja sam kritizirao diletanta, a ne strukovnjaka, pa mu nevalja svu volju oduzeti."*

Ovim će gosp. Vusio i štovani čitaoci biti konačno na čistu, da „Mladi Poljodjelac" nevriedi pišljiva boba.

Sad nekoja *pro domo*. Gosp. V. u svojoj protukritici, da opravda svoje pogrješke, kaže, da u mojoj knjizi „O uporabi dropa itd." imade preko stotinu jezičnih pogrješaka. Da je on god. 1883, kad je tiskana rečena knjiga o njoj kritiku napisao, pa istakao te pogrješke, ja bih mu bio haran. Al isticati tudje mane, da se opravdaju svoje to nije niti skladno, niti kršćanski. — U rečenoj mojoj knjizi nema niti *errata-corrige,* niti *kazala*, ona nije opredieljena *za učione*, već sadržaje odgovor mojem prijanu Tomi J. Didoliću, pa ipak ju *rabe kao naučevnu knjigu* na Križevačkom kr. Gospodarsko šumarskom učilištu.

Na drugom mjestu, da omalovaži moj „Poučnik," poslje neg nabraja autore i novine, kojimi se je služio pri izradbi „M. P.," kaže: *„a bio bi se rado služio i „Gospodarskim Poučnikom" kad bi bio u njemu našao koješta dobra, praktična i koristna."* Koliko vriedi „G. P." ja nemogu da budem konpetentan sudija. Čitam često u „Berliner Landwirthschaftliche Blätter" u „Öst. Landw. Wochenblatt" i „Agriculture Pratique" u „Allg. Weinzeitung" članaka ili prevedenih iz „Poučnika" ili izradjenih na temelju podataka iz „Poučnika," znadem da su prije dvie godine na glavnoj skupštini „Hrv. slav. Gospodarskog Družtva" u Zagrebu, kad se je razpravljalo pitanje „Gosp. Lista" isticali „Poučnika," kao primjer, kako ima biti uredjen list; te znaden da se neki sveučilištni profesori

*) Toli ovo pismo, koliko druga pisma, koja ću navosti, pripravan sam svakome, u svako doba pokazati. Tko želi pregledat jih nek se potrudi do mene sada za neko vrieme stanujem u Grnžu, u tako zvanoj Radićevoj kući. *P. L. B.*

služe ex-katedra nekim studijam, koje su ugledale svjetlo u „Poučniku,“ vidim da se svi naši naobraženi gospodari (strukovnjaci) diče biti suradnicim „Poučnika (a i gosp. V. se je nudjao), opažavam da pitanja na upravu „Poučnika“ svakog dana rastu, pa ipak sam čvrsto uvjeren, da je „Poučnik“ jako daleko od savršenstva.

Dok ono što ja pišem, nije ništa vriedno, e to, mogu tumačit, jer nisam pohvalio „M. P.;“ al da nevriedi ništa, ni ono što piše Pexidr, Russi, Ubl, čijim radjam (ispovjeda sam) se je služio gosp. V., to nemogu da si protumačim, da sve ono što u „Poučniku“ piše: Bućić, Dudan, Fabrio, Gavrilović, Prato, Pavlica, Radić, Šugh, Thallmäyer, Vichodil, Vežić itd. nevriedi ništa.

I ovim svršavam, u čvrstoj nadi, da će „Kat. Dalm.,“ list, koji zastupa istinu na temelju katoličke, kršćanske vjere, i koji je svakom prilikom izrazio svoje simpatije i prama meni i prama mojem „Poučniku“ ovo nekoliko redaka pretiskati u jednome od budućih brojeva.

P. L. Biankini.

SASTOJINE MLIEKA.

(*Piše prof.* **J. Ubl**).

Mlieko sastoji se: od vode, sirnine (Caseina) bjelanka (Albumina) mliečna šećera (sladora) raznih solih i extractivnih sastojina. Biela boja mlieku zavisi od tuka (tusta) i sirnine. Tuk (tusto) nalazi se u mlieku u obliku sitnih krugljica, po svem mlieku razprostranjen.

Vode sadržaje mlieko nešto po prilici 80 do 90 %. U obće varira množina vode, kao što i množina drugih sastojinâ.

Čim je manje vode napram drugim sastojinama, tim je vrst mlieka bolja.

Mliečni tuk ili tusto.

Razprostranjen je u mlieku u obliku vrlo sitnih krugljica; te krugljice imadu u promjeru 0·004—0·020 milimetra. U ovim tučnim krugljicam nalazi se maslac.

Mliečni tuk je specifički laglji od tekućine same u kojoj se nalazi pa se rad toga posve lako diže na površinu, te se tim laglje sbiva ako mlieko stoji u posudi na miru. Upravo s toga što su mliečne krugljice lahke, nalazi jih se (dok je još mlieko u vimenu) više u gornjih djelovih tamošnje mliečne tekućine. Kod dojenja daklen paziti je da se sve mlieko izdoji, jer je zadnje, kako je već rečeno, najmastnije.

Tučne krugljice zaodjenute su bjelankastom tjenicom koja nije u vodi raztopljiva (pomoću kiselina postaje raztopljiva, dočim istim sirnina postaje neraztopiva). Spajanje tučnih krugljica sa sirninom, koja se u mlieku nalazi može nastati umjetno djelovanjem kvasinovine, topline ili mješanjem.

Sirnina (Casein).

Nalazi se raztopljena u mlieku. Oberemo li oprezno mlieko, ostane nam nešto bistrija tekućina, u kojoj je raztopljena sirnina, koja je njena najvažnija sastojina. Velikom vrućinom ne sgrušava se raztopljena sirnina, već se načini na površini mlieka kožica (škorup) sastojeća od sirnine, koja prieči izparivanje vode i pristupa zraka, usljed čega se dade mlieko bolje čuvati.

Sirnina (po Voelkeru) sadržaje u 100 djelova ugljika 53·57 diela dušika 15·41 diela
vodika 7·14 „ sumpora 1·11 „
kisika 22·03 „ pramka 0·74 „

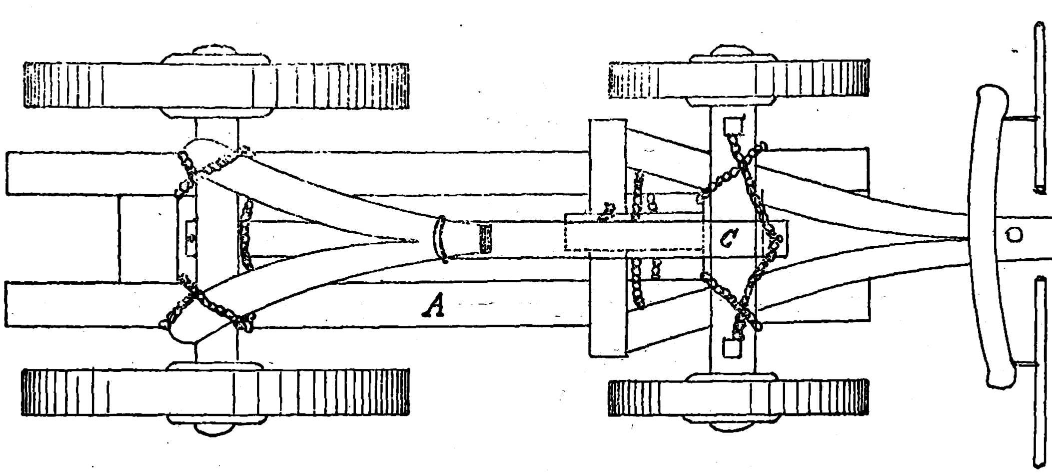
Fürsteberg mnije, da nije sirnina nikakova samostalna sastojina raztopljena u mlieku, već da je to *natronal albuminat,* pošto se u friškom mlieku nešto slobodna natrona nalazi; pa i s toga, što kadno se u obće Alkali sa Albuminom spoji, nastane tvar koja sirnini veoma naliči. (Ovom mnienju moglo bi protuslovit to, što i friško mlieko reagira kadšto kiselo, gdje dakle onda alkali nemože da dolazi slobodan). Sirnina ugruša, kadno mlieko dulje stoji i okiseli (uzljuti se). U takovu mlieku tučne krugljice prestanu dizati se na površinu, prestane praviti se vrhnje.

U času kad se mlieko pomuze, obično prosto je od kiseline. Hoćemo li se o tom osvjedočit, valja nešto mlieka u čistu porculanovu posudu (zdielicu) izmusti, te unj umočiti modre Lakmusove hartije. Nu na ovakovu kiselinu ne trebamo se obazirati; zlo je kad se mlieko uzkiseli poslje neg dodje u posude, to se dogodi ili usljed toga, što ciedilo, ili krpa za procjedjivanje ili mliečna posuda nije bila valjano očišćena. Kiselenjem mlieka pretvara se njegov slador u mliečenu kiselinu. Ljeti pospješi toplina ovaj proces. Prerano ugrušenje možemo zapriečiti niskom temperaturom.

Slobodna mliečna kiselina nalazi se u friško pomuzenu mlieku, kod kravah, koje jedu kiselu krmu; na vlastito kiseli krumpir. Takovo se mlieko lasno kvari, a za hranu teladi je neprikladno, pače škodljivo. — Ugrušenje sirnine uskoruju (po Pasteuru) sitni (mikroskopični) organizmi, kojim se klica u zraku nalazi. Osobito za ljetne sparine, dolazi lasno ta klica u mlieko i razvija ferment, koji je sličan glivici. *Mycoderma aceti.* Razvije li se otaj ferment u mlieku, to ne samo da pospjesi ugrušenje mlieka pretvorbom šećera u kiselinu, već prelazi klica tih gljivica u zrak, i u drugo još sasma zdravo mlieko. Razvoju takih gljivica prija vlažni i nečisti zrak; mliekarnica daklem, mora da bude čista i suha. Ugnjezdi li se to zlo u mliekarnici to valja istu i posudje temeljito pročistiti (desinficirati). To se obavlja chlorovim vapnom, bielenjem, zelenom galicom, chlorovim plinom itd.

Hoćemo li pospješiti ugrušenje mlieka, onda ćemo upotriebit koju koncentriranu kiselinu. Obično se rabi sirišće, koje se pravi od lojnjaka od mladih i u jedno samo mliekom hranjenih prezivaoca.

Takova tekućina (sirišće) uz stanovitu umjetnu toplinu prouzrokuje usirenje toplog mlieka za 12 do 15 časova.



Slika 31. *Kola za prenašanje težkih stvarih vidjena odozgor.*

Bjelanjak (Albumin).

Pri toplini od 70 - 80° R. izlučiti će se iz surutke vas zaostali bjelanjak, i to u obliku pahuljica. Surutka postane usljed toga bistrija a pomenute pahuljice plivaju u njoj.

Bjelanak nalazi se uvjek u mlieku, akoprem u neznatnoj množini, najviše do ½ p. %. On se kuhanjem mlieka ne ugrušava. — Osim sirnine i bjelanka pronadjena je u novije vrieme u mlieku treća proteinova sastojina t. ž. *Lactoprotein.*

Mliečni šećer.

Ako surutku iz koje smo izvadili tuste i proteinove tvari izparivamo na vatru stvore se na površini iste, ledci od mliečnog sladora. — Mliečni slador je ugljohidrat, sadržuje u 100 djelova, ugljika 40·00, vodika 6·66 i kisika 53·34, tvrd je, biele boje, proziran i osobite nu neznatne sladkoće. Raztopiv je u 566 dielova mrzle, a u 2½ do 3 vruće vode, u čistoj vinovici je neraztopiv.

Izložimo li mlieko dulje vremena na zrak onda se mliečni šećer (usljed raztvarajuće se sirnine, ili usljed fermenta) pretvara u mliečnu kiselinu.

Pretvorba šećera u kiselinu pospješuje se toplinom, djelovanjem koje ugruša se sirnina.

Ako u skorupu stoji dulje vremena mliečna kiselina sa mliečnim tukom spojena, razvit će se maslena kiselina a tim dobije maslac neugodan tek i duhu. Nije daklen probitačno, da se skorup ostavlja dugo na ljutu mlieku. Skorup obere se dok postane čvrst. — Mliečni šećer može se pretvoriti u grozdovi koji vrienjem postane prikladan za pripravljanje jakih pićah. Ova pretvorba imala bi se preduzeti u početku razvijanja kiseline u surutki uz (pomoću) toplinu od 24 do 30° R. Poznato je, da iz mlieka od kobila na tajnačin priredjuju Tatari i Baškiri jako piće, kojeg krste Kumis.

Soli.

Mineralnih sastojina ima jako malo u mlieku, al su od velike važnosti, osobito ako mlieko ima služiti mladim za hranu. Soli služe za tvorbu kostih. Ostranimo li iz mlieka sirninu, to s njom odstranimo i većinu mineralnih sastojina.

Po Haidelnu u 100 dielova mlieka ima:

Pramano kiselog vapna . .	0·231—0·344
Gorčike	0·042—0·064
Zelenog kisa	0·007—0·007
Chlorkaliuma	0·144—0·183
Clornatriuma	0·024—0·034
Natrona	0·042—0·045
Dielovâ ukupno .	0·490—0·677

Množina tih sastojina kao što i drugih sastojina mienja, te ovisi o hrani i o trajanju dojenja. (*Sliedi*).

Gospodarske Viesti.

Napokom je Namjestništvo preko kotarskih poglavarstva dalo naputiti Obćine, da paze e da se neprodaje pokvareno ili patvoreno vino. Dok je ova mjera hvale vriedna bilo bi dobro da se izdade slični naputak i za druge vrsti živeža i hrane. Nego za čudo Namjestništvo napućuje Obćine da šalju u Klosternenburgu i Goricu analizovati dotična vina. Izim što je šiljanje vina tako na daleko stvar zanovetna, neodgovara nit najmanje svrši, jer se n. pr. iz same sumnje nemože nekome obustaviti prodaja vina za 20 ili 30 dana. A to je najkraće vrieme, kroz koje se može dobiti odgovor iz rečenih mjestâ. Analiza vina na fuksin, kocelj itd. nije stvar težka, i može je izvesti i osoba, koja nema pojma o kemije. Onom odredbom dala je Namjestništvo *certificatum* . . . . , . . pokrajinskom putujućem učitelju vinarstva, postojećim kemičkim gabinetim srednjih učiona, Ratarskom tečaju u Trogiru i Šibeniku, te svim izučenim vinarom i gospodarom, a ima nas nekoliko. No, bože moj, drugčije i nemože da bude, kad na Namjestništvu n e m a strukovnjaka za poljodjelske poslove! Još ćemo koju doživiti.

***

I ljetos je krupa (grad, tuča) otukla mnoga mjesta, a neka tako jako, da je sva ljetina izgubljena. Ovakove se nesreće opetuju svake godine, a i da gospodar hoće da osjegura svoju ljetinu nemože, jer družtva ne drže kod nas osiguraciju proti krupi. — Imala bi Vlada i Zemaljski Odbor preuzeti inicijativu, pa ili na liepe ili na grube prisiliti jedno družtvo da drži asiguraciju ljetine. Bud su naše kuće gradjene od kamena i pokrite criepom ili pločom, pa nema pogibelji vatre, natječu se družtva, da jih osiguraju, jer je tu uz nikakav rizik, dobit sigurna, dočim ljetine, gdje je više pogibelji neće da osiguravaju. Na jedno od takovih družtva imalo bi se praviti presiju, ili pak iztjesnuti zakonom sva družtva a uvesti prisilno izmjenično osiguravanje, kako je to u Saksonskoj.

***

Od 18 do 26 rujna t. g., prigodom trećeg sastanka austrijanskih vinogradara, obdržavat će se u Bolzano izložba voća, grož dja, vina i vinarsko-vinogradarskog orudja.

***

Traže se učitelji za vinarsku školu u Cagliari, koju je nedavno ustrojila taljanska vlada.

***

I u Srbiji je krupa na mnogim mjestim velike štete napravila, trpili su najviše šljivici. Inače ljetina se kaže posve dobro, osobito kukuruzi, konoplje i duhan.

***

Francuska ustanovljuje nagradu od 25 do 50 hiljada franaka onome kemičaru, koji pronadje najjednostavnije praktično sredstvo, kojim bi se na brzu ruku moglo opredieliti ako je alkohol čist ili ako ima u njemu smrdljivih ulja (fusel-ulja). — Na ovaj način namjerava se stati na kraj zlim posljedicam alkoholizma, koje zle posljedice potiču od smrdljivih ulja iz hrdjavih alkohola, koji se rabe pri priredjivanju alkoholičnih pića ili alkoholizaciji vina.

***

Iz statističkog izvješća c. c. Ministarstva za poljodjelstvo razabire se da t. g. 1886 imade u Cislajtaniji sve 1363 raznik poljodjelskih družtva i zadruga, koje broje 121,600 članova. U Dalmaciji neimadu nego dva takova družtva, a broj njihovih članova nesiže na stotinu.

* * *

U Turskoj se filoksera sve više širi, a isto to tako u Prusiji poranskoj.

* * *

Na zadnjoj gospodarskoj izložbi u Parizu izložena je jedna sisaljka (pumpa) za vino, koja nema nit klipa nit zaklopca Reć bi da radi izvrstno,

SVAŠTICE.

— *Sok od trešanja* pravi se na sliedeći način: Izgnječe se ili istuku trešnje u mužaru. Sok koji se dobije prociedi se kroz tkaninu, pa pusti za 24 sata u miru, da se otaloži. Odlije se onda gornji bistri dio u okalajsanu mjedenu posudu ili u ocaklenu zemljanu posudu. — Na svaki kilogram soka od trešanja dodade se 350 do 500 grama čista smrvljena sladora pa mieša drvenom žlicom, dok se slador raztopi. Stavi se po tom posuda na vatru, te uz tiho grijanje i neprestano miešanje i opjenjivanje, kuha se nešto pô sata vremena. Po tom odstrani se od vatre, a metne na žeravi i uz neprestano miešanje kuha, dok prestane pjeniti i bude bistro. Tad se odlije u duboke plitice, da se ohladi. Kad se je ukuhani sok ohladio, lieva se u staklenice, koje se dobro začepe. Mnogi savjetuju prije neg se staklenice začepe ugrijati sok u ruskoj kupelji.

— *Sapun od treslovine.* Kao jedno od najboljih sredstava proti pucanju kože preporuča se sâpun od treslovine. Ima ljudih, kojima zimi popuca koza na rukam. baš na nevjerojatan način, te jih čini nesposobne za radju; bit dobro da oni znadu, kako se pripravlja rečeni sapun. Za rečenu svrhu uzme se 15 dielova obična sapuna, pravljena sa lojem; pa $^1/_4$ diela tanina i $^1/_4$ diela škroba (amilo) sameljena u prahu. U jednoj ovećoj posudi punoj vode metne se nešto manja posuda prazna, da u njoj pliva. U ovu praznu posudu metne se i ono 15 djelova sapuna. Sve ovo dodje na vatru, gdje se grije dok se sapun neraztopi; kad se sapun raztopi uz neprestano miešanje pridodade se najpre onaj $^1/_4$ dio treslovine, pa onda onaj $^1/_4$ dio škroba. Sve se još nešto malo vremena kuha skupa, pa onda se odstrani od vatre, i dok je još toplo ukalupi se da se naprave komadi.

— *Domaće životinje obranit ćeš od muha,* koje jih ljeti napastuju, ako jim budeš mazao potrbušinu uljem od ribe. Ovo sredstvo rabe u Ingleškoj vrlo dobrim uspjehom, neugodna duha ulja od ribe neprija nit najmanje muham.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Kako se mogu prenašati težke stvari, kao gvoždje, komadi strojeva itd. na posve jednostavna kola, pokažuje nam jasno slika 30 i 31. Ovakova kola rabe se vrlo dobrim uspjehom u Češkoj. Kola su u dva komada, kako se to na slici 30 vidi. Teret dotični ne diže se na kola, on leži na blazinji, koja vjesi na osi privežena lancem. Kad se ima tovariti razrieši se prednja kola od stražnjih, tim ostane blazinja posve prosta, pa se na nju natovari dotična težka stvar. Kad je to gotovo spoje se zadnja kola sa prednjim i privežu lancem. Naša slika 31 kaže nam i kako se privežuje lanac.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

49. Moje pojate pokrivene su smrekovim dužicam. Kad je ljeti posuše jako, pa bi se užgale isto kao slama. Molim Vas bili se moglo nečim namazati da odole vatri?

S. V. u P. — Istra.

U naše doba kušanja i raznovrstna iztraživanja sijaset je pokušaja učinjeno svrhom, da bi se pronašlo najbolje sredstvo za čuvanje drva protiv gnjiloće i trulenja Mnogi se tehnolozi trude oko usavršenja postupaka za napajanje (imprenjiranje) drva sa raznim solima težkih kovina. Ti se sustavi osnivaju većinom na načelo, da kovinske soli tvore sa bjelanjkastim tvarima drva, koje su prvi uzrok gnjilenja, neraztopive slučenine. Malo jih je medju tim pokušajima koji se nebi istodobno obzirali i na to da je kakogod umanjiti gorivu sposobnost drva. Francuz Payne je iznašao nekoliko načina za tako zvano *metalizovanje* drva, koji su se u praksi dosta bezuspješnim pokazali protiv gnjilenja, ali su se drugoj svrsi ipak ponešto primaknuli. Medju tima zaslužuje osobitu pažnju postupak, koji sastoji u tom da se drvo napoji prije vodenim staklom pa vapnenim mliekom, ili prije vodenim staklom pa zelenom galicom (gvozdenim vidrijolom). Drvo se tako, istina, na neki način kao okamenjuje, tvoreći se u njemu neraztopivi silikati (kremeno-kisele soli), ali ostaje mana, da se nemože ukloniti iz njega istodobno nastala alkalična zemlja ili dotično jedka alkalija, koje osobitim načinom pospješuju stanovita raztvaranja drva, te i ako je drvo očuvano protiv vatre nije protiv gnjilenja.

Napajanjem drva puno se troši a malo postizava obzirom na odoljivost protiv vatre, pa je za tu svrhu najbolje služiti se kakvim sredstvom koje će površinu drva da pokrije kao korušinom, koja se nemože da upali.

Nadjena su nekoja takova sredstva, ali se ni ona nemogu do kraja da protive sili vatre. Kad zagrijevanje drva dopre do takova stepena, da se u njemu stanu razvijati gorivi plinovi, kao proizvod suhog prekapljivanja, onda se kora nemože više da protivi njihovoj ekspansivnoj sili; oni provale na dvor a kora izpuca i prestane da djeluje kao obranbeno sredstvo. Možemo dakle da se uzdamo u takova sredstva samo do stanovite mjere, ali, ako vatra nepogašena potraje dalje, to se upali i drvo s njime pomazano.

Vodeno staklo je bezbojna caklovita tvar, slučenina od kremene kiseline i pepelike (SiO_4 K_4 + SiO_3 K_2). Raztopina vodena stakla pomazana po drvu ili hartiji otvrdne poput kakove pocakline, te se donjekle protivi djelovanju vatre — Maže se s njim svakovrstan lies, čilimi, kazalištne sprave, odjeće za balete, kulise i slične stvari. — Gradjevno kamenje, navlaš ono koje je više podloženo solenju i drugojačem razpadanju i trošenju, kad se pomaže vodenim staklom otvrdne i manje se razpada. — U novije doba Fuchs je izumio a glasoviti Kaulbach je usavršio nov način slikanja tako-zvanu *Stereochromiju* u kojoj je vodeno staklo osnova bojama. Vele, da je ta vrst slikanja bolja od Fresko. Vodena stakla ima u trgovini raztopljena u 34 do 67 postotaka vode. Sve kiseline, pa i uglikova kiselina dahokružnog vazduha razstavljaju vodeno staklo tako da se one spoje sa pepelikom a oslobodi se i utaloži hladetinast kremen. Zato treba vodeno staklo držati u dobro začepljenim posudama. Ovo nije ni toliko skupo; zapada nešto oko 75 novč. kg. Da se s njim pomaže drvo treba ga pomiešati sa kakvom gnjecavom tvari, kao glinom, kostnim pepelom iztučenim staklom ili glinencem. Predmeti što jih treba čuvati od vatre namažu se najprije jednom rukom vodena stakla raztopljena u 67% vode i razstavljena sa dvostrukom njegovom težinom čiste vode; druge se ruke mažu za gušćom raztopinom, koja sastoji od jednake težine vodenasta stakla i vode. Izmedju mazanja prve i druge, druge i treće ruke itd. treba da prodju barem 24 sata, da se pojedine ruke uzmognu dobro osušiti. Pocaklina vodena stakla brani takodjer i protiv trulenja i razvijanja drvu škodljivih gljiva.

Manje bi vas zapadalo da smrekov pokrov vaših pojata namažete običnim vapnenim mliekom pomiešanim sa klornim vapnom ($Ca\ Cl_2$). Klorno vapno je dobro poznato sa svoje pohlepnosti u srkanju vode iz vazduha i raznih plinova. Ono brani drvo protiv vatre tim, što srče vodenu paru, iz vazduha i uzdrži drvo bezprestano vlažno. — Vi biste se začudili koliko je potreba toplote, da se zapali drvo pomazano takovom smjesom, ili hartija i ljepenka napojena samim klornim vapnom. — Vlaga, što ju klorno vapno uzdrži u drvu nepospješuje nimalo gnjilenje drva, kako bi se na prvi mah moglo pomisliti.

Sigismund Beer u New Yorku je, nevaram li se 1871e godine, primio patentu na postupak napajanja drva sa boraćom ($B_4\ O_7\ Na_2 + 10\ H_2\ O$). Po njemu bi borać imao štititi drvo protiv gnjilenja i gorenja; ali je praksa pokazala, da je shodnije samo za drugu svrhu. — Drvo se za nekoliko dana moči u 4 diela gusto raztopljena borača a 3 diela gorke soli (magnezije = $Mg\ SO_4 + 7\ H_2\ O$). U vrućo raztopinu navedene smjese, dosta je močiti drvo i za jedan dva sata. Ovaj je način najskuplji te se nemože da preporuči za velike predmete kao što su n. p. krovovi pojatâ

F. Radić.

51. Bili mogao zasaditi buhačem zemlju, na kojoj je bio zasadjen buhač i nazad 3 godine, pa je poginuo? U jestnom slučaju bili trebalo zagnjojiti zemljište i koliko bi trebalo gnjoja?

M. A. u S. — Hvar.

Možete zasaditi buhačem zemlju na kojoj je on bio prije 3 godine. Na obradjenoj zemlji i izpod gnoja dobija se slabija vrst buhača. — Najbolji je ovčiji gnjoj, pomješan sa nešto gnjoja od rastrošena lišća ili magarećeg gnjoja. Na hektar zemljišta kad potrošite 80 do 120 metričkih centih djubra, to je dosta, jer ako se obilnije djubri dobiva se posve slaba vrst buhača.

53. Mogu li se dudovi razplodjivati i mladicami (ako takovih ima), što niču iz korjena već odraslog duda?

F. R. u B. — Istra.

Dudovi mogu se razplodjivati izbojim, na isti način, kako što se razplodjivaju smokve.

54. Molim, koji je uzrok da kunica pokolje svoje mlade, i kako da se zaprieči?

M. V. n P. — Mak. primorje.

Tomu se nezna uzroka, a tumači se na razne načine. Neki mniju da to počini u nesvjestici po porodu, drugi da od velive ljubavi za svojim mladim, treći da ju na to natjera onaj osobiti vonj kojim za neko vrieme daju mladi, a koja ona nemože da podnosi, a napokon mniju neki, da to počini iz putenosti e da može imati prije odnošaja s muškićem Kunicu, koja imade tu manu najbolje je odstraniti. — Mnogi tvrde da se to nesgadja ako se nešto prije poroda i nekoliko dana po porodu drži kunicu na samu. Ima jih koji tvrde, da ako se po porodu poškropi kunica i mladi rakijom da onda ne kolje mlade.

55. Loza provedena kroz dub, kad se odsieče od matice?

M. V. u P. — Mak. primorje.

Polovicom srpnja mjeseca, kad se počimlju vraćati sokovi ili pak kasne jeseni, kad se obustavi kolanje sokova ili na pramaljeće prije neg počmu kolati sokovi.

B. Nova pitanja.

56. Koja vrst djeteline je najbolja, kao hrana za konja? — Koja vrst iste hrani se najviše zračnom hranom, te po tom najmanje troši zemlju? Koja je ciena iste. odkud se nabavlja i koliko sjemena treba za hektar zemlje? Kako se pripravlja zemlja za sjetvu i kad se ista obavlja?

V. K. D. u S, — Split.

57. Jeli savjetno uštipavati vrhove mladica od loze?

J. K u P. — Cetina.

58. Šljive (plod) mi se nekako izopačivaju. Nijedna pravilno da je izrasla, a mnoge odpadaju. Molim vas što je uzrok tome? Jeli to zar bolest? Ako je, kako se lieči?

F. V. u L. — Sarajevo.

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1886.

P. n. č. g. Auer R. F. — Purebl J. — Verona P. — Bolmarčić D.r J. — Smrkinić V. — Canjuga F. — Krinfokaj D. A.

— Č. gg. Matejčić prof. F. i Granić B. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g.

— Sl. Čitaonica - Delniee — A vaša do konca rujna tek. god.

— Č. g. A. D. - Rieka — Izvrstnih rukava za vinske sisaljke (pumpe) možete nabaviti kod gosp. T. Starčevića u Karlovcu, on je prestavnik tvrdke L. Wachendorfa iz Basela

— Sl. Hrv. Nar. Družtvo - Zagreb — Broj 10 odposlali smo Vam po treći put.

— Č. g. F. S. - Split — Prvi svezak knjige: „O uzgoju i njegovanju cvieća itd." razaslat će oko 25 t. m.

— Sl. Hrv. Obrt. Zadruga - Senj — Ovaj 1:50 for. pada za I. a ne za II. polugodište t. g.

U ZADRU 1886. BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA"

Godina V. | Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca | Broj 15

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis e blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu

Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upravuelistvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.

Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Kolovoza 1886. | Ciena je listu 3 fiorina na godinu | ŠIBENIK, 1 Kolovoza 1886.

Agronomičke karte i njihova važnost za znanstvenu razredbu tla.

Piše ravnatelj **A. G. Vichodil.**

(Nastavak vidi broj 14).

Riešavati ovu težku zadaću započeli su sretno Lawes, Gilbert, Dehérain i drugi znameniti muževi. Vriedno je iztaknuti Hellriegel-a, koji je svojimi pokusi o razvitku i hranitbi bilina označio put, po gospodarstvo od neocjenive koristi. Orth je zamislio agronomičke karte, koje imadu svrhu, da se sva iztraživanja o tlu bila ona znanstvene ili posve praktične naravi, predoče u ovih karta, ili, da se na geologičkom temelju predstavi jedinstvena slika poglavitih osebina tla.

Glavno načelo na kojem se osnivaju agronomičke karte jeste predstava raznih profilah tla, naime: okomičnih prorezâ mekote i zdravice uz obzir na dubljinu i vodu i na djelovanje iste u spodnjem tlu.

Prispodabljanjem ovih profilâ koji označuju kakvoću i smjesu sastojina, pa njihovu dubljinu sa vlagom, koja je opet ovisna o konfiguraciji tla, resultira vriednost pojedinih vrstih žemljišta.

Po tome možemo smatrati ove profile kao konstantne čimbenike vriednosti od kojih se imadu odlučiti svi ostali čimbenici. koji nisu stalne naravi.

Samo od stalnih čimbenika, možemo se nadati uspjehu u kulturi bilja i povoljnomu napredku u gospodarenju u obće.

Nepoznavajući važnost ovih stalno uplivajućih čimbenika na plodovitost tla, badava se trudi i muči gospodar oko svojih zemljišta, svaki bo izdani novčić i obavljeni râd ostati će mu bez koristi.

U koliko su kartografičke radnje pokrenule pitanje o razredbi tla, vidi se po tom, što su starije razredbe ovim postupkom stavljene izvan sveze sa rationalnom upravom gospodarskih dobara, jer su toli nejasne i nepodpune da se za prosudbu tla uporabiti nedadu.

Kartografičke radnje dajn nama najsigurnije mjerilo, za prosudjivanje sadanje vriednosti tla. Agronomičke karte su pak neobhodno potrebite kod izvadjanja raznih melioracija tla; one nama označuju sastojine tla i njegovu stalnu kakvoću; pa su ujedno i kažiputem kod izbora gospodarskih bilinâ, te imadu, obzirom na ova svojstva, i tu važnost, što se jedino na njihovom temelju uz uvažavanje gospodarstvenih okolnostih shodna razredba tla provesti može.

Agronomičke karte imadu predstavljati osim spomenutih profila, i glavne oznake tla, obzirom na njegov postanak zatim položaj i pad, dubljinu ornice, izvanredne zapreke kulture, tabelarni izkaz o fizikalnoj i kemičkoj analizi tla, razredbu tla obzirom na nečisti prihod ili čisti dohodak, napokon moći je na agronomičkih karta posebnimi bojami označiti i razne kulture iz kojih se kulturna osnova sastoji.

Iz navedenoga vidi se jasno od kolike su korist agronomičke karte za procjenjivanje vriednosti tla, te bi bilo samo željeti, da svako napredno gospodarstvo sva pomoćna sredstva uloži e da imade točan tlovid o plodovitosti tla.

(Sliedi).

Štedno-Zajamne zadruge.

OSNIVANJE.

(Nastavak vidi broj 14).

6. Predujmovi podjeljivaju se takodjer svim družinarom, nu i pri podjelivanju predujmova imati je obzira na kreditnu spôsobnost dotičnika.

Dotičnik dogovara se obično sa jednim od članova upraviteljstva, te s njim ugovori svotu, vrieme kad će povratiti, način povraćivanja, jamčevinu ili zalog itd.

Upraviteljstvo, kad podieljiva predujam, mora biti na čistu u koju svrhu će se novac uložiti. Nit najbogatijem družinaru nesmje se podjeliti predujam, ako će da novac uloži u zabavne ili možda razsipne svrhe.

Članovi upraviteljstva imadu proučavati odnošaje siromašnijih družinara. te jih savjetovati na dobro i pričiti jim u pomoć svaki put kad vide ili da će upast u ruke kamatnikove, ili da će nastradati s kamatnikove krvoločnosti.

U podjeljivanju predujmova nevalja biti niti blagi, niti popustljivi, a opet ne niti prestrogi, pogoditi slatku sredinu, to je najbolje po stranke i po ugled zadruge.

Kad uzimlje predujam muž i žena, osobito od takovih obitelji gdje su obadvojica vlastnici nekretnina koje založu, dobro je da obadvojica supodpišu pogodbu ili mjenicu.

Osobita je opreza imati na jamčitelja, da nije prezadužen ili da nije jamčio za velike svote. Valja biti popustljivi u podjeljivanju predujmova onim družinarom, koji uzimlju novac da kupe djubra (gnjoja), sjemenja ili krme za blago; a olakotiti jim stvar opet, da budu mogli povratiti poslje žetve. Dozvoliti jim duži rok nije savjetno, jer potrošeli novac, kojeg su otjerali od plodina u druge svrhe, onda nisu u stanju da povrate do nove žetve, daklen godinu dana kašnje a nuzto može nastat potreba novog predujma. Nema gore stvari što praviti dug povrh duga.

PODLISTAK.

Čudnovata svinjska klaonica.

(Svrha vidi broj 14).

Izim navedenog unište se i sve nečistoće što bi slučajno mogle ostati u pučim kože; koža pak izgubi polovicu svoje obične debljine što jako prija konsumentim. Poslje tog postupka izgledaju svinje kao sasvim izgorene, nu za kratak čas sva crna koža je ostružena, te se sve sjaji kô srebro. Zatim se para tielo, pa meso umjetno pripravlja.

Jedan radnik, koji se u tom poslu smatra kao majstor, osobitim nožem na dvie oštrice sa jednim siekom odsječe sve kralježe, bez da na njim ostane zere mesa ili sala.

Takim majstorskim postupanjem bivaju stotine svinja velikom prištedom vremena izsiečene. Poslje nego su svinje na komade osječene postavljaju se dotični komadi u hladnu sobu da izgube prirodnu toplinu, jer se nesmje soliti meso naravski toplo. Soljenje sliedi velikom opreznošću, da se odstrane sve one neprilike koje se pri običnom načinu solenja pojavljaju.

Hladne komore i solarnice nalaze se u podzemnom dielu klaonice. One se dobro ventiliraju svježim zrakom. Osim u klaonici Kopmana u Hamburgu, nigdje takovih strojeva u Evropi nema kojimi se istodobno postizava hladni i suhi zrak. Ovi strojevi nabavljeni su iz Amerike od tvornice Coleman i Bell (Newyork). Zrak se vodi kroz gvozdene cievi u razne komore, koje imadu dvostruke zidove, koji su izolirani pilotinama. U ovakovim komoram ravna se toplinom po volji i potrebi. Odpadci klaonice naime: glave, noge, salo, droba itd. prodavaju se napose i veoma su traženi. Kobašice s početka nehtijaše nitko kupovati, a to sbog njihove naravne boje, jer kobašice što obično dolaze u trgovini imadu drugu boju, koja ovisi od kolikoće primješanog telećeg, kravjeg i konjskog mesa; pa od brašna i umjetne boje što se pridodaje. Doneklen bijaše opravdana ta predsuda; ali pokle se nije občinstvo naviklo na prave čiste kobašice, proizvodi klaonice nadjoše sve to više priznanja.

Raztopljeno salo na malo se razprodaje, jer je saliveno i omotano na osobiti način, da zrak do njega nedopire, tako da se šalje u Iztočnu Indiju, i rabi u svim holandežkim kuhinjam. Čista biela boja tog sala podpuno zasvjedočuje njegovu dobrotu i čistoću.

Drugi odpadci klaonice idu u djubar koji se je s početka razprodavao, nu pošto nije očekivane koristi pružao, sad s njim gnoje unajmljene oranice i livade. Dlake zaklanih svinja takodjer se sakupljaju i pomnjivo izbiraju, te i ovo na godini priličnu svotu izbaca.

Vještina klaoca takova je da on kroz jedan čas (minut) 46 svinja zakolje. Smrt životinje nije časovita nego sliedi poslie malo sekundâ, a to e da krv neostane u žilah i nešteti meso.

Radnja pak je tako izvrstno razdieljena u toj klaonici, da bi samo onda radnja zapela kad jedan od radnika nebi hitro i marljivo vršio svoju dužnost. Rad je tako praktično udešen, da je jedan radnik od drugog ovisan, kao kotači u stroju.

K. M.

I ise od predujmova na duže rokove najbolje je da se vraćaju po žetvi, ili u obće u ono doba kad se znade da ima novca u rukuh dužnika.

Istina, da takav način isplaćivanja nije komodan po računovodju, al Zadruge se ne ustanovljivaju za komoditat računovodjâ, nego za komoditat družinarâ. Unatoč svemu tomu valja strogo paziti, da se ise izplaćivaju točno u zemanu kako je ustanovljeno.

U slučaju nerodice, poplave, krupe ili druge nevolje koja može da uništi ljetinu, valja uzeti obzira na dužnike. — U takovom slučaju produlji jim upraviteljstvo rok povratka za godinu dana. Al i u takovom slučaju kamate moradu se točno plaćati u opredieljeno vrieme.

Onom družinaru, koji neplaća točno kamate nepodjeljiva se nit najmanji predujam, a onog koji nepovraća ise tjera se sudbeno.

Družinarom, kojimi je tezko izbiti veću svotu novaca na jedanput dozvoljava se povratak isa na rokove. Recimo da bi godišnju isu od 100 fior. imao povratiti dne 31 prosinca t. j. na staru godinu; da mu je to laglje dozvoljava mu se da za 10 mjesecih svakog mjeseca plati 10 for. Na ove mjesečne obroke računa mu se pak i kamata.

Nekomu se dozvoli predujam recimo na 10 godina, al je svota ipak tolika da ju dotičnik nebi mogao povratiti u 10 godišnjih isa. — U takovu slučaju jedan dio svote t. j ono što u 10 godišnjih isa može povratiti daje mu se u predujam. a drugi dio ostane u njega kao stalan dug, kojeg će počet izplaćivati kad isteče 10 godina, i to na način kako mu zadruga ustanovi.

Renitentne dužnike gledat je najpre na liepe navesti da povrate. neće li, onda je postupati proti njima sudbeno, i to najstrožije. *(Sliedi).*

Od koliko je upliva zeman sječe na čvrstoću i trajnost drva.

Svakome, koji i malo radi drvom poznato je, da drvo koje je sasječeno u zemanu, kad miruju sokovi ili kad drvo spava, puno je tajnije i čvršće od onog koje je sasječeno u zemanu kad sokovi kolaju u drvu. Ipak sasvim tim imade mjesta, gdje se metodično sieku stabla ljeti. Neće s toga biti s gorega, ako navedemo neke podatke o trajnosti drva sasječena u raznom zemanu.

Četiri omorike, istih godina, istog uzrasta, istog izgleda, koje su rastle na istoj zemlji na istom položaju, dakle pod istim podnebnim okolnostim, sasječene su i to: jedna koncem prosinca, druga koncem siečnja, treća koncem veljače, a četvrta koncem ožujka. Izpilane su u komade 10 metara duge $1\frac{1}{2}$ centimetar široke i 1 centimetar debele. Kad su se ove ljestve dobrano pošušile, onda su postavljene izmedju dvaju greda, i obterećene, da se prokuša njihova čvrstoća. Najčvršće su bile one od omorike sasječene u prosincu za 16 po sto slabije, bile su one sasječene u siečnju, a za 20 odnosno za 30 po sto slabije one sasječene u veljači i ožujku. Od istovrstnih omorika sasječenih u prosincu i ožujku iztesani su kolci, i kad su se dobro pošušili zasadjeni su za 1 metar u zemlju. Oni kolci od omorike sasječene u prosincu, nakon 16 godina stajali su i držali su se još čvrsto, dočim oni od omorike sasiečene u ožujku (dakle u soku) lomili su se uz najmanji odpor nakon 3 i 4 godine. Od omorike sasiečene u prosincu i veljači bihu iztesane klade (balvani) i zakopane u vlažnoj zemlji. Klada od omorike sasječene u prosincu, nakon 16 godina bila je podpuno zdrava, dočim ona od omorike sasiečene u veljači, nakon 8 godina, imala je sriedicu posve pregnjilu.

Kolo od bukve posječene u prosincu trajalo je 6 godina, i to u neprestanoj porabi, dočim ono od bukve povaljene u veljači nije trajalo niti 2 godine.

I kušnje na šupljikavost drveta, posve su povoljne za drvo sasiečeno kad sokovi miruju. — Hrastovina sasječena u prosincu nepropušta vode, ona u veljači nakon 48 satih samo malo kapljica, ona sasječena u veljači propusti vodu za 48 satih, a ona sasječena u ožujku nakon $2\frac{1}{2}$ sata.

Pri izradjivanju bačava, od velike je važnosti supljikavost drveta, jer čim je ono šupljikavije, tim više vina izparuje iz bačve (piju duge)

I gorivost drva zavisi od zemana, kad je drvo sasječeno. Puno više topline daje za gorenja drvo sasiečeno u prosincu ili u siečnju, **nego ono sasječeno u veljači ili u ožujku.** Najmanje topline za gorenja, daje drvo zasječeno za tjeranja, i kad se je sasvim lišćem okitilo.

Ovo nekoliko pokusa neka bude primjerom gospodarom, da se jednoć okane sječe u proljeću ili ljeti, jer kako je bielodano dokazano, drvo sasječeno za kolanja sokova nije ništa dobro.

Razumieva se, da je zanovetnije, dosadnije i teže sječi zimi, osobito u prosincu, kad prsti zebu, i kad je milije prirediivati kobasice i butine, ali tko ima rabiti drvo za gradju ili za drugu gospodarsku svrhu, taj će gledati samo korist, a to mu je u ovom slučaju tim veća, čim mu više traje drvo. **K.**

VAPNENJAČA.

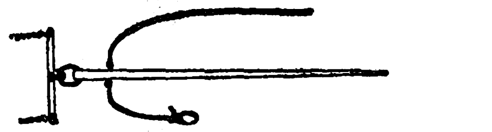
Vapnenjače nalazimo u briegovim i po dolinam, ona dolazi sama ili spojena kovinam. Imaje i u kostim, ljuskam (od puževa itd.) u bilju, u vodi raztopljene.

Uzimlje se da je jednostavno tielo, premda mnogi mniju da je sastavljeno tielo, i da ju živuća ustrojna bića danomice proizvadjaju.

Nije bez temelja mnienje nekih da se tvori ponajviše iz dušika, i da je jako srodna sa alkalim, tako da i ovi mogu biti u vapnenjaču pretvoreni. Što se često nalazi vapnenjače u u životinjskom ustroju, pa okamenine i otisci iz vapnenastih gora, stvaranje kore kod puževa i drugih životinja itd., dalo je zaključiti mnogim prirodoslovcim, da je vapnenjača organički proizvod. Ali proti rečenom mnienju imade istina, da se vapnenca nalazi na visokim goram, na kojim i u kojim nenalazi nikakova okamenina.

Da se vapno (Ca O) nemože stvarati iz drugih počela nema danas o tom sumnje. Vapno u ustrojnim tjelesim, došlo je, kao hrana u tjelo, pa se onda izlučilo.

Drugo je veliko pitanje, ako je vapnenasto kamenje i ako su vapnenaste gore životinjskog



Slika 32. *Sprava za prevazanje siena.*

(zoogenskog) poriekla t. j. otaložene ljuske sičusnih životinjica (forominifera), kako što je kreda, ili je pak postalo izhlapljenjem uglične kiseline iz dvougljično kisela vapna raztopljena u vodi. Ovo zadnje mnienje temelje neki na to, što se u laurentanskom, naime najstarijem vapnencu kamenu nenalazi ljuska od životinjica. Drugi opet tvrde da su se ljuske djelomično bile raztopile, pa da je raztopina prodrla u kamenje, te usljed toga. da je nastalo oledičenje (kristalizacija). Vapnenjača broji se na alkalične zemlje. Ona imade veliku naklonost na kiseline, pa se rad toga s njimi posve rado spaja. Jedino ona vapnenjača, koju izbacuju vulkani, nema kiseline. Njezina uglična kiselina otjerala je vrućina. Najradje se spaja ugličnom i sumpornom kiselinom; redje spaja se fosfornom, solnom ili boraxovom kiselinom. Uglično kisela vapnenjača, koju se obično krsti prosto vapno, jeste temelj vapnenastog kamenja i krede, pa dolazi i u mnogom drugom kamenju u priličnoj mjeri. Spaja se gnjilom u lapornjači; a maldane u svim vrstim zemlje dolazi pomješan u većoj ili manjoj mjeri sa gnjilom i pjeskom.

Vapnenjača dade se oslobođiti svih spojeva i izčistiti od svih primjesa. — Uglično kisela vapnenjača je u čistom stanju prha biela prašina bez mirisa i okusa. U takovu čistu stanju sastoji se od 56 postotaka kemički čiste vapnenjače, 40 postotaka uglične kiseline i 4 postotaka vode.

Ova voda dolazi s njom konstantno spojena, niti umjerenom toplinom izhlapi. Nije u tekućom obliku, već u obliku kristalinične vode, pa će toplinom primorana, prije izgubiti ugličnu kiselinu, nego vodu.

Vapnenjača se posve lako mieša i umjesiva vodom, al se u njoj netopi, dapače, dok voda stane, odmah se otaloži. Ako je umjesena s vodom u tiesto, pa se to tiesto postavi na sito, vapnenjača pridrži samo toliko vode, koliko odgovara polovici njezine težine, al i tu vodu pusti posve lako izhlapiti.

Topi se posve lako u vodi, koja je zasićena ugličnom kiselinom. — Čim je jače voda zasićena ugličnom kiselinom, tim se u njoj topi više vapnenjače. Dok izhlapi uglična kiselina, koja je držalo vapnenjaču raztopljenu, ona se odmah otaloži. *(Sliedi).*

Čuvanje siena.

Kad je sieno pokošeno i posušeno, nije tim svaka svršena. Gospodar se mora još puno brinuti oko njega. Najpre on mora nastojati, da je sieno prije, neg što ga unese posve suho. Sieno, koje sadržaje u sebi puno vlage, lahko izpliesnivi i pregujije, pa je po zdravlje životinje, koja se o njim hrani posve štetno.

Posve suho sieno ili se čuva u sieniku, ili u štajam ili na kupove. Sienik je osobita sgrada za sieno. Zidovi su gradjeni na način, da imade promahe, dobro je pokriveno, a izim toga je popločeno i popodjeno, ili je sabivena glina. Vlaga nesmje unutri podništa da dopire.

U štajam drži se sieno na tavanu. — Nu pošto kroz daske prodire vlaga, koja potiče od isparivanja blaga, koje izpod žive, valja popodu sabiti naslagu gline barem od 30 centimetara. Ova glina upija vlagu. Krov mora da je sasvim nepropustan, a tu svrhu je najbolje obložiti izpod krova sa daskom.

Sieno u spremištu ne valja nabacivati, već ga valja pomnjivo naslagati, i dobro sabiti, i to valja ga tim bolje sabiti, čim je nepodpunije bilo suho kad se je uneslo. Kad se vadi sieno sa sieništa, nevalja vući sa one strane, gdje je lašnje, i kako dolazi, već je najbolje rezati sieno sa stoga, pošto onako, kakomudrago izvučeno sieno drobi se, a tim gubi dobar dio njegovih najhranivijih djelovâ.

U stogove drži se sieno na otvoreno. U tu svrhu zabije se u zemlju stupova, koji vire nešto pol metra iz zemlje, pa na te učvrsti pod na koji se spravi stog. Sieno u stogu mora biti čvrsto sabito, a pod svaki način pokriveno ili daščanim ili slamnatim krovom, inače djelovanjem vlage i sunčane žege izgubljena je čitava gornja naslaga.

Friško sieno nevalja odmah krmiti, jer neprija blagu, kvari mu želudac Radje je krmenjem pričekati, dok sieno uzdrije, što biva obično u dva ili tri mjeseca.

Zdrienjem postane sieno miomirisnije, i taj miomiris uzdrži pa kako staro bilo, samo ako je dobro čuvano, dočim starostću gubi na hranivosti; umanjivaju se naime dušične sastavine. Za kvintal (1 metrička centa = 100 kg.) siena ili otave računa se 2 do $2\frac{1}{2}$ kubična metra prostora, a za isto toliko djeteličina siena računa se samo $\frac{3}{4}$ kubična metra prostora. Na dobra kola natovari se 8 kvintala siena, za koje se hoće u sieniku 12 do 18 kubičnih metara prostora.

Jeli koristno i savjetno poparivati krmu za muzare.

Na mala gospodarstva, gdje se ne goji više od 4 do 8 krava, kao i svudi ondje, gdje se drže krave rad mlieka, uvadja se sve više poparivanje krme,

Jedni gospodari hvale se uspjesim postignutim usljed poparivanja, a drugi viču na poparivanje, jer da se slabe probavni ustroji, i nedopuštaju poparivanje krme, nego samo za mala gpspodarstva, i to ako se namjerava jednaki red hranitbe držati i ljeti i zimi.

Da poparivanjem postaje hrana puno probavnija o tom nema sumnje. Krmu, koju će se popariti t. j sieno i slamu valja izsječkati. — Popariva se ili čistom bučatom vodom, ili se pak vodi primješa malo plievi, ili mekinja ili komina ili siečka od repe ili buruka, soli ili šta slična. Čim bude sočnija primjesa vodi za poparivanje, tim će biti hranivija krma.

Kad se popariva hrana valja paziti, da se ne daje blagu pretopla, jer čim toplija hrana, tim se više slabe probavni ustroji. Ako se krmi tri puta na dan, onda se hrana za u jutro pripravlja u večer, a hrana za na podne u jutro, dočim se ona za u večer prirediva na podne. Na ovaj način ima dosta vremena, da se hrana ohladi.

Nego se je opazilo, da i uz najveću čistoću posudja, poparena hrana ukiseli, ako se iz tiha hladi. Kad je hrana nešto nakisela, onda ju blago posve rado jede, al ako je jako kisela, kako što to često biva kad je topljije vrieme; onda blago neće da okusi poparene krme. Ako je moguće, najbolje je ohladiti poparenu hranu na brzu ruku.

Kad se blago hrani poparenom hranom dobiva se doisto više mlieka, al to samo dotlen, dok se hrani, i ako se je oprezno nepodastirati blagu poparenu hranu pretoplu.

Čim se prestane poparivati hrana, ili se blago krmi drugom hranom, pa bila to i zelena hrana popustit će dojnost, jer blago privi-

klo na poparenu hranu, nerado se navikne drugoj hrani, a težko ju probavlja.

Misli se u obće, da se ljeti kad se hrani zelenom krmom, dobije toliko manje mlieka koliko se je zimi dobivalo više, kad se je hrana poparivala.

A od kolike je zanoveti poparivanje?

Uzmeli se svaka u obzir bilo bi zaključiti:

Za mala gospodarstva, gdje se drži 3 do 8 krava preporuča se poparivanje, ako je mogućnost imati razpoloživu potrebitu množinu vode za poparivanje, i ako se bude moglo na brzu ruku ohladiti poparenu krminu.

Za veća gospodarstva, gdje se drži puno krava poparivanje bilo bi od velike zanoveti.

Ako se namjerava utoviti krave za mesnicu, onda se u svakom slučaju savjetuje poparivanje krane, da se do tovljena bude moglo muzti iz nje što moguće više mlieka.

Čičoka-Topinambour.

Ovoj gomoljači, daje se manje važnosti kod nas, nego je ona za naše osobite okolnosti može imati. Tomu je doneklen uzrok, što se kod nas čičoka slabo znade, a doneklen što se kod nas necieni ko što valja jedna bilina, ako nedaje izravne koristi.

Čičoka uspjeva na svakoj žemlji, no bolje na pjeskuljam, dakle lahkim zemljam, a najbolje na ilovastim pjeskuljam. Zemljište za čičoku priredjuje se isto onako, kao i za krumpir, pa ako se želi da dobro rodi, valja obilno zadjubriti, isto kao i krumpir.

Doba sjetve nije stalno. U nekim mjestim sade čičoku jeseni, u nekim drugim na proljeće; a može se slobodno saditi u jesen jer gomolji netrpe leda. I najmanji gomolji, tjeraju isto tako dobro, kao i veliki, ali veliki rode puno obilnije od malih. — Za proljetne sadnje valja paziti, da ju u prvom razvitku korov nezaduši, jer je kašnje čičoka tako krepka, da sama korov duši.

Čičoku nevalja pregusto saditi, jer u drugoj i trećoj godini protjera jaka stabaljka, pa se onda sama duši. Najbolje će odgovoriti razmak od 1 metra red od reda, i to nije nit najmanje široko, ako se uzme u obzir, da mnogi gomolj protjera izmedju redova.

Vaditi čičoku iz zemlje može se u svako doba, dapače i usried zime. Nevalja puno gomolja na jedan put izvaditi, jer se lako upale i pregnijiju ili savenu posve. Dosta je s puta izvaditi toliko, koliko će se za nedjelju dana potrošiti.

Čičoka nerodi posve obilno, rodi puno manje od krumpira, osobito prosta krumpira za krmu. Samo ondje gdje krumpir ili s jednog ili s drugog razloga nemože da uspjeva, samo ondje preporuča se gojitba čičoke.

Zelina (stručje) je slatkasta, pa je radi toga izvrstna ovčija hrana. Valja ju jesen ranije pokositi pa ili posušiti ili odmah u zelenom stanju pokrmiti.

Čičoku netreba saditi svake godine na novo, jer i uz najpomljiviju žetvu, ostane uvjek u zemlji toliho gomolja, da je i polovica dosta. Ovi gomolji tjeraju nanovo i na taj način utraja čičoka na istoj zemlji za 10 do 20 godina.

Nu, e da izdašno rodi valja djubriti. Poslje svake žetve savjetuje se dobro prebranati zemljište, pa odmah podjubriti umjetnim djubrom, i posve ratrošenim stajskim djubrom. — Mnogi preporučaju, kao vrlo uspješno podjubriti na proljeće za kišna vremena sa razbla ženim osokom.

Čim se bude bolje uzdržalo zemljište tim će čičoka obilnije radjati.

Gomolji rabe se za krmu. I krave i svinje jedu jih, nu, ne baš najradje, dočim su konji marve i magarci na čičoku posve lahkomi, i prebiru jih na nevjerojatan način, ako jim se primješaju sječkom.

O njegovanju livada.

Malo jih ima onakovih, koji nisu uvjereni, da od dobre krme, koja nam dosliedno daje dobar djubar zavisi uz nešto pomnje i nastojanja čitav gospodarski napredak. O njegovanju livada neće nitko da znade, nit najjači posjednici, premda se je o koristi te njege i mnoga rekla i mnoga već pisala.

Toliko je istina, da su košnje na livadâ spale na nevjerojatan način, te od davno već moraju gojiti krmne rastline na oranicâ.

Oranice djubre se redovito ili svake treće, četvrte ili pete godine, a imade gospodara, koji su ostarjeli pa se nesiećaju, da je igda njihov djed livadu zadjubrio, a oni po gotovo nigda. A takovi ljudi, imadu srdca tužiti se, da jim je košnja sa livada svake godine to slabija, pa to pripisuju vremenu, suši, vlagi itd. a neće da zapitaju za pravi uzrok, neće, da se začude, kako može i toliko radjati, kad ju se nigda djubrom nekriepi.

Livade koje se mogu svake godine redovito naplaviti, ili ako se na njih može navesti voda kišnica ili sniežnica, primaju tom navodnjom dosta hrane, koja zamjenjuje djubar.

Od livada koje se nedjubre i nenatapaju, koje čitavu vlagu potrebitu primaju kišom, nemože gospodar zahtjevati, niti obilna niti svake godine jednaka voda.

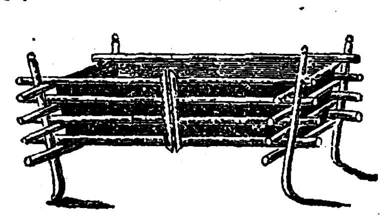
Isto tako nesmje se zahtjevati dobra i obilna voda sa prevlažnih livada, a još manje sa barastih i blatavih.

Naše livade u suhim predjelim, izuzam godina, kad obiluju kiše, malaksaju rodom od godine na godinu, a vlažne pretvaraju se malo po malo u blatija.

Sada, kad svak shvaća da samo u gospodarstvu leži ekonomička snaga i spas naroda; sada kad se sve sile ulažu, da se polja i oranice po novijih nazorih poboljšaju i poprave, e da što više koristi daju, sada bi bilo napokon vrieme, da se počme nešto raditi i o poboljšanju livada.

U naprednijim zemljam i veleposjednik, i planinski gospodari vode osoku iz staje na livadu, djubre iste običnim stajskim djubrom, djubre jih umjetnim djubrom, iz gradova voze na livade ljudske izmetine; a zašto sve to? Da dobiju što više krme za marvu, jer se na marvogojstvo osniva svako dobro uredjeno gospodarstvo.

Nebi mogli i naši gospodari sliediti ovaj primjer, nebi mogli pitati blago sa sienom mjesto, da se davi sa slamom, a slamu upotrebiti za djubar?



Slika 33. *Jardiniera.*

Sa naših livada, moglo bi se dva i triput toliko siena pokositi koliko se danas kosi, a tim nesamo što bi bolje stalo blago, a po njemu i oranice, nego bi se na oranicama moglo gojiti više koristnih gospodarskih bilina, mjesto krmnih, koje danas radi blaga valja gojiti na oranica.

Gospodar, koji kani urediti svoju livadu, mora da je na čistu: 1. Ako se ta livada dade naplaviti. 2. Ako leži vlažno, ili 3 Ako leži suho. Dade li se livada naplaviti, onda će se povećati prihod, ako se uredi navadnja i odvadnja.

Suho ležeće livade, valja svako često podjubriti životinskim djubrom ili miešancem ili pepelom.

Vlažne livade, valja prošušiti ili izkapajuć jame, ili podcievljivanjem (drainage) — Voda, koja se sakupi u jame, može se kašnje upotrebljavati za natapljanje suhih mjes a, ali samo hoće se pričekati, da ju prije nešto malo sunce ugrije, pošto prestudena voda, djeluje štetno na livadne trave.

Vlazne livade davaju najviše zanoveti jer imade korovlja koje na njima udomi, i koje valja utamaniti. Mahovine utamane se, ako se navaža vapna ili pepela. Vapno i pepeo u smjesi sa djubrom osobito mješancem djeluje puno na odkiselenje ovakovih vlažnih livada.

Svaka žrtva za poboljšanje livada, pa bila ona i novčana izplatit će se stostruko, jer će njegovane livade radjati zdravim sienom na nevjerojatan način.

Za svaku livadu djeluje uspješno sljedeće vrsti djubra: vapno, pepeo (lug), mješanac, životinjski djubar, osoka, ljudske izmetine itd.

Mješanac i umjetni djubar još u jesen izveden i razastrt dok padaju jesenske kiše djeluje blagotvorno na proljetnu košnju. Razastrt, kad je već oledilo djeluje stopro na drugu košnju ili na otavu.

Ako se stajski gnjoj razastre u jesen, pa na proljeće pomieša sa zemljom, koja se iz jaruga i jama izkopa, onda se pretvori u mješanac i djeluje najbrže i najuspješnije.

Osokom i ljudskim izmetinam djubri se na dva načina. Pošto je ovo žestoki djubar, koji bi mogao svojom žestinom poljsku zaraslinu izgoriti valja ga razblažiti. U tu svrhu, ako se livada dade naplaviti, pušta se odmah u dovodnu jarugu, da se to mieša vodom, koja će naplaviti livadu, u protivnom slučaju lieva se u jaruge, a kad se ove napune vode kišnice ili sniežnice i prelievaju se po livadi, i rečeni djubar razblažen dolazi s njimi na livadu.

Na suhe livade valja osoku i ljudske izmetine izvažati u jesen ili preko zime, kad padaju najobilnije kiše. U predjelim gdje snieg pada, i gdje se uzdrži za suhe livade najbolje je razlieti osoku i ljudske izmetine po sniegu.

Vrieme je jednoć, da se gospodari ozbiljno late poboljšavanja livada, jer inače po naša gospodarstva zlo i naopako.

SVAŠTICE.

— *Praskve u vinovici.* — Uzme se zdrelih prasaka (armellini), izčiste se, te na nekoliko mjesta izbodu iglom do pećke (koštice). Onda se metnu u bučatu vodu, koju se grije sve dok će da uzavrije, a po tom se ociede i metnu u duboku zdjelu. U isto vrieme ukuha se nešto šećera na riedko u vodi, pa se opjeni ta sladorača. Obično uzimlje se za svaki kilogram prasaka pô kilograma sladora. Ovu sladoraču polije se po praskvam. Praskve ostanu u sladorači 24 sata. Po tom se uz neprestano opjenjivanje jednoć ukuhaju u sladorači, ali pomnjom i oprezno da ne popucaju. Kad su ukuhane vade se šupljačom iz sladorače, prokuha se sladorača na novo, pa vruća polije po praskvam. Praskve ostanu u sladorači tri dana, onda se ona odlije, ukuha, opjeni, pa se u nju metne opet toliko prasaka, koliko jih može stati i sve se ukuha. Pod konac izvade se praskve iz sladorače i naslažu u staklenice ili lonce, a u isto doba ukuha se sladorača do gusta, ohladi, pa joj se uz neprestano miešanje na svako 2 kilograma prasaka dolije $^3/_4$ litre dobre vinovice. Ovu smjesu od sladorače i vinovice ulije se u staklenice na praskve, pa se svaka staklenica dobro priveže.

— *Sušenje zelena graška.* Olušti se posve mlada graška i baci se u vreloj osoljenoj vodi, u kojoj ostane dok voda opet baci glogolj. — Ociedi se zatim na cjedilu pa suši ili na vruću mjestu ali u hladu ili u peći na tiho ugrijanoj. Kad je grašak posve suh saspe se u platnenu vrećicu, te ovjesi na suhu mjestu. Kad se posušeni grašak ima jesti, namoči se za 24 sata u vodi kišnici, u istovrstnoj vodi se ukuha, ociedi, pa onda priredjiva kao friški grašak.

— *Kapulica i ljutika u kvasini.* — Dobro izčišćene kapulice ili ljutike metnu se za 24 sata u razsoli, pa se ociede na cjedilu. Po tom naslažu se u staklenice sa nekoliko zrna papra, nešto gvozdike i muškata i napune se staklenice vrelom, pravom i žestokom vinskom kvasinom. Po tom se začepe staklenice i čuvaju do porabe.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

— *Sprava za prevoz siena* slika 32 str. 58. I ovo je amerikanski izum, nekog S. Washingtona Uzme se briestovi kolac nešto 3 do 3 $^1/_2$ metra dug, a 10 do 15 cm. u prorezu. Olušti mu se kora, pa istesa na prednjoj strani nešto deblje, dočim se stražnji dio zaoštri. Na vrhu probije se skroz po širini jedna luknja, kroz koju se provuče i priveže komad čvrsta užeta, a na ovaj karika za zapregu. Nešto 30 cm. od prve luknje probije se druga. Kroz ovu provuče se dugo uže, na kojem se i na jednoj i na drugoj strani luknje napravi jedan uzao, da uže stoji čvrsto. Uže je, kako to naša slika kaže na jednom kraju dulje. Recimo da je stog siena negdje na polje, a da prieti kiša, kako će se pomoću ove sprave unieti u kuću ili sienik na brzu ruku. Evo: Podvuče se oštri kraj sprave pod stog, prebaci se onda uže preko stoga, spoji kraći kraj sa duljim, s tegne dobro i priveže. Ono užeta što još pretiče podvuče se izpod zaoštrena praja sprave, stegne dobro i priveže. — Ovako privezan snop, dade se prenašati gdje se hoće, a bez da se sieno razaspe, niti premeće.

— *Jardiniera* slika 33 str. 59. Jardiniera je stalak za cvieće od drva ili žice gvozdene finije ili prostije izradjen naprama tomu, kako je volja i ukus gojitelja cvieća. One se drže ponajviše po sobam na stolovih, a u njih se postavlja ubrano cvieće. Da se cvieće uzdrži svježe metne u po dno jardiniere nešto vlažne mahovine i u ovu se zatiče cvieće. Jardinieru, kakovu naša slika predočuje može si svatko sam sklepati iz nekoliko komada drva i par čavala.

Gospodarske Viesti.

Tuže nam se sa raznih strana, da su zadnje bure posušile zemlju do zla boga Ni nedaće ni crn ne nanašaju ljetos nekoliko štete.

* *
*

Izišla je prva svezka djela: *„O uzgoju i njegovanju cvieća, uresnog grmlja i drveća“* od P. L. Biankini-a, koju smo izdali u vlastitoj nakladi. Obsiže 4½ tiskana tabaka u osmini ili 72 stranice, a imade 82 slike na razjašnjenje teksta. U prvoj svezki razpravlja se: 1. Zemlja, 2. Orudje i posudje, 3. Cvieće u kući, 4. Stalci, 5. Napisivanje imena, 6. Sjetva i sadnja u obće i 7. Od ljetnog ili jednogodišnjeg cvieća: Abronia, Acroclinium, Gorocvjet i Mirisna kunica. Ciena pojedinoj svezci je 40 novčića, a nuzto još 5 novč. za poštarinu

Na želju gospode naših povjerenika produljilismo predbrojbu do konca kolovoza (augusta) t. g. Tim će svak po prvoj svezci moći suditi kakovo će biti djelo.

* *
*

U Nadvojvodini Badenskoj morat će svaka Občina prirediti občinski voćnjak, u kojem će se uzgajati voće potrebito za zasadjivanje drvoreda po občinskim cestam i šetalistim. Za občine od 500 duša mora da ima voćnjak najmanje 2½ ara, za občine od 1000 duša najmanje 5 ara, a za veće občine najmanje 8 ara. — A kod nas?

* *
*

Pišu nam iz *Saint Donat* u Francuskoj dne 16 t. m. Vinogradi stoje u svem ovom departimentu jako dobro, ta se u obće prikažuje obilna ljetina. Ima nešto peronospore, ali malo. Filoksera hara jako i po pjeskovitim brežuljcim. Brane se ugljikovim sumporanom, a sade s reda amerikanske vrsti koje odole.

* *
*

Družtvo na obranu austrijanskog vinogradarstva javlja nam, da onaj član koji želi imati ključeca amerikanskih, mora da se sada prijavi. Ključeci koji su lani došli iz Amerike, da su bili jako liepi i dobro omotani u mahovini. Da se je na svaki ključec već bio naseo čvor, te kad su zasadjeni, da su maldane svi protjerali. Mi bi svakog odvratili da naruči ključeca. dočim bi svakome posavjetovali da naruči sjemena od amerikanskih loza i da zasije.

* *
*

Kako nam se javlja iz podžupanije Riečke žitarice stoje slabo, krumpir dobro, siena pokositi će se srednje. Na lozi pokazivao se je veoma obilan rod. al na žalost pravi puno štete gnjiloća (*peronospora*) i patule (*Gloeosporium*).

* *
*

Kako „Šumski List“ javlja vlastelin Visovlja (podž. Krapinska) gosp. Galiuf, kupio je u Českoj 80,000 komada čamovih biljka za pošumljenje plešina i čistina u njegovim šumam. Kad će se počet naši posjednici zauzimati za pošumljivanje?

* *
*

Srednja ciena svilčevih kožuraka (bahura) bila je u Italiji u lipnju 3 franka i 49 ½ centesima po kilogramu, što odgovara po prilici 1 forint i 67½ novčića.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

56. Koja vrst djeteline je najbolja, kao hrana za konja? — Koja vrst iste hrani se najviše zračnom hranom, te po tom najmanje troši zemlju? Koja je ciena iste. odkud se nabavlja i koliko sjemena treba za hektar zemlje? Kako se pripravlja zemlja za sjetvu i kad se ista obavlja?

V. K. D. u S, — Split.

Nema djeteline, koja bi sama služila, kao hrana za konje. Biva obično, da se koja vrst djeteline ili ljekarice primješava sienu i slami, kojom se hrane konji e da bude sočnija.

Za tamošnje odnošaje cienimo da bi za rečenu svrhu bila najprikladnija meteljka (*Medicago media*) Ona se hrani puno zračnom hranom, zadovoljava se mršavijim zemljam, dapače i pjeskuljom, a podnaša dobro sušu. Sije se u jesen ili na proljeće, ali ju je bolje sijati u jesen. Zemlja se za meteljku 2 do 3 put preore, dobro pobrana, pa se onda meteljka zasije. — Biva obično da se meteljka ne sije sama Ono se zasije sa ječmom, raži, ili šta slična. U prvo doba dok je još meteljka slaba ona se zaklanja pod ovu biljku, a kašnje kad se ona pokosi (požanje) bilo zdrela (ječam) ili u zelenom stanju za krmu (raž), onda ostane meteljka sama. Na 1 hektar zemljišta zasije se 30 do 40 kilograma sjemena od meteljke. Dobrog sjemena od meteljke možete dobiti od Wolfnera i Weisza u Beču ili od P. Sprengera u Gracu, po 1½ do 3 forinta kilogram. Bolje je uzeti skuplje sjeme, jer je ono čišćije i klicavije. Meteljka žive 3 do 5 godina, a da je godišnje napram vrsti hranivosti zemlje 1 do 2 košnje i jednu pašu. Sa lošije zemlje dobije se jednom košnjom i jednom pašom 4 do 5 tona suhe meteljke (siena), a na dobroj zemlji u 2 košnje i jednom pašom 6 do 8 tona suhe meteljke sa jednog hektara zemljišta.

57 Jeli savjetno uštipavati vrhove mladica od loze?

J. K. u P. — Cetina.

Svakako je savjetno, samo što to valja obavljati u pravom zemenu U početku, dok još tjera loza proljetnom vegetacijom nevalja u nju dirati, no kašnje, kad se ustavi proljetna vegetacija, i kad se uslјed zdrienja drva i razvijanja grožđja počmu vraćati sokovi, onda se to preporuča. Na taj način svi oni sokovi, koji bi otišli potrošeni u suvišne vrhove mladica uloži loza u drvo i grožđje. Od konca lipnja unaprjed mogu se daklen uštipavati mladice.

58. Šljive (plod) mi se nekako izopačivaju. Nijedna pravilno da je izrasla, a mnoge odpadaju. Molim vas što je uzrok tome? Jeli to zar bolest? Ako je, kako se lieči?

F. V. u L. — Sarajevo.

To je bolest jedna. Ima više od 300 godina da se znade da šljive trpe po toj bolesti, a kakova je to bolest, i da ju prouzroči tajnocvjetna nametnica *Exoascus Pruni*, dokazao je Fuckel nešto prije 20 godina. — Za cvatnje i dvie nedjelje dana po cvatnji neopažava se ništa. al se na jedan put počmu šljive pečiti i izobličivati. To izobličivanjem prouzroči nevidivi *Mycelium,* djelovanjem kojeg razvije se puno više ali posve malenih stanica. Niti ovog *myceliuma* šire se sve više po stanicam ploda, dok ne naprave odmah pod koru tako zvani *Hymenium*. Usljed toga popuca koža, izvali iz nutra puno sitnih cievčica, u svakoj od kojih imade po 6 do 8 komada trusja, koje se raspe kad dozrije. Dok je plod još mlad može se viditi *myceliuma* šire kroz držak ploda u liko mladicâ, no kašnje toga se više ne vidi. Obično biva, da se bolest pojavlja redovito svake godine na jednoć oboljelim stablim, a opažava se i to, da dok je jedno voće bolestno, da je ono tik njega stojeće posve zdravo, Ima godina da bolest ne nosi nikakovih posljedica, a opet ima godina da se izgubi ⅓ i ½ ploda. Proti bolesti ovoj nije dosad poznat nijedan izravno djelujući liek, jer je *mycelium* skriven u liko od drva. — Ako je stablo jako bolestno onda pomože te se izklaštri na kratko. Valja odstraniti sve mlado drvo, a dobar dio i starog drva, tim se odstrani rečeni *mycelium* i one mladice što drvo protjera posve su zdrave.

B. Nova pitanja.

59. Napravio sam nekoliko staklenica prave šampanje od vinove loze i posve bistre stavio sam jih u pržinu. Nakon 5 ili 6 mjesecih polovica jih popucala, a ostale zamutile se. Ovako šampanja uzdrži se najdulje godinu dana, a poslje se uzljuti (postane ostika, ocat, kvasina). Molim Vas kako bi imao postupati, da napravim uredno šampanjac, koji mi se neće pokvariti?

J, Š. u T. — Pelješac.

60. Mogu li se smokve sušiti u pećini za sušenje voća, onako, kako se suši drugo voće? Koja je peć za tu svrhu najprikladnija?

A. S. u P. — Šibenik.

61. Uzvrpoljio se amo narod rad neke nove bolesti na lozi, koju kažu da se zove Dematophora. *Jeli može ta bolest nanieti velike štete lozi? Ima li proti njoj lieka i kakovog?*

B. G. u V. — Vis.

62. Naseljenici počeli su gojiti neku bilinu, koju zovu cikorija. Kažu da se dobro prodaje. Koja je to bilina, kako se goji i priredjiva za trgovinu?

L. O. u S. — Bihač.

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1886.

P. n. č. g. Gašparac G. — Ivanković don M. — Radimiri P. — Softić O. L. — Borić J. — Bolmarčić d.r Iv. kor. — Marinić O. P. — Vujašković J. — Čović Plenković M. — Buj Br.

— Č. g. Hardalo N. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca rujna t. g.

— Č. g. Cabrić I. — Broj 5 odposlalismo vam.

— Č. g. Slišković O. A. — Brojeve 6, 9, 10 i 11 odposlali smo Vam na novo. Da ste nam zdravo!

— Č. g. Domines P. — Molimo Vas reklamirajte svaki put, kad vam koji broj nedodje redovito, jer dok se vi tužite da list neprimate, primamo jih mi natrag sa pečatom tamošnje pošte, i sa oznakom: *neprima se.* Očito je da se nered sgadja na tamošnjoi pošti.

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U LIPNJU 1886.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Sniežnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	24·8	29·6	1	19·6	18	12	18	14	—	—	4	—	—	—	1	1	10	2	1	2	14	—	1	—	—	145	63·4	8
Korčula	23·0	25·1	30	21·2	23	14	16	5	—	—	—	—	—	—	1	—	—	2	—	21	—	1	—	17	—	10	5	17
Hvar	21·6	26·6	1	15·6	17	15	15	8	—	—	—	—	—	—	2	—	4	—	5	3	2	1	4	7	4	66·5	23·5	17
Knin	21·3	25·5	4	16·2	17	16	14	17	—	2	6	—	—	—	4	—	2	—	—	—	12	1	9	3	3	—	—	—
Drniš	19·8	25·6	4	15·0	17	19	14	10	—	2	17	—	—	—	1	2	6	—	—	3	4	2	1	—	1	—	—	—
Mokrine (Boka)																												
Nin	20·9	24·7	4	16·3	18	17	13	11	—	2	2	—	—	2	1	1	4	5	—	12	—	3	29	11	26	—	—	—
Trogir	23·3	25·7	4	19·8	22	20	10	6	—	—	2	—	—	2	1	—	5	5	19	12	3	—	7	21	—	62·8	33·2	11
Dubrovnik	22·6	26·8	2	17·5	18	9	21	6	—	—	—	—	—	—	1	1	2	—	12	25	4	2	13	6	26	23·0	10·3	17
Smokvica (Korčula)	20·9	24·3	5	17·7	22	24	6	4	—	—	—	—	—	—	1	—	6	1	12	29	5		5	12	20	9·0	5·0	22
Račišće (Korčula)	23·2	28·5	29	16·5	17	18	12	6	—	2	15	—	—	—	4	2	—	2	2	9	7	2	4	22	11	—	—	—
Vrhgorac	21·8	27·1	2	15·6	22	7	23	9	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	107·8	31·0	17
Obrovac	21·5	24·6	29	17·3	17	14	7	9	—	1	4	—	—	—	—	1	—	3	1	—	15	1	8	1	1	—	—	—
Podgora (Primorje)	22·7	25·3	5	16	22	9	21	11	—	2	10	—	—	1	3	—	2	1	—	—	3	—	13	—	—	—	—	—

U ZADRU 1886. BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA“

Godina V. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 16

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Kolovoza 1886. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Kolovoza 1886.

Aleksander Russi

Aleksander Russi porieklom dubrovčanin rodio se je god. 1853 u Djakovu u Slavoniji. Pučku školu svršio je u rodnom mjestu, a zatim gimnaziju u Osieku. Već za mlada pokazivala se je u mladiću, rodjenu usred ubave i plodne Slavonije, velika volja i nagnuće za proučavanje prirode u obće, a naposeb za gospodarstvo. Već kao mladić uvidio je, da je gospodarstvo temelj blagostanja njegove domovine, te se je i sbilja odlučio da podje u sviet, da prouči temelj racionalnomu gospodarstvu, sa znanstvenu i praktična gledišta, e da danas sutra bude na korist domovini svojoj, narodu svomu, za kojeg prosvjetu i blagostanje je neumorno radio do svoje smrti.

Odputi se u Hohenheim, da na tamošnjoj gospodarskoj akademiji, položi temelj svojoj znanstv. gospodarskoj naobrazbi. Nakon dvogodišnjeg uspješnog naukovanja otidje u Klosterneuburg, gdje se je bavio vinogradarstvom i pivničarstvom, i gdje je marljivo radio u laboratoriju prof. Rösslera. — U bližem doticaju sa strukovnjaci (kemičari) i učeć kemiju vinarstva, usvojio je osvjedočenje, da bez temeljitog poznavanja kemije, te najsilnije poluge našeg sveukupnog modernog života, neima pravog znanstvenog spoznanja nauke o uzgoju bilja i gospod. životinja, te gospodarstva u obće. Uvidivši tu veliku važnost kemije, a znadué da mu se za dalju podpunu izobrazbu hoće prakse, uputi se na imanje grofa Pavla Pejačevića u Podgoraču i tu ostane godinu dana. Zatim otidje u Beč na Visoku Poljoprivriednu školu, koja je onda upravo bila utemeljena, i tu je za pune 3 godine nastavio svoje nauke. Koliko je uspjevao u svojim naukam najboljim je dokazom ponuda profesora Zöllera (na „Hochschule für Bodenkultur"), da ostane u njegovom kemičkom laboratoriju kao asistent. I ostao je u Beču jednu godinu, te bje nakon toga od visoke vlade pozvan, da stupi u službu hrvatske vlade, kao učitelj gospodarstva na gosp. i šum. učilištu u Križevcih. On se odazove pozivu, i stupi u službu učiteljsku početkom godine 1879. Godina kašnje bude imenovan pravim učiteljem, a nakon svršenog trogodišta bude definitivno potvrdjen u službi učiteljskoj i bi mu podjeljen naslov *profesora.*

Klica sušice, koja mu se je već za naukovanja razvijala preotimala je mah sve više tekom njegova učiteljevanja i rušila mu je zdravlje od dana na dan. Unatoč svemu tome Russi bio je jedan od najsavjestnijih i najvriednijih učitelja zavoda. On je neumornim svojim radom, dičnom savjestnosti i nepokolebivom energijom radio za razvitak ovoga našega jedinoga (svoje vrsti) zavoda.

Uvidiv veliku važnost zavoda za kulturni razvoj naše domovine, on je svom dušom, svom energijom znanstveno naobraženog, te svojoj struci posebično odanog čovjeka, nastojao o boljku i razvitku toga učilišta.

U pomanjkanju učevnih knjiga, dotično valjanih škripta, uvidio je Russi jednu od glavnih zaprieka za valjani napredak djaka, te s toga odmah velikom marljivošću latio izradjivanja škripta, za sve njemu povjerene predmete. (Obći uzgoj bilja, posebni uzgoj bilja, gospodarske strojeve, agrikulturnu kemiju, gnojarstvo, tloznanstvo, bolesti gosp. bilja, gosp. zoologiju, liter. i statistiku gospodarstva). Uzprkos bolesti, koja mu je sve više rušila zdravlje, radio je kao crv, te je za razmjerno kratko vrieme svršio postavljenu si, doista veliku, zadaću. Kasnije priredio je i veći dio tih sastavaka za tisk, te je troškom visoke vlade izašlo ove godine njegovo „*Livadarstvo*" i I.i svezak „*Uzgoja bilja,*" dočim će zadnja dva svezka potonjeg djela izaći za kratko izpod tiska. Russievo djelo „*Uzgoj bilja*" jest djelo jedino svoje vrsti u literaturi južnih slavena, te si je pokojnik tim djelom dostojan i trajan spomenik stavio. Sastavljeno je na način Haberlandovog „*Pflazenbau*" dakle u velikom stilu. Obsiže do 45 tiskanih tabaka.

Pokojnik nije više sâm mogao da redigira tiskanje toga djela, već je taj posao povjerio prijatelju si i kolegi profesoru Potočnjaku, koji će i sada nakon smrti piščeve posao dovršiti.

Djelo to, koje nam je već u rukopisu tačno poznato, služiti će u prvom redu, za porabu djaka u Križevačkom učilištu, a za cielo će ga sa veseljem pozdraviti svi inteligentni gospodari i učitelji gospodarstva na zavodih u našoj domovini.

U njemu bo naći će znanstveno popularnim načinom u cjelosti razvitu sveukupnu nauku o uzgoju bilja, gnojitbi, obradjivanju i melioraciji tla, sa kratkimi pregledi svih pomoćnih disciplina, koje su od važnosti za predmet — Kada je prije nekoliko godina počela prietiti pogibel phyloxere i našoj domovini, bio je Russi prvi, koji je napisao liep, popularan, za narod shvatljivo napisan opis trsovog ušenca; te je knjižica ta, pod naslovom „*Trsov ušenac,*" a troškom hrv. vlade, ugledala svjetlo god. 1881. Prije dvije godine sastavi Russi i „*Hrv. gospodarski Koledar*" po uzoru velikih a sličnih koledara drugih naprednih naroda. Ali bez uspjeha. Njega je jako bolilo što taj liepi podhvat nije našao dovoljna odziva u domovini. Prve godine prodalo se je jedva 300 iztisaka, a ove godine jedva 150. Doista žalostan dokaz apatije gospodarskih krugova u našoj domovini! — Mi znademo, da je Russi tim podhvatom štetovao više stotina forintih. — Osim toga sastavio je mnogo liepih i poučnih članaka za razne strukovne novine. Bio je osobiti obožavatelj "Gosp. Poučnika," te je nastojao i tvorom, kao marljivi suradnik i savjetom da bude što savršeniji. Osim na polju strukovne literature, stekao si je Russi nemanje zasluga na Križevačkom učilištu, kao profesor gospodarstvenih nauka. — Njegova je zasluga, da Križevački zavod danas posjeduje gospodarski kabinet, koji se sa svojimi modeli, spravami i sbirkami može smjelo takmiti sa svakim sličnim kabinetom gospod. akademija u Njemačkoj i Francuskoj. U savezu sa gosp. kabinetom položio je i temelj gospodarskomu laboratoriju, na način Hoberlandovog laboratorija na Bodenkultur u Beču. Taj gosp. laboratorij imao je biti u savezu sa novo ustrojnim kemičkim laboratorijem, koji je podloga za imajuće se ustrojiti gosp. pokušaliste.

Kako je Russi bio savjestan u svemu, nije zanemarivao ni praktičnu stranu svojeg zvanja. Dan na dan obilazio je prostrano zavodsko gospodarstvo, ili sâm, ili sa svojimi djaci, neumorno tumačeći i razlagajući toli omiljelu mu nauku gospodarstva. Mnoge poboljšice i racionalne preinake uvedene u novije doba na gospodarstvenom Križevačkomu zavodu, pokusi sa umjetnimi gnojivi, itd. imadu se zahvaliti njegovom uticaju.

Napokon uredio je u botaničkom vrtu, u učevne svrhe, gospodarsko pokušalište, u kojemu se goje sve domaće i mnoge inostrane gospodarske kulturne biline, te su djaci mogli sustavno na temelju njegovih škripta proučavati te biljke u naravi.

Bio je savjestan najčestita značaja. Prem bi imenovan profesorom za zasluge, i unatoč tome što mu je život s bolesti bio slomljen, otide prije dvie godine u Beč i usposobi se. — *Hoću da pokažem mladjim,* govorio je svojim prijateljem, koji su ga od toga radi njegova slaba zdravlja odvraćali, *kako treba shvaćati svoje zvanje, te kako treba čuvati ugled i čast svoga zvanja, proti svakim prigovorom.*"

Došavši Russi na zavod Križevački upravo nakon preustrojstva toga zavoda, mnogo je svojim savjetom doprinio za temeljito i razumno provedenje zakona o preustrojstvu. Navlastito uplivao je na sastav naukovne osnove, kod sastavljanja osnove za državne izpite gospodara itd. Vlada ga je često pozivala da u gospodarskim pitanjim dade svoje mnienje.

U dva navratka bio je poslan za vrieme školskih praznika u Slavoniju, da pučkimi predavanji širi gospodarsku prosvjetu. Svakomu je poznato, kako umno i kako savjestno je Russi na zadovoljstvo svih krugovah znao riešiti povjerenu mu zadaću.

Prijatelj zavoda na kojemu je služio, bio je protivan prenosu istog u Zagreb, i rad toga što je cienio, da nam još nije potreba visoke škole, i jer je znao da bi trošak za zemlju bio prevelik.

Nastojao je da se svremenom podignu uvjeti primanja na 8 razreda gimnazije ili 7 razreda realke, e da se podigne s otim promjenam skopčano podignuće zavoda na akademiju.

Kao učitelj bio je Russi revan i savjestan, doduše nešto strog, al zato uvjek pravedni i iskreni prijatelj i savjetnik svojimi kušateljima, od kojih je bio iskreno ljubljen i štovan. Bio je vjeran, odan i iskren prijatelj, ugodan drug. Duboka uma, bistre pameti, plemenita srdca bio je odriješit bistar i oštar u razsudjivanju, a gorljiv u ćućenju. Koliko je ljubio svoju struku, toliko je gorio plamom otačbeničke ljubavi. Al sve te njegove vrline polakomile su smrt za njime, koja nam ga eto rano i nemilosrdno ugrabi.

Ni suze razoviljene udovice, ni nejake godine njegova djeteta, mi molitve njegova brata i njegovih prijatelja, ni siromašna naša domovina, koja je gladna nesebične gospodarske prosvjete, koju je on obće dielio, ništa nije moglo ustaviti, tu neumoljivu smrt, koja nam ga eto za uvjek ote.

Bog mu dao vječni pokoj! Neka mu bude lahka ona zemlja, kojoj je posvetio sve umne i radne sile svog života; a neka on bude izgledom našem mladjem naraštaju!

Štedno-Zajamne zadruge.

OSNIVANJE.

(Nastavak vidi broj 15).

7. Sticati za zadrugu nepokretnine na sudbenim dražbam ili kupo-prodajnih ugovora dozvoljeno je, samo ako su takove stečevine od koristi po zadrugu, i ako će se tim načinom spasiti nekog iz kamatičnih pandja.

Kad se stvar odkupljenu odpušta prvome vlastniku. ostaje zadruga vlastnik doklengod dotičnik neizplati zadnju isu.

8. Svakog mjeseca drži upraviteljstvo redovito jednu sjednicu, i to onog dana, koji se dogovorno ustanovi. Na takove redovite sjednice netreba osobitog poziva.

9 Ima se voditi točan zapisnik o svakoj sjednici, i taj bi imao po prilici glasiti:

Šibenik dne...... 188..

U današnjoj redovitoj ili izvanrednoj sjednici poprimljeni su sljedeći zaključci:

a) Upisani su kao družinari: gosp. Ante Ledić, težak iz Crnice i gosp. Ivan Ivanović, kovač iz Varoša.

b) Izključen je iz Zadruge družinar gosp. Luka Lukić, stolar iz Doca, jer nije povratio redovito dug, niti platio kamate, pa ga je Zadruga morala sudbeno tjerati.

c) Dozvoljeno je gosp. Nikoli Matiću, težaku iz Gorice, da povrati dug mjesto na 1 kolovoza, na 1 studenoga, poslje neg prodade vino.

d) Dozvoljeno je gosp. Mati Vidanu, posjedniku iz Grada zajam od 300 forinta za 3 mjeseca vremena. On žalaže svoj vinograd na Trtru, koji je upisan u zemljištnim knjigam pod brojem 317, i nije obterećen.

e) Dozvoljeno je za nabavu računskih knjiga, hartije itd. forina 20 (dvadeset).

Sliede podpisi članova upraviteljstva, koji su prisustvovali sjednici.

10. Odnosno nadziranja blagajne i računskih knjiga, ima se upravitelj držati točno propisah statuta. Osobito mora paziti da se u računskim knjigam točno uračunava i da su sve primnice, dokaznice i namirnice po propisu sastavljene i podpisane.

Pri pregledavanju računskih knjiga i blagajne moradu se uvjek imati pod oči dokaznice i zapisnici pa prispodabljati dokaznice i zapisnike računskim knjigam, e da se uvjeri, ako je svaka izvedena po propisu i ako se svaka točno sudara.

Da je upravitelj na čistu o svotam koje utjera Zadruga, primnice ili namirnice zadruge biti će supodpisane, kako to statut propisuje. Namirnice ili primnice, koje nebi bile supodpisane po propisu statuta nisu pravovaljane za zadrugu, i ona jih jednostavno nepriznaje.

Radi kontrole zadrži si zadruga od svake namirnice ili primnice prepis.

Ti prepisi su od koristi za slučaj, ako se dnevnik računovodje neslaže biljеžnim knjigam upraviteljstva.

Koncem svakog mjeseca pregledati je točno blagajnu i računske knjige, te prispodabljanjem uvjeriti se je dali je svaka točno pobilježena i dali realno stanje blagajne odgovara stanju blagajne po računskim knjigam. (*Sliedi*).

Posudje za mlieko.

(*Piše prof.* **J. Ubl**).

Posudje za mlieko može biti drveno, zemljeno a ocakleno, pa stakleno ili od kovine.

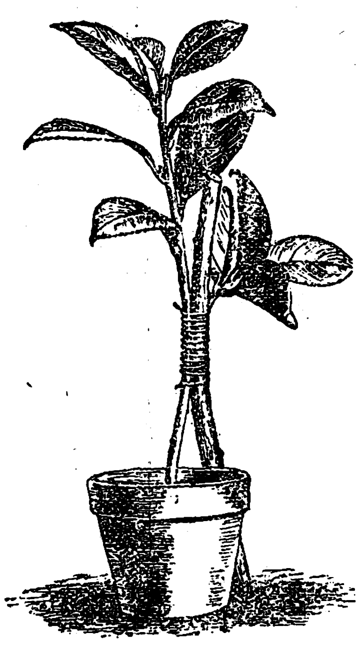
Drveno posudje.

Rabe ponajviše Holstinci. Mnogobrojnimi pokusi dokazano je, da je takovo posudje jako prikladno, jer se mlieko u njemu nesamo brzo ohladi, ali se lasno i podpuno oskorupi. Mana mu je jedina da se težko čisti. — Pravi se od



Slika 34. *Priprava za oblactiranje.*

čvrsta hrastova ili bukova drva, sa drvenimi ili gvozdenimi obruči. Drvo je loš toplovod, nevuče u se (ili samo neznatno) toplinu friškog omuzenog mlieka; a nastavšim izparivanjem



Slika 35. *Obični način oblactiranja.*

gubi nešto vode pa se toplina snizi. — Usljed ovog izparivanja i sniženja topline napravi se brzo skorup (vrhuje). U ljetno doba obere se skorup poslie 30—36 satih, uvjek prije, nego li se mlieko i malo uzljuti. Bud je drvo porozno, ono usisava lasno mliečnu kiselinu te se onda u takovoj posudi mlieko lasno usiri. Isto se tako posve lako nasedne u pukotinam i šupljinicam drva trusje glivicah, koje su uzrokom da se mlieko lasno išteti. Ondje dakle, gdje mlieko mora dulje u posudi stati ne može se preporučiti drveno posudje. Da se takovo posudje lagЪje čisti, izliči se iznutri kojom vrsti pokosti. Bira se obično takova pokost koja se brzo suši, a ne topi se u mlieku te nemože da nit najmanje naškodi njegovom teku. Izliči se na novo svaki put kadagod je potreba. Tako oličeno drveno posudje izčisti se najprije toplom vodom, pa onda lukšijom ili vodom i lugom pomoćju kefe te napokon propere se u hladnoj čistoj vodi. Lukšija od sode pravi se ako se $1/2$ kg. sode primješa u $2\ 1/2$ litre vode. Lukšijom od sode mora se drveno posudje izprati barma jedan put na tjedan.

Zemljeno posudje.

Rabi se jako puno i vrlo dobrim uspjehom, osobito od onih gospodara, koji mliekare na malo. Zemljeno posudje mora imati iznutra čvrstu glazuru (ocaklinu) na kojoj neima nikakovih mjehurića niti pukotina. Mlieko u takovom posudju ne hladi se brzo, kako što n. p. u drvenom. S toga je običaj razhladiti mlieko prije nego li dodje u takovo posudje. Zemljano posudje se lasno čisti, u njem nezaostaje mliečne kiseline, niti se lako nasedne trusje, sve stvarih usljed kojih se mlieko lasno kvari.

Stakleno posudje.

Čisti se najlaglje, ali skupo, lasno se razbije, a mlieko se u njemu lasno uzljuti, usljed česa se teže uskorupi. Staklo je dobar toplovod prima brzo toplinu od friško omuzena mlieka. Mlieko u staklenom posudju puno teže ohladi, nego u drvenom ili zemljenom.

Posudje od kovine.

Ako se u limenom posudju mlieko uzljuti, onda se tvore kovinske soli i slučevine koje su po zdravlje štetne. To je razlog zašto se danas gradi mliekarsko posudje od takovih kovina, u kojih se ne stvaraju te otrovne slučenine i soli.

1. *Tutija (zink).* Spaja se lasno mliečnom kiselinom, te tvori mliečno-kiseli tutijin kis, koji hudi veoma zdravlju.

2. *Olovo.* Sve slučenine olova jesu otrovne, zato se nerabi za gradju mliekarskog posudja.

3. *Bakar.* U posudju od bakra načini se lasno, mjedenka, koja je otrov. Bakreno posudje je ujedno veoma skupo.

4. *Željezo.* Destinon u Grönvaldtu u Holstinu, izumio je posudje od livena željeza. Ovo se posudje postavi stalno na zidanoj podlozi u mliekarnici, i tu se pričvrsti. Destinovo posudje, kojim je skopčan osobiti postupak za obiranje vrhnja razprostranio se po Holstinu, Meklenburgu, Danskoj i Švedskoj. Kad se obire nagne se ta posuda t, j. podigne se posebnim šarafom njezin stražnji dio, pa se osobitom skorupnjačom obere sve i jednog puta.

Ovim se načinom doduše veoma brzo obira skorup, al posudje lasno se hrdja. Mora se rad toga izličiti dobrom pokostinom, te često izprati.

Uredjenje mliekarnice.

Mliekarnica neka je blizu staje na hladnu

PODLISTAK.

ZDRAVSTVENI SAVJETI

Često se dogadja, da na selu gdje nema liečnika, mal da ne svaka ozleda dade se na zlo i opogani sbog nerazboritog postupanja bahorica. Slabe ozlede postanu tolikrat smrtonosne, jer se krv otruje. Na sreću je znanost danas posve na čistu što prouzroči otrovanje krvi, zna se naime, da kad se rana opogani, u njoj se razvija silesija mikroskopičnih gljivica takozvanih *bakterija.* Tih — bakterija ima više manje uvjek u zraku; mi s toga moramo nastojati da do rane nedopru, a ako bi doprli, onda jih je posve uništiti. Takovo postupanje zovu liečnici *antiseptično* i sad se rabi izvrstnim uspjehom.

Budući da je *antiseptično* postupanje stvar posve jednostavna i od svakoga uporabiva, protumačit ćemo to postupanje obširno.

Svaka kuća na selu mora imati na razpolaganje jednu stakleniou od kakovih 100 grama **čiste tekuće, guste karbolne kiseline (Acidum** carbolicum concentratum purum). Jedno $1/4$ metra gutaperka hartije (Cartha guttaperca). Nešto stare, ali posve čiste biele rubenine ili čiste mekane riedke tkanine zvane „Gaze".

Sve te stvari kupuju se u ljekarni uz jeftin novac. Timi stvarima je naša kućna ljekarnica posve gotova.

Kad se po nesreći netko ozledi, n. p. poreže nožem prst ili drugo udo ili padne sa stabla i okrvavi glavu itd., prva budi briga pripraviti *antiseptičnu* vodu. U tu svrhu uzmi punu zlicu guste karbolne kiseline, i razredi je u jedan litar čiste vode mješajuć dobro za nekoliko časa. Sad neka jedan od ukućana ili gazdarica opere pomnjivo ruke takovom vodom, pa onda nek uzme komadić čiste rubenine ili gaze i neka ju umoči u karbolnoj vodi, pa opere s njom pomnjivo a posve dobro ranu. Zatim nek odreže komad čistog a starog rublja ili gaze kojom će omotati ranu. Ovo rublje nek umoči pred porabu u čistu vodu pa čvrsto zažme i onda umoči u karbolnoj vodi, opet zažme da nekaplje, pa previje ranu. Po vrh rublja **umota se gutaperka hartija i veže.**

Rekli smo da rublje ili gazu valja prije umočiti u čistu vodu i ozažeti, pa umočiti u karbolnu vodu; svrha je tomu razrediti karbolnu vodu, jer ako bi umočili suho rublje u karbolnu vodu djelovala bi pre oštro.

Ovo jednostavno previjanje ranâ valjano je kakovih 48 satih, jer karbolna kiselina brzo izlapi. U ljetno doba mora se rana iz nova previjati svako 24 sata jer brže izlapi karbolna kiselina, pa se brže osuši. Osuši li se ova brže, onda se češće mienja.

Ovim postupanjem dobijemo jedan dan vremena, a to je od velike koristi u slučaju ako je ozleda opasna, jer možemo pozvati liečnika. Kad budete liečniku pripoviedili vaše postupanje, on će tim sigurno biti posve zadovoljan, i reći će vam da ste jučer s vašim omotanjem više rani pomogli, negoli bi vam on danas mogao svom svojom vještinom i svim znanjem svojim pomoći, jer od toga kako se prvi put previje rana odlučuje na sreću i ne sreću rane. (*Sliedi*).

mjestu u sjevernu položaju. Toplina u mliekarnici i u lietno doba, neka se ne mienja jako, najbolje ako toplina ostane izmedju 12 i 16° Celsiusa. — Mliekarnica treba da bude boltana (svedena) prostrana, suha, prozračna, čista, popločana ili cimentirana poda. Ako se zida nova sgrada za mliekarnicu, onda se za svaku kravu računa 1 metar prostora u staji. Mnogi običavaju urediti ledenicu do mliekarnice. Koliko je takova ledenica koristna za uzdržavanje mlieka, isto tako može koristovati za druge gospodarske svrhe, za koje se može upotrebiti.

POUDRETTI I URATI

(Konac. Vidi broj 12).

Gdje je veće gospodarstvo i ondje se izplaća sakupljati ljudske izmetine i upotrebljavati jih kano djubar. Ljudi na selu hrane se obično zelinam, krumpirim, kukuruzom (golopudom) i sličnom hranom, od koje su pak izmetine jako slabe vriednosti, dočim se po gradovim i varošim ljubi obično bolje hrane, oni jedu više mesa, a usljed toga su i njihove izmetine imadu puno veće djubrene snage.

Nesmje se iz ovog zaključiti da izmetine od stanara i seljana nemadu nikakove djubrene snage; njihova snaga je odnosna napram snazi gradskih stanovnika, ali je imadu, i to po seoskog gospodara od velike koristi, osobito ako ju znade svezati ili pak na drugi način prirediti djubar, da bude mogao s njim baratati. — Ovaj neugodni vonj ljudskih izmetina potiče od sumporovodika i sumpornog amonijaka, koji se gnjijenjem obilno stvaraju. Ovi smrdjivi plinovi dadu se svezati. U tu svrhu rabi se vrlo dobrim uspjehom zelena galica. Željezo od zelene galice spoji se sa sumporom u bezmirisno i neraztopivo sumporno željezo. Vrlo dobrim uspjehom rabi se i sumporna kiselina, sadra, ugljevje, treset, smrvljena gnjila, lišće itd.

Primješajem zemlje, pepela, treseta, mogu postati izmetine posve suhe.

Što je najbolje primješavati ljudskim izmetinam, da se može s njimi lako raditi, nemože se na prosto kazati. Mjestne okolnosti imadu velika upliva. Puno je važnije znati, koliko se takovih izmetina rabi na hektar zemlje.

Žalibože, ni na ovo pitanje neda se točno odgovoriti, jer to zavisi u prvom redu od toga, koliko se je zemlje i drugih tvarih primješalo, pa od naravi zemljišta, koje se ima pognjojiti.

Ovakovim djubrom mora se djubriti prije sjetve, dapače mora se pomješati djubar zemljom, inače ako bi se zasijalo i podjubrilo u isto vrieme lako da bi sjeme pretrpilo na klicavosti, jer jak djubar, kako je poznato progori sjeme.

U uratu t. j. u suhim tvarim, koje zaostanu, kad se pomnjom izhlapi voda iz mokrače imade:

Dušika	25	po sto
Fosforne kiseline	4	„ „
Alkaliâ	5	„ „

U mokrači što čovjek u 24 sata pusti imade po preko 7 $^1/_2$ grama dušika, što odgovara poprieko na 6 kilograma i 600 grama na godinu. Od kolike daklen koristi može biti mokrača jedino i samo rad svojeg dušika, biti će jasno svakome, kad mu se kaže, da toliko dušika nema niti u 50 kg. dobrog guana. A u mokrači izim alkalija imade puno fosforne kiseline, dapače u 100 djelova pepela od mokrače imade 28 djelova fosforne kiseline.

Da svako gospodarstvo pravi urat od mokrače, to se nebi izplaćalo, ali u većim gradovim takovo poduzeće moglo bi biti koristonosno. Za gospodara je dosti, da poljeva mokračom gnjoj, tim već ukoriscuje dobar dio sastojina mokrače.

U trgovini dolaze dvie vrsti urata, naime: *ingležki urati*, koji se prave od jedne smjese amonijakalnih solih, kostijuh i mineralnih tvarih, i *kontinentalni urati* koji se prave od raztrošenih ustrojnih tvarih; ovi nisu drugo nego obični mješanac (kompost) djubar nasićen mokračom.

Ingležki urati imadu sbilja velike djubrene vriednosti, dočim su kontinentalni urati od slabe hranive vriednosti,

I kad se gnjoji sa uratim valja biti jako oprezni, dapače više nego kad se gnjoji sa poudretim, jer su urati puno žešći.

Radje daklen rabiti jih je često, a pomalo, nego puno na jedanput. **A. R. L.**

Njegovanje vina.

Veći dio vinogradara misli da kad uliju novo vino u bačve, da je tim glavni dio radnje ovršen, te da je dosta, ako se još jednoć vino pretoči. Al se napredni vinogradari tim nezadovoljavaju, oni posvete vinu poslje neg je došlo u bačve još jedanput toliko pomnje i njege, koliko su mu je posvetili dok su ga pravili, a to radi toga, jer su uvjereni, da njegovanjem postaje vino zdrelije, finije i tečnije.

Najprije se je brinuti da vino podpunoma prevrije, jer redovito zdrienje može da uzsliedi jedino u vinu, koje je podpunoma prevrilo.

Dalje njegovanje sastoji ako gospodar izloži vino redovitom djelovanju kisika od zraka. To se postigne, ako se vino često pretače. — Djelovanjem kisika od zraka dobije vino ugodan tek, miomiris (aroma) i liepu stalnu boju.

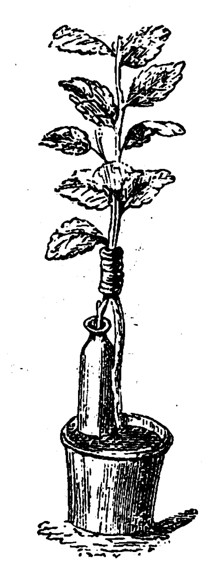
Nego pošto se djelovanjem zraka može nasesti na vino trusje od cvieta (*mycoderma vini*) i ono od matice (kvasinove gljivice = (*m. aceti*) mora gospodar paziti da su mu bačve uvjek podpunoma pune.

U manjem posudju i u toploj vinici dozrieva vino puno brže, nego u velikim bačvam i u studenoj vinici (konobi).

Crno vino dozrieva prije od bielog. Ako se vino ne uzmuti poslje pretakanja, to je znak da je zdrelo.

Prve godine pretače se vino 3 do 4 puta; druge godine 2 puta, a sljedećih godina, svake godine jedanput.

Hoće li se da jedno vino ranije uzdrije, onda se ono češće pretače, a ako se uzmuti iza pretakanja, onda se izčisti jednim od običnih



Slika 36. *Ablactiranje sa plemenikom u vodi.*

čistila n. p. hladetinom (gelatine Laine), bjelancem itd. ili se pak prociedjiva na cjedilo. Ovaj se postupak nemože preporučiti za fine vrsti vina miomirisna.

Pasteuriziranjem (grijanjem) vina pospješi se zdrienje, jer se tim ugrušava bjelančevina od vina.

No ni zdrienjem nevalja pretjeravati, osobito ne ako se radi običnim vinom.

Obično crno vino, računa se da je zdrelo, ako je posve bistro, i ako se nemuti kad dodje na zrak.

I slabe vrsti crnog vina, njegovanjem dozriju posve, pa su onda puno bolja no kad se piju još mlada, al ako se neznadu njegovati lako da se pokvare.

Guste, žestoke vrsti crnoga vina, njegovanjem dozrievaju bolje, dadu se laglje piti i boljeg su teka. **E. M.**

SVAŠTICE.

— *Gelèe od malina.* Ukuha se 2 diela maline i jedan dio grožđjica (ribes), u okalajsanoj posudi na tihoj vatri, uz neprestano miešanje, pa onda se iztiska i prociedi sok. Na svaki kilogram soka pridoda se $^1/_2$ kg. sladora, pa uz neprestano miešanje i opjenivanje ukuha dok se vuče na mješaji. Snimi se tad s vatre, opjeni, pa što moguće toplije lije u svrućene stakleniœ za gelèe. Nakon 8 ili 10 satih, kad se nešto ohladi priveže se suhom hartijom, koja je prije bila u rum umočena, pa onda pergamentnom hartijom ili mjehurom.

— *Pekmaz od breskve* (*vojka*). — Uzme se zdrielih breskva i izvade jim se pećke (koštice), pa se izstruguju kroz sito. Ako su breskve po naravi tvrde, onda se najprije ukuhaju sa nešto vode, da omekšaju, pa se izstrugaju na sito. — Na 1 kilogram ostrugina od breskava uzme se 750 grama sladora, pa se uz primješaj od nešto malo vode ukuha u gustu sladoraču. Kad je sirup gotov, onda mu se pridodadu ostrugine, od breskava i kuha se sve skupa dok postane prilično gusto, Onda se postavi u staklenice i čuva do uporabe. Spomenuti je pri koncu, da se mora kuhati na posve tihoj vatri, a u posudi, kojoj je dno debelo, te da se mora neprestano miešati, jer inače zagori, a nema gore stvari, što ako pekmaz daje zagorinom.

— *Kapulice* (crveni luk) priredjiva se kako sliedi. Olušte se isperu, pa metnu u vrelu vodu kojoj je primješano nešto malo kvasine (octa) i soli. Kad prokuhaju, onda se ociede na cjedilo, metnu u lonac, pa se dolije vrele kvasine. Nakon 5 ili 8 dana odlije se kvasina, i prokuha. Pred kuhanjem metne se u kvasinu nekoliko zrna papra, nekoliko listova lovorike, par cvietovâ od muškata i pregršt soli. — Kad se ohladi, prociedi se, pa studena lieva na kapulice, koje se naslažu u staklenice ili lonce. — Kašnje privežu se staklenice mjehurom ili pergamentnom hartijom.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Ablactiranje slika 34, 35 i 36. — Ablactiranje to je jedan način navrćanja spajanjem. Izreže se plemenika i divljaka na način, kako to slika 34 na strani 62 predočuje. Spoji se pak jedno s drugim i priveže, kako to slika 35 na istoj strani predočuje Divljaka je u ovom slučaju zasadjena u zemlji, a plemenika u loncu. Ostanu obe zasadjene i privezane, kako što nam jih slika 35 predočuje doklengod ne srastu. Tad se odreže plemenika izpod mjesta gdje se je spojilo, odstrani lonac, a oplemenjena divljaka ostane bilina za sebe. Da cielo plemenito stablo ne stoji spojeno sa divljakom može se oblactirati na način, kako što slika 36 kaže. Spoji se naime plemenika sa divljakom, pa se njezin dolnji kraj uroni u staklenicu punu vode. Mjesto da spojena mladica prima hranu i potrebitu joj vlagu od matice, ona ju upija sama iz staklenice. Polući se ista svrha, a jednim plemenitim stablom može se oblactirati više divljaka. Obširnije o ablactiranju čita se u I. svezci knjige: „O uzgoju i njegovanju cvieća, uresnog grmlja i drveća."

Gospodarske Viesti.

Curatorium novoustrojenog Poljodjelskog Zavoda u Gružu, razpisao je natječaj: *a*) na mjesto ravnatelja su 1500 forinta godišnje plaće i stan, *b*) na mjesto pristava, sa 1200 forinta godišnje plaće i jedna soba, *c*) na mjesto praktičnog učitelja su 800 forinta godišnje plaće i stan. Natječaj je otvoren do konca rujna t. g.

* *
*

Ako u drugoj polovici kolovoza padne dažd, biti će neloše groždja, inače slaba jematva, jer se od suše zrnje nemože da razvija, a od žege progara.

* *
*

Na sprovodu našeg suradnika Aleksandra prof. Russi-a bio je zastupan „Poučnik" i naš upravitelj. Uprava „Gosp. Poučnika" položila mu je na odar vienae s napisom: „*Svojem vriednom suradniku — Poučnik;*" drugi vienac položen je na ime našeg upravitelja napisom: „*Milome i nezaboravnome kolegi i prijatelju — Biankini.*"

* *
*

Sad se radi, da se tečaj trgovačke škole u Zagrebu povisi od dva na trigodišnji. To se produženje tečaja pokazuje nuždno radi učenja stranih jezika. Ljetošnji obiturjenti rečene škole ponamješteni su u većih trgovinah i bankâ.

* *
*

U Austro-Ugarskoj ispala je žetva žitari srednje. U obće poželo se je manje pšenice nego što se je očekivalo, al je zato obilnije rodila raž i ječam.

* *
*

Magjarsko gospodarsko družtvo u Budim-

pešti zavelo je ured, od kojeg će magjarski gospodari moći dobiti obavjesti o tovarnini koju se plaća za prevoz proizvoda na ma kojoj pruzi i iz ma kojeg mjesta do u drugo mjesto.

* * *

Na Mletačkom bila se pojavila na lozi neka bolest, nalik bolesti *Blak-Rot*. Uništila je $^1/_2$ ljetine.

* * *

Taljanski proizvoditelji sira, obratili su se na ministarstvo molbom da uvede obranbenu carinu na sir i maslo, jer da taljanski sir i maslo nemože da odoli kunkurenciji Austrougarskog i Švajcarskog sira. U ovim dvima susjednim državam imitira se taljanski sir i maslo jako dobro.

* * *

Od 28 t. m. do 5 rujna obdržavat će se u Bordeaux narodni vinarski kongres i vinarska izložba.

* * *

Ministarstvo za trgovinu razaslalo je cirkular svim trg. i obrt. komoram i gospodarskim družtvim itd. u kojoj jim kaže, da 1887 iztiče carinarski ugovor sa Italijom, pa da na vrieme naprave predloge o promjenam potrebitim u naš prilog. Ovom prilikom nebi se smjela zaboraviti ona stanovita carina na vino.

* * *

Od 7 do 14 svibnja 1887 obdržavat će se u Dresdi prva medjunarodna izložba vrtlarskih proizvoda i vrtlarskog orudja i posudja.

* * *

Na 22, 23 i 24 kolovoza t. g. držat će se u Zagrebu vinski sajam.

* * *

U Cette u Francuskoj uvezlo se je 1885 godine 2,220,112 hektolitara vina, i to iz Spanje 1,793,375 hektolitara, in Italije 183,193 hektolitara, iz Algira 106,100 hektolitara, iz Austro-Ugarske 63,237 hektolitara, iz Grčke 11,687 hektolitara, a ostalo iz drugih zemalja. Vidi se da uvoz vina u Cette pipateljno raste od godine do godine.

* * *

Parižka *Société d'encouragement pour l'industrie nationale* razpisala je nagradu od 2000 franaka za najbolju razpravu o onim bolestim loze, koje su u Francuskoj poznate pod imenom: *Aubernage, Cottin* i *Pourridiè*.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

57. Jeli savjetno uštipavati vrhove mladica od loze?

J. K. u P. – Cetina.

Uštipavati vrhove mladica na lozi ne samo da je savjetno, već je to posao toli nuždan i koristan, da ga nebi nijedan vinogradar smio propustiti. Uštipava se pred ili poslje cvatnje ostaviv 3—4 lista nad najgornjim grozdićem. Ne smjedu se pako uštipavati sve mladice na lozi, već valja dvie ili tri ostaviti neuštipnute za baduću godinu.

Prošle sam se godine bio savjetovao, da neću u buduće uštipavati mladica, jer mi je bila bura polomila većinom one neuštipnute mladice te time na trsju dosta štete naniela. I sbilja ove godine neuštipavah do jednu jedincatu vrst, trs „prhljač" naime. To je vrst, koja zametne liepo zrnje, nu, žalibože dozrije samo 10—20 jagoda na grozdu a ostale zahire, ne razviju se i ne dozriju. Ove pako godine, ta slaba vrst, jer joj po cvatnji uštipnuh mladice imade osobito liepo i razvito grozdje – ljepše i punije od onoga na dobrim vrstim loze.

Gjuro Gašparac.

59. Napravio sam nekoliko staklenica prave šampanje od vinove loze i posve bistre stavio sam jih u pržinu. Nakon 5 ili 6 mjesecih polovica jih popucala, a ostale zamutile se. Ovako šampanja uzdrži se najdulje godinu dana, a poslje se uzljuti (postane ostika, ocat, kvasina). Molim Vas kako bi imao postupati, da napravim uredno šampanjac, koji mi se neće pokvariti?

J. Š. u T. — Pelješac.

Na dva načina pravi se, šampanjac: na francuski način, kojeg ćemo opisati i na njemački t. j. impregninjem vina sa ugličnom kiselinom. Potrga se dobra vrst biela grožđja i odmah oturna, pa se nastoji da mast što brže i podpunije prevrije. Kad je prevrilo i izbistrilo se otoči se u čist sud, nekoliko puta do proljeća pretoči i čisti čistilom vinskim (gelatine) ili pridodatkom treslovine, da se odstrani sva bjelančevina, u obće da vino do pod proljeće bude zdrelo za nalievanje staklenica. Ako vino nije dobro onda se križa starijim ali dobrim vinom. No, prije neg se ulije u staklenice valja mu dodati sladora (šećera) e da na proljeće bude moglo prevriti i tim razviti potrebitu ugličnu kiselinu. Koliko sladora da se pridodade? Ako se imadu staklenice za šampanjac, koje mogu odoliti pritisku od 18 atmosfera, onda je dosta dodati sladora da se razvije ugličine kiseline za pritisak od $6^1/_2$ atmosfera. Takovo vino šampanjira jako, a nepucaju staklenice. Ako je vino obične žestine, dakle ako imade nešto 12 po sto alkohola, onda se doda na svaki litar vina 22 do 22 grama kandis sladora od trstike. — Mješanjem podpomogue se, da se slador raztopi, a izim sladora doda se na svaki hektolitar vina 5 do 6 grama treslovine (tanina), 2 do 3 grama hladetine (gelatine), 1 gram kocelja (alaum) i nešto malo kvasca. Kvasac se dodaje, ako se boji da vino nebi prevrielo, a kocelj e da se kvasac čvršće otaloži. Staklenice se puni u proljeće, kad se zrak počme grijati i kad je nade, da će se odmah zavesti vrienje. Staklenice pune se na brzu ruku, da vino nedolazi puno u doticaj sa zrakom. U staklenicu koja jami 800 do 830 kubičkih centimetara, ulije se samo 785 do 810 kcm. Staklenice se začepe dobrim, dugim čepom. Polovica čepa ostane na polju e da ga se može privezati bilo špagom ili željeznom žicom o vrat staklenice. Ovako priredjene staklenice postave se ležeće u konobu (podrum, vinicu) i to obično po 20 njih skupa. Kad prevrije vino u staklenicam. onda se malo po malo sve više naginju, dok njim najzad čep stoji na zemlji. Ovo se čini, e da se sva taložina (koja nesmje biti ljepiva) sakupi na čep. Kad se je taložina sakupila na čep, onda se prelazi na *degorgiranje*. Odkad se ulije vino u staklenice do degorgiranja prodje 1 do 2 godine; to zavisi od finoće šampanjca. Šta je to degorgiranje? — Razrieši se čep, pa se vještinom otvori staklenica. Pritiskom uglične kiseline izadje nešto šampanjca na polje i sva taložina koja je ležala na čepu. Ovo mora da uzsliedi velikom brzinom, dapače se u isto doba kažiputem protare i grlo u staklenici da odstrani ako ima što nečisti. Sad se začepi na brzu ruku provizorno staklenica i prelazi se na *dosiranje*. Šta je to dosiranje? Dosiranje to je nadolievanje likera u rečene staklenice iz kojih se je iztjerala taložina. Taj liker pravi se iz najfinijeg kandis sladora raztopljena u vino ili konjak, uz primješaj kojeg finog vina n. p. maraškina, vugave, xeres, Port. Madeira, malvasije itd. Po *Maumenè-u* 100 litara takova likera napravi se ako se u $7^1/_2$ litara vruće vode i 10 litara vina raztopi 25 kilograma kandis sladora. Ovome se pak dolije $2^1/_2$ litra obična konjaka, 4 litre smedjeg konjaka (cognac) i 19 litara Port vina. — Nuzto pak raztopi se u 10 litara bielog vina 10 kg. šećera i pridolije se $7^1/_2$ litara konjaka, $^1/_2$ litre višnjavice i 1 decilitar rakije u kojoj je bilo malina. Sve se pak pomješa skupa, pa ovim nadolievaju staklenice Ovo je najfiniji liker. ima jih ali puno jednostavnijih. U svaku staklenicu ulije se 100 do 180 kubičnih centimetara ovog likera. Dosiranje obavlja se na brzu ruku. U novije doba rabe se u tu svrhu posve savršene sprave, kojim se dosiranje obavlja brzo i podduno. Ovim je šampanjac gotov. Začepe se čvrsto staklenice, privežu se čepovi, pa obvije grlo i glava čepa staniolom.

60. Mogu li se smokve sušiti u peći za sušenje voća, onako, kako se suši drugo voće? Koja je peć za tu svrhu najprikladnija?

A. S. u P. — Šibenik.

Jeli još do sad tko sušio smokve u peći, nebi znali. Mi cienimo da se, i smovke mogu sušiti u peći, kako što se suši sve ostalo voće, dapače, da bi smokve u peći osušene imale biti bolje od onih onako na prosto na suncu osušenih. Najbolja peć za sušenje voća jeste tako zvana Fillerova peć, koja je gradjena po sustavu Aldenove amerikanske peći. Za naše odnošaje, gdje ljeti, kad se smokve suše ne fali sunčane topline na bolje bi imala odgovarati sunčana peć. To je peć u kojoj se pomoću zrcala koncentrira sunčana toplina; pa se tom naravskom toplinom suši voće isto kao u peći, koju se loži.

B. Nova pitanja.

63. Imam dvogodišnje ždriebe, koje mi je puno crvih. Nuzto kašlje mi često i mršavo je. Jeli ta mršavost i taj kašalj potiču od crva? Ima li lieka proti crvim?

M. M. u P. -- Omiš.

64. Bili se moglo na koji umjetni način, pospješit zdrienje, odnosno usuhvavanje grožđja?

I. S. u O. — Pelješac.

65. Ako vlasti izdadu jednu naredbu, koja je više ili manje u prilog trgovini, ali vriedja interese poljodjelaca, smjedu li poljodjelci protestirati?

K A. u S. — Slavonija.

66. Zasadio sam ima tomu 4 godine vinograd u pržini pokraj Cetine. Puno mi mladih loza crv pregrize, a isto tako i povaljenice. Crv je taj biel, a velik kao palac. Može li se uništiti tu neman?

A. M. u K. — Cetina.

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1886.

P. n. č. g. Skomrža I. — Bačić R. — Bolnica Šibenska -- Blažić F. — Obćina Skradinska — Buban M. — Gabrić J. N. — Dubravčić I. i S. — Sveučilištna Bibljoteka - Zagreb — Beović J. — Polunko V. — Radonić J. — Glavić V. Nikićević K. — Milić A. — Ostoić I. A. — Kolmanić S. — Čović M. — Vidović G. — Masovčić d.r A. — Caralipeo pl. P. — Ćitaonica Jelsanska — Ruževič J. — Perić d. A. — Novaković B. — Poljak O. A. — Křižnić S. — Zikmundowsky F. — Dolić D. — Markovina J. — Bezek N. — Jerković A. — Obćina Trsatska (za 5 istisaka) — Vodnica I. — Vlastelinstvo - Bela - Maračić p. I.

— Č. g. Baylon S. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca rujna t. g.

— Pr g. Bezić J. arcž. — Vaša do konca buduće godine 1887. Srdačan odzdrav!

— Č. g. Petrić J. ž. — Ova 3 forinta podmiruju predbrojbu do konca godine 1887, jer ste vi podmirili t. god. Da ste nam zdravo!

— Sl. Vlastelinstvo Bela — Brojeve 12 i 13 odposlali smo na novo.

— Č. g. Zrinščak N. — I vami broj 11 i 12.

— Č. g. Š. N. - Zadar — Želili bi pregledati onu ocjenu, koju je napisao *sam* gosp. V. o svojem „M. P." a koju je želio da priobćite u „G. P." bez da znade uprava lista. Ako vam je bila onda uručena, te ako ju imate pri ruci pošaljite nam je.

— Sl. Zinkographische Anstalt-Reudnitz-Cliché za koje nam pišete da ste odposlali dne 18 pr. mj. nismo još primili. Molimo vas reklamirajte na pošti, jer smo i danas u neprilici, što uz životopis biednog prof. Russi nemožemo odmah donieti i njegovu sliku.

ERRATA-CORRIGE.

U članku „*Vapnenjača*" iz broja 15 izmaklo se je krupnih; neka gospoda čitaoci ciene, kao da nije tiskan.

Godina V. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 17

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Rujna 1886. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Rujna 1886.

STOLNO GROŽDJE

Stolno grožđje zove se u trgovini ona vrst grožđja, koja se odlikuje ljepotom i veličinom svojeg zrnja (jagoda), te tekom, pa se rad toga zoblje u zrnju.

To grožđje imade tim više vriednosti, čim je ono ljepše i sladje, te čim se ranije na trg iznese.

Mi smo već opetovano natuknuli, kolika bi se trgovina mogla kod nas sa stolnim grožđjem razviti, i kako je Bogu plakati, da se baš oko toga jako malo radi, dapače da se finije vrsti stolnog grožđja malo sade, a vrsti koje ranije dozrievaju po gotovo ništa.

Danas ćemo istaknuti što se u tom obziru radi u Belgiji, gdje kako je poznato grožđje nedozrieva na prostom zraku kako ni u Ingleškoj. Premda, kako rekosmo grožđje u Belgiji nedozrieva na prostom zraku, Belgija imade monopol trgovine sa stolnim grožđjem u svojih ruku, te ona za isto grožđje utjerava na godinu po više miljuna franaka.

Kako to? pitat će se?! U Belgiji goje lozu u postavam (serra, glashaus). Belgija imade dosad 25 hektara vinograda u postavi a svakog dana prave se novi sadovi. Daklen se izplaća graditi postave u rečenu svrhu?!

Dakako da isplaća, i to onamo gdje je podneblje studeno, a kod nas gdje je podneblje blago, stvar bi se stoput bolje isplaćala.

Postave u tu svrhu gradjene su posve jednostavno po obroncim brežuljaka. Duge su 25 metara i više, a široke su 3 metra.

Zemlja u kojim se sadi loza je ponajviše pjeskovita ilovača; nu neprebira se zemlja, već se obično sadi u onoj zemlji koju se je našlo, jedino, da ju se nešto popravi.

U postavi pak zasadjen je jedan, dva ili više redovâ loza, na način, da je izmedju jedne i druge loze u redu do dva metra razmaka, a da je prvi red odaljen od stakala nešto 40 cm.

Postave su prizemne, jedva 3 metra visoke, a gradjene posve jednostavno i jeftino.

Svaka postava imade jednu zemljanu peć, koja se loži s dvora, a iz koje zemljane cievi raznašaju toplinu po postavi, i lokvu u kojoj se sakuplja voda kišnica, pa ventilatore za zračenje postave.

Mati su za 1 metar duge, a na svakoj ustavljaju se dva ili tri grozda naprama snazi loze.

Ako na grozdu ima puno jagoda onda jih se odstrani jedan dio, a isto tako ostrani se ono lišće, koje prieči slobodan pristup svjetla do grožđja.

Grožđje dozrieva u ono doba, kad se gospodaru mili, tako da gdje imade više prostora trga se grožđje maldane svakog mjeseca. Obično prvi put trga se u veljači. Od veljače počivaju loze do svibnja, pa te iste loze rode još iste godine, i to po drugi put. u prosincu.

No ovakovo forcirana kultura riedko kada da se tjera, obično se zadovoljava jednim rodom u godini.

Loze djubre se obilno; osobito jim pomaže djubrenje umjetnim gnjojem rastopljenim u vodi.

Potrgano grožđje pročisti se, naslaže u limene skrinjice ili u košarice, pa šalje na trg. Treba li daljeg komentiranja?

Kod nas ima svega, samo nema volje i znanja. Tko se ćuti u snazi, i tko ima ljubavi za napredkom neka počme.

U naše odnošaje stolno grožđje imalo bi stojati za polovicu, ako ne za $^2/_3$ jeftinije proizvoditelja, no što stoji u Belgiji.

Štedno-Zajamne zadruge.

OSNIVANJE.

(Nastavak vidi broj 16).

10. Odnosno pregledavanja računa i stanja zadruge, mora upravitelj paziti, da su u propisano vrieme zaključeni godišnji računi, e da se uzmognu pregledati.

Pregledavanje računa mora da uzsliedi pomnjivo i savjestno, toli sa strane upravitelja, koli sa strane svijuh onih, koji su pozvani da račune pregledavaju. Pomnjivo pregledavanje računa nemože da bude nikomu za uvriedu. — Tim se neizkazuje nikome nepovjerenje, a vrši se dužnost, koju nalaže i savjest i poštenje, jer svak može da pogrieši.

b) *Poslovni red za računovodju.*
Knjigovodstvo.

1. Poslovodju izim računovodstva, čeka rukovodjenje svih drugih posala, kao dopisivanja, izkaznica itd. On mora da drži u evidenciju izroke, i da na vrieme obavjesti ravnatelja, ako na izmaku roka, koji dužnik nije odgovorio obvezam.

2. O vriednostim papirim, mjenicam i drugim dokumentim mora da vodi točan izkaz.

3. Drži pri sebi novaca od uložaka stedioničkih samo toliko, koliko je ovlašten po statutu, nesmje zavesti nikakovo dogovaranje na ime zadruge sa dužnicim, vjerovnicim ili takovim, koji namjeravaju sklopiti zajam, ako nije bio na to navlaš ovlašten, niti utjeravati novca za zadrugu preko svote statutom opredieljene.

4. Za svote, koje utjera, u odsutnosti članova upraviteljstva, izdaje samo prevremenu namjeru, a mora da se odmah pobrine, da se ta namjera izmieni pravovaljanom.

5. Za male stedioničke uložke, mjesto namjera izdaje biljege, koje će zadruga tiskat unaprjed.

6. On mora da pazi, da na koje prima za svote koje je štedionica izdala budu brojevi i brojkam i slovim čisto napisani, a podpis primaoca ili eventualnih svjedoka, da budu posve čisti.

PODLISTAK.

ZDRAVSTVENI SAVJETI

(Konac. Vidi broj 16).

Na ladanju biva često da smo u dvojbi dali je nužda pozvati daleko stanujućega liečnika ili zadovoljiti se gori tumačenim omotajem. U takovom slučaju pruža nam sigurna savjeta toplomjer (termometar). Toplomjer za bolestnike ima stupnjeve po Celsiusu, naime od ledne crte do vrienja vode 100 stupnja, svaki je stupanj pak razdieljen na $^1/_4$, $^1/_2$ i tja do $^1/_{10}$. Takovim toplomjerom morala bi biti obskrbljena svaka obitelj, jer on sigurno pokazuje kad bolest ili rana postaje opasna.

Temperatura zdravog čovjeka mienja se izmedju $36^5/_{10}$ i $37^5/_{10}$ stupnjeva. To doznademo ako držimo toplomjer za 10 minuta pod pazuhom.

Kad bi se toplomjer digo do 38 stupnja to je već znak da bolestnik ima nešto vrućice (fibre); kad bi se digo do 39. 40 ili 41 stupnja to je znak da je vrućica opasna; a ako bi ta vrućica potrajala, onda valja odmah dozvati liečnika.

Ovo vriedi za svaku bolest, ali osobito za rane. Ako na večer toplomjer neprekorači 38 stupanja, to je očit znak da sve idje u podpunom redu; jer samo onda nastaje opasna vrućica kad se je otrovala krv sa bakterijim. Nu, i najveća rana ako se odmah antiseptičnim omotajem vida neće nikad prouzročiti jaku vrućicu.

Osim karbolne kiseline, kao antiseptično sredstvo pri vidanju rana, može se toplo preporučiti i sublimat (Hydrargirium bichloricum corrosivum); nu pošto je sublimat žeštok otrov, nesmje se prodavati nego samo uz liečnički recept.

Za vidanje rana sublimatom dostatno je raztopiti 5 centigrama sublimata u jednu litru tople vode, a kad se je biela prašina posve raztopila postupa isto kao sa karbolnom vodom.

Dogadja se jako često da se neda krv ustaviti; u takovom slučaju preporuča se žutkasti pamuk što liečnici zovu *Watta ferrosesquichlorata* ili *Watta stiptika*, koja se za jeftin novac nabavlja u ljekarni. Kad krv neće da se ustavi. uzme se komadić tog pamuka pa se s njim rana omota i veže, a krv odmah prestane curiti.

Antiseptično vidanje rana veoma je koristno i za stare rane, nu takove rane pokle nego se izperu sa karbolnom vodom ili sublimatom, valja previti sa *jodoform gaze* (na 30% ona koja se takodjer kupuje u ljekarni) pa poviti sa gutaperka papirom.

Nije nam bila namjera kazati ništa nova, nego jedino upozoriti štovane župnike i učitelje iz onih mjesta gdje nema liečnika, što jim i kako raditi e da pomognu siromašnom narodu u slučaju kad se ozledi, e da olakote tim zvanje liečnika. Dr. M.

7. Svaku svotu, koju utjera ili izplati mora da odmah pobilježi u dnevniku i glavnoj knjizi. Dnevnik mora da je ogledalo nesamo svake utjerane svote, svakog izdatka, ukupnog imetka, duga, dobiti i gubiti, nego i stanja blagajne.

U glavnoj knjizi bilježi se točno i drobno svaki posao i svaki račun sa stanovitom osobom obavljen. (*Sliedi*).

Obiranje skorupa.

Svrha obiranju jest, oduzeti mlieku nalazeće se mastne kugljice, koje se na površini njegovoj sakupe, ida se iz ote tvari (vrhnja) uzmogne tući maslac ili pako, da se prodaje kao vrhnje.

Hoćemo li da se iz mlieka čim više mastnih kuglicâ izluči moramo nastojati da se sirnina u mlieku čim moguće kašnje usiri (ugruša). To se može postići ako se pazi:

1. na čistoću pri muzenju mlieka;
2. na čistoću posudja;
3. na čistoću zraka u prostoru gdje stoji mlieko;
4. na toplinu koja nesmje da bude viša od 14 stupnjeva Celsiusa;
5. na vrst posudja. Plitko posudje je najprikladnije.

Čim je površina mlieka od dna posude manje odaljena, t. j. čim je za te kugljice kraći put do površine mlieka opredjeljen, tim se laglje, hitrije, i podpunije one izluče na površinu u obliku skorupa. S toga se razloga preporuča da posudje za mlieko bude plosnato, plitko i nizko.

Kod tučenja maslaca najglavnije je, da se kožica mastnih kugljicâ što prije razkida. Poznato je da se od frižko podojena mlieka težko tuče maslac, takovo mlieko mora da postoji bar nekoliko satih. Slatko kisnuće djeluje na kožicu mastnih kugljicah, usljed česa dade se maslac laglje praviti. Čim se teže te kožice razpadaju, tim zaostane više kugljica u mlieku, tim manje bude maslaca. — Podpuno se rastroše kožice jedino kiselenjem. S toga je vrlo probitačno, pače potrebito, da se skorup prije pravljenja maslaca nešto ukiseli (uzljuti) al samo malo, jer inače djeluje mliečna kiselina štetno na hlapljivi tuk (hlapljive masti) od maslaca, naime, na butyrin i caproin; prouzrokuje posve lako raztvorbu istih, a usljed toga dobiva maslac neugodan tek, postane grančav (ranketiv). Isto se dogodi i onda, ako hoćemo sirenje kakovom koncentriranom kiselinom ili octom pospješiti. U zadnjem slučaju težko je i otuć maslac Hoćemo li ipak sirenje mlieka pospješiti, onda je najbolje upotrebiti samu mliečnu kiselinu.

Nu, pošto ljeti vlažna i topla vremena pospješuju kiselo sirenje, mora se mlieko držati u plitkom posudju, gdjeno se mastne kuglice dižu u većem broju, te hitrije i laglje na površinu, pa se usljed toga može mlieko prije obrati. — Višja toplina razteže kožicu otih kugljicâ, one postanu specifički laglje, te se brže dižu na površinu.

Na ovom osniva se Gussanderovo mliekarenje. Mlieko obrano na taj način sposobnije je za pravljenje sira negoli usječeno ili uzljućeno mlieko.

Više puta obirati jedno te isto mlieko nije savjetno, posto kašnjiji skorup sastoji od malenih mastnih kugljicâ, koje daju maslac tvrd i neugodna teka.

Mlieko koje kanimo obirati treba da se, kako jur napomenusmo, oprezno, u čistu i suhu mliekarnicu odnese, i da se u sasma čisto plitko a suho posudje ulije. Ljeti nalazi se u zraku najviše trusja od gljivica, koje padnu na mlieko, proklicaju i uzljute ga.

Ljeti daklen mora se izlučivati skorup na brzu ruku. Posudje u kojem je mlieko za vrhnje nesmje se dirati ili prenašati, jer svako uzdrmanje smeta izlučivanju skorupa. I jaka promaha u mliekarnici prieči izlučivanje skorupa.

(*Sliedi*). Prof. **J. Ubl.**

VLAGA TLA.

Kad je zeman suše i nesnosnog ljetnog žaropeka svakomu se najviše rači govoriti o mokrini ili ti vlagi, pa neće ni ove moje bilježke ostati nečitane, izadju li na svjetlo prije jesenskih kiša.

Kolikoću vode što je ima u tlu zovemo njegovom *vlagom*. Obzirom na tu kolikoću, može tlo da bude: 1. mokro, 2. vlažno, 3. svježe, 4. suho, 5. presuho.

Mokro je tlo samo za malo vremena slobodno od vode, koja ga skroz napunjuje. I za najveće suše teče voda po jarugama izkopanim u takovu tlu.

Vlažno tlo iz kojega možemo lakim pritiskom da odažmemo ponešto vode; i njega voda kadgod pokrije, a često se ciedi iz njega u podublje jame u njemu napravljene.

Sa *svježa* tla nemožemo da odažmemo vode ni kapi, ali ima u njemu ipak podosta vlage, koje možemo lako osjetiti poklopivši za čas tlo dlanom.

U *suhu* tlu ima odveć malo vlage, te se lako osuši u malo dana i nakon najobilnjih povodanja.

Presuho tlo sadrži samo neznatnu kolikoću vode. Iza kiše se brzo presuši. Voda raztapa u tlu različita hraniva i čini jih bilinam pristupnim, te potiče i uzdrži kolanje sokova u samom bilinskom tielu, a opet jim daje čest svojega kisika i vodika za hranu. Ona ublažuje odveć skupljeno a skuplja odveć rahlo tlo. Bez vode bilina vene i gine, ali prevelikom vlagom prima ona odviše vode te se pojavljaju na njoj razne bolesti. Velika je mokrina dakle štetonosna po većinu gospodarskog bilja i šumskog drvlja.

Vlaga dolazi u tlo *kišom, upijanjem pare, što je ima u vazduhu i sa zdravice.*

Svakomu je poznato, da najveću kolikoću vode prima tlo kišom. Kiša kad nepada kao pljusak ili bujica, već kao tiha i sipna kiša,



Aleksander prof. Russi.

koja neoplavljuje rodnu zemlju, najkoristnija je po razvitak bilja.

Tisućoljetno izkustvo našega naroda, koji se je vazda najviše zemljoradnjom bavio, stvorilo je sljedeće sgodne i mudre poslovice, koje se tiču vlage i kiše u razno doba godine:

1. U siečnju mnogo kiše, gladi i bolesti sve više.
2. Ako je u siečnju vode, neće biti u listopadu vina.
3. Kišan je ožujak rataru zao. a suh travanj i gori.
4. Kišan ožujak berićeta nenosi.
5. Ožujak da nebude ni suh ni vlažan.
6. Ako je travanj vlažan, onda je i valjan.
7. Travanj-kiša blagoslov je, al' svibanjska još bolja je.
8. Travanj u kiši, svibanj u cvietu.
9. Mokar travanj suh lipanj; suh travanj mokar lipanj.
10. Suh travanj, gladna godina.
11. Iza mokra svibnja ide suh lipanj, iza suha svibnja ide mokar lipanj.
12. Svibanj-kiše što je više, to je žita i vina više.
13. Mokar maje sviem usjevima berićeta daje.
14. Sušan svibanj, gladna godina.
15. Kišan lipanj sve ljeto pokvari.
16. Kakav lipanj onakav i prosinac.
17. Srpanj močvaran, svakomu je kvaran.
18. Kolovoz-kiša, vinogradu je cielo vino.
19. Suh kolovoz, suho vino; voden kolovoz, vodeno vino.
20. Što u kolovozu više kiše, to će vina biti više.
21. Što je deblja u kolovozu kiša, to je tanje u listopadu vino.
22. Iza topla i suha rujna, ide hladan i mokar listopad.
23. Rujan-kiša zlato je njivama, otrov je vinogradima.
24. Kaljav prosinac kaljava sva iduća godina.

Lanjske je godine u siečnju bilo u Dalmaciji od 6 do 13 dana kiše i bio je srednji rod vina;

U ožujku je bilo od 7 do 12 dane oskudne kiše i bila je srednja godina:

U travnju je bilo od 7 do 18 kišnih dana i nije bila godina gladna;

U svibnju je bilo od 5 do 12 kišnih dana;

Travanj nije bio vrlo mokar, pa nije bio ni suh lipanj jer je u njemu bilo od 3 do 9 kišnih dana;

Svibanj nije bio mokar pa ni suh lipanj;

Svibanj-kiše nije bilo vrlo mnogo, pa ni žita ni vina odviše;

Maj nebje mokar, pa nije bilo ni tog velikog berićeta u usjevima;

U lipnju je bilo od 3 do 9 a u prosincu od 3 do 8 kišnih dana;

U srpnju je bilo od 2 do 7 dana kiše pa nije ni bio kvaran;

U kolovozu je bilo od 2 do 9 dakle dosta kiše; ali ipak nije bilo mnogo vina; bilo je dosta u kolovozu kiše pa se nije učinilo ni vrlo žestoka vina; u rujnu je bila srednja toplina od 19·3 do 24·7° C. a bilo je od 2 do 9 kišnih dana, pa je u listopadu bila toplina srednja od 13·6 do 19·8° C. a kišnih dana od 12 do 21 prosinac god. 1884 imao je od 11 do 17 kišnih dana bio je dakle kaljav pa je bila i prilično kaljava sva iduća godina 1885; prosinac god. 1885 imao je kišnih od 2 do 8 dana, pa eto vidimo do sad da nam god. 1886 nije kaljava, jer je u siečnju bilo od 7 de 17 kišnih dana; u veljači od 1 do 4, u ožnjku od 1 do 6, u travnju od 8 do 15, u Svibnju od 3 do 9, u lipnju od 4 do 17.

Vidimo dakle na temelju naših meteorologičkih opažaka, da se većina navedenih poslovica obistinuje te da se poljodjelac može u njih prilično da pouzda.

Tlo upija paru iz vazduha u različitoj kolikoći koja zavisi od njegovih sastavina. Humus najviše upija vodenu paru i sgušnjuje ju, glina nešto manje od humusa, vapnenjača u srednje, vapneni piesak vrlo malo, a bjelutkov nimalo.

Što se tiče upijanja kišnice i ono je raznoliko po sastavinama tla. Piesak upija kišnicu najmanje, vapno više, glina još više a humus najviše.

Gdje i kad su kiše riedke i oskudne veoma je po uspjeh bilina koristna vlaga zdravice. — U nas u Dalmaciji po metereologičkim opazkama, što jih objelodanjujemo u „G. P.“ padala je kiša kroz sve ljetno doba g. 1885: u Dubrovniku, Korčuli i Sale samo po 10 puta, u Smokvici i Podgori po 12 puta, u Šibeniku 14, u Trogiru 16, u Drnišu i u Mokrinama po 17, u Kninu 19 a u Ninu 20 puta. U Šibeniku je sačinjavala kolikoća ljetne kiše 125·3^{mm}, u Korčuli 137^{mm}, u Trogiru 107·9^{mm} a u Dubrovniku 113·4^{mm}. Svakom ljetnom kišom pada dakle u Dalmaciji poprieko od 7 do 14^{mm} kiše. Ta bi kolikoća vode očevidno nedostatna bila po uspjeh bilja i u zemljama sa kojih se najteže izparuje vlaga za žarke ljetne žege, da neima vlage, koja je od prije sakupljena u zdravici. Što je zdravica više propustna to manje će vlage podieljivati mekoti i obrnuto. Malo vlage prima od zdravice duboka i vrlo nagnuto ležeća mekota. Najbolja kolikoća vlage, što ju mekota može da primi od zdravice je osrednja; previše takove vlage lasno može da omočvari i okiseli tlo. Kolikoća vlage što ju mekota može da prima od zdravice zavisi od sastavinâ mekote. Postaviš li komad sladora samo jednim krajem u doticaj s vodom, opazit ćeš, da se ona u njega sve to na više penje, dok ga svega neokvasi. Isto će biti ako slično postupao budeš sa grudom kojekakve zemlje. Sila, koja vodu tjera kroz šupljinice u vis u raznim tjelesima zove se *bugačljivost* ili *kapilarnost*. Ona je različita u različitim zemljama. Glina posjeduje najjaču bugačljivost, za njom ide humus, te pjeskulja i vapnovača. Kolikoća vode što ju mekota može da upije iz zdravice ima stanovitu granicu, koja se zove *nasićenost*. Nasićeno tlo nemože da upija nove vlage, a vrlo je polagano upija. Kad se kolikoća upijene vode približuje nasićenosti.

Kolikoća vode u zdravici se puno manje promjenjuje nego li u mekoti, pošto ona nije

izložena uplivu sunčane topline i vjetrova. Na promjenu kolikoće vlage u mekoti djeluju poglavito vrst tla, položaj pokrov tla i zdravica. Najviše stoji vlaga u humusu a za njim u glini jasne boje. Tamno bojadisana glina upija veliku kolikoću vlage, ali je brzo izgubi jer se brže sgrije, te se iz nje voda lašnje izparuje. Najmanje drži vlagu piesak, a vapno stoji medju pieskom i glinom. Kamenje upliva na izparivanje vlage tla, i to po veličini. Poveće kamenje brani protiv silnijeg izparivanja, dočim sitnije kamenje pospješuje izparivanje. Ljeti jo pločasto kamenje na vapnenastu tlu naših vinograda od velike koristi za dugih suša, jer uzdrzi zemlju hladnu, a ona se tako puno manje izparuje. Naravski je da propustno tlo manje uzdrži vlagu od nepropustna.

Položaj tla ima u toliko upliva na vlagu u koliko je na povišim brdima hladan i vlažan vazduh, pa se tamo zemlja manje izparuje i dulje uzdrži vlagu, te u koliko ravnica bolje uzdrži vlagu, jer s nje nemože voda da otiče. Što je obronak strmiji to se manje može vlaga na njemu da drži. u bregovitim predjelima vlažniji su dôci, sjevrne i iztočne strane od hrbta južne i zapadne strane. Od položaja tla zavisi njegova izloženost prama raznim vjetrovima, koji sobom donose različitu kolikoću vlage. — Vjetrovi koji duvaju s mora, jezera ili poveće rieke donose sobom znatnu kolikoću vlage, koju može da upija tlo, što je dotičnu vjetru izloženo. U nas su vlažni svi južni vjetrovi a po otocima i iztočnjak. Njihovom se vlagom okorišćuju navlaš zemljišta u nagnutu položaju pokraj mora. Najsuši su kod nas vjetrovi sjevernjak i sjeveroiztočnjak, koji kad duvaju najbrže nam zemlju izsuše.

Bilje što raste na stanovitu tlu braneći ga od izravna upliva sunčane topline a ponešto i od vjetra zovemo njegovim bilinskim pokrovom.

Kod uzgojnih bilina treba paziti na kolikoću vlage što one zahtjevaju. Dočim vinograd može dobro da uspieva i na suhu zemljištu, on tjera duboko svoje korienje, žitarice zahtievaju svježe a podnose dobro i vlažno tlo, jer imaju uzahno lišće, koje vrlo malo brani tlo, a kroz koje izpariva jako puno vlage. U mokru tlu uspjeva lan, a u vrlo mokru sladorovac i pirnič. Od šumskog drvlja ljubi bor suhu zemlju, a joha i najvlažniju; bukva, javor, briest svježu; jaseni, topole i vrbe vlažnu, a bagren kao i murva uspjevaju na dosta suhu tlu. Ali ipak ima drvlja koje uspieva na vlažnu i suhu tlu, a drugog koje raste samo pri stanovitoj kolikoći vlage.

Vlaga se u tlu može da promjeni. Iza kiševitih godina vlaga raste, a tlo se suši nakon suhih godina, te može i sasvim da presuši. — Gospodarima i šumarima je svaku pomnju uložiti da riese težku zadaću kako će na svojem tlu da uzdrze najsgodniji stupanj vlage. Gospodar gnoji na tu svrhu svoje tlo ili odvadja i dovadja vodu ljenjenjem i natapanjem. Šumar treba da se čuva da neogoli tlo nesmotrenim krčenjem, da neodnaša bilinske odpadke i da suviše neprorahljuje tlo. **F. Radić.**

O gnojištu ili djubrištu.

Više me puta groza spopadne, kad putujem po našim selima, te gledam u svakom dvorištu (avliji), kako gnoj ili djubar razbacan stoji. Dodje li sad kiša, eto ti se djubar raztapa i razlijeva po avlijam; nesamo, nego i po istim ulicama.

Da bi mogao gospodar svjež (frižak) gnoj, to jest, čim se u staji (štali) izkida, na polje izvažati i zaorati; nebi mu trebalo gnojišta ili djubrišta.

Tim bi bio siguran, da će mu u zemlju i ako sporije ipak pregnjiti, te da je zemlja kadra uzdržati one sastojine, koje inače lako izhlape, kao što je n. p. čipavac (amonijak).

Tim bi poljodjelac prištedio vrlo mnogo gnoja, a s druge bi se opet strane sačuvalo u njem dosta najvažnijih hranivih sastojina.

Nu, pošto je to vrlo težko. gospodaru, za to treba znati gnoj na gnojištu za neko vrieme čuvati, t. j. dod se ne iznese na polje.

Djubrište mora da je gradjeno na način, da se na njemu uzčuva gnjoj do uporabe u podpunoj snazi i dobroti.

Za gnojište se opredjeljuje obično mjesto blizu staja, da se ne mora gnoj daleko nositi. Tu se izkopa jama po prilici 65 cm. duboka, a dužina i širina zavise od množine stoke i gnoja.

Ta se jama u sredini nešto dublje izkopa; strane joj se učvrste, da gnojnica (osoka) lako ne probije, a najbolje je, ako se obzidje. U tu se jamu gnoj vozi i razastire u slojevima; pa, da uvijek vlažan ostane i da bolje sagnjije, valja ga češće gnojnicom polijevati*), koja navlaživ gnoj sakuplja se u sredinu gnojišta.

Na tlo gnojišta valja da ima pravilan nagib prema ovoj strani, gdje je jama. Ovo je stoga nuždno, da se gnojnica, kad kiša pada, može opet u jamu slijevati.

Braniti treba, da gnojnica (mokrača) ne probije u tlo. Za to je nuždo gledati; da je od nepropustljive zemlje, a kao takova najbolja će biti mastna (čvrsta) ilovača-smolnjača.

Valja paziti na to, da nam djubrište ne podmače i ne izpira kišnica.

Kad nebi mogli čuvati gnoj pod krovom, to se valja bar za to pobrinuti, da nam kišnica sa strane ne može do gnojišta. Ovo se može preporučiti, ako se načine žlijebi ili sarci oko gnojišta.

Gnoj valja što je moguće bolje čuvati od sunčane žege, da ne izhlape hranive sastojine; treba ga dakle urediti položajem prema sjeveru i štititi posadjenim oko njega sjenatim drvećem.

Gnoj na gnojištu nevalja nikad da leži u gomili koja je veća od 1 m. do 1 m. i 50 cm.; jer tada težko gnije, a težko je s njim raditi.

Gnojište valja da je blizu staje jer je onda laglje prenašati djubar.

Gnojište se može razdjeliti i na dvije polovine, ako jedno nebi bilo dosta i u tom slučaju put za odvoz i dovoz gnoja pravi se u sredini. **N. Vezić.**

*) Poljevati se može i malenom drvenom vjedricom, koja ima odugačku ručicu, gdje nema zdenca na cmrk ili sisaljku. Kakva je ta sprava cmrk i kako se sa istom postupa pri radji, neka častni čitatelj prouči u Poučniku (Br. 23 god. 1883) članak o djubrištu sa odnosnim slikom. *N. V.*

SVAŠTICE.

— *Kad ovce jedu vunu,* mora se marvogojitelj pobrinuti, da tome zlu što prije na kraj stane. Od raznih sredstava koja se preporučavaju pokazalo se je kao najuspješnije sljedeće sredstvo. Sasječe se granja od bora i daje se ovcam da jedu. Ovce koje jedu vunu jako su lakome na mladice od bora, nesamo, al glodjaju i mladu koru, na kojoj imade smole. — Drugo uspješno sredstvo je paša, osobito po zimskim usjevim. Tim načinom, nesamo da se lieče ovce od zle navike, koju imadu, al to prija njihovome zdravlju, štedi se na suhoj krmi, a kriepe se i usjevi i tim što jim ovce popasu, i tim što njihovim izmetina djubre usjev.

— *Proti krticam.* Ako se puno krtica pojavi u bašti ili perivoju. onda su i od napasti i od štete po gospodara. Neki vrtlar upotrebljava, ako ćemo čudnovato sredstvo, no se je pokazalo jako uspješno. On izpali nekoliko hitaca iz revolvera (samokresa) ili kubure na ono mjesto gdje imade najviše krtorovina, pa malo pozatim nestane sasvim krtica.

— *Kako ćeš prepoznat, ako je perad stara ili mlada.* Toliko put kad kupuješ peradi nasedneš, kupiš nešto stara, što ni za juhu ni za meso. Stare kokoši i golubove poznaju se, jer su sabitijeg tiela, tvrdjih prsnih kostijuh, deblje hrapavije i suhje kože, kratčih, otučenih nokata. Stare guske i patke pozna se po tom, što je deblji podplat na nogam, deblja koža izmedju prsta, a meksi kljun.

— *Chester sir* je jedva od najobljubljenijih vrstih ingleškog sira. Pravi se od kravjeg ili ovčijeg mlieka. Mlieko od večernje mužnje ohladi se preko noći. U jutro pak ugrije se na 35 do 40° C. i dolije mu se mlieko od jutarnje mužnje. Sad se omasti mlieko narančasto žuto. U tu svrhu rabi se orleans. Uroni se za neko vrieme u mlieko krpa u kojoj je omotano orleana. Zatim se dolije sirišće, promješa, pa pusti u miru jednu po ure. Kašnje odlije se sirutku i postupa sircem, pa sirom isto, kako za druge vrsti. Hoće se dvie godine, da sir uzdrije, jer pojedini lub (peča) ima do 100 kg. težine. U novije doba pravi se od malih lubova u obliku češerike od 5 do 15 kg. težine i ti su jako obljubljeni.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Slika koja je u redu 37, predočuje nam vriednog Aleksandra profesora Russi, čija se biografija čita u broju 16.

Gospodarske Viesti.

Sa svih strana javljaju nam da je pala tiha i obilata kiša. To je gotov blagoslov Božji, jer od suše nije moglo ništa rasti. Kiša, nesamo da je pročistila grozdje, al će ono i prorasti, te će dozrievati s ruke. I za zelen i za svaku drugu rastlinu zadnja kiša jeste velika blagodat.

* * *

Molimo svu onu gospodu, kojoj smo poslali na ugled I u svezku od djela: *O uzgoju i njegovanju cvieća, uresnog grmlja i drveća,"* da se blagoizvole izjaviti ako se prebrajaju ili ne, ili pak neka se potrude povratiti nam rečenu svezku. To jih molimo, jer je već dotiskana II.a svežka, pa smo voljni konačno urediti nakladu, da ne trošimo novca bez potrebe. Druga svezka ima 4 tiskana tabaka u 8.i, te obuhvaća od stranice 65 do 128. Sadržaje nastavak o gojitbi ljetnog ili jednogodišnjeg cvieća, i to baš sliedećeg cvieća: *Agrostemma* (Driema), *Alonsoo, Alyssum* (Tarica), *Amaranthus* (Trator) *Antirrhinum* (Zievalica), *Anarrhinum, Arabis* (Guščarica), *Argemone* (Žutomlječac), Artemisia (Komoljika), *Aster* (Zviezdan), *Bartonia, Blitum,* (Jagodnjak), *Browallia, Cacalia* (Repuh), *Calandrinia. Calendula* (Žutelj), *Callichroa, Callirhoë, Calliopsis, Campanula* (Zvonić) *Celosia* (Perjanica), *Centaurea* (Različje), *Cerinthe* (Voska), *Cheiranthus* (Šeboj, *Chenopodium* (Jurjevac), *Chrysanthemum* (Rada), *Clarkia, Cleome* (Ljuštenica) *Clianthus, Clintonia, Collinsia, Commelyna, Cosmidium, Convolvulus* (Slak), *Crepis* (Dimak), *Cuphea* (Gladjenac), *Cynoglossum* (Trpunjac) *Datura* (Smrdac) *Delphinium* (Kokotić), *Dianthus* (Klinčić, Karanfil), *Echium* (Lisičina), *Erodium* (Čapljan), *Eschscholtzia, Eucharidium.* Imade 58 slika na bolje razjašnjenje teksta.

* * *

Primili smo zahvalnošću liepu knjižicu: *„Notizie sulla Fauna Imenotterologa Dalmata"* od prof. R. Gasperini. Knjižica obuzimlje 30 stranica u velikoj 8.ni, a napisana je strogo znanstveno. Svojim sadržajem preporuča se učenjacim.

* * *

U Svajčarskoj po popisu od t. g. 1886 imade: konja 98,333 glava, mazaka 2741 glava, magaradi 2042 glava, goveda 1,211,713 glava, krmadi 394,451 glava, kozâ 415,916 glava, ovaca 341,632 glave. A kod nas?

* * *

Kako austr. ugar. konsulat iz Bombaya izvješćuje, požet će se ljetos u Indiji sa 27,392,742 acres zemljišta nešto 7,730,424 tone pšenice. indička pšenica, kako je poznato dieli se na bielu i crnjene vrsti, ove pak na one tvrda i meka zrna.

* * *

U Hrvatskoj pojavila se uš na žilam kukuruza u takovoj mjeri da prieti uništiti dobar dio ljetošnje ljetine.

* * *

U onim predjelim Ugarske, gdje nisu vinogradi u travnju i svibnju prozebli, bit će dosti vina. Računa se na srednje dobru ljetinu.

* * *

Kroz 4 prva mjeseca t. g. t. j. od 1 siečnja, do konca travnja izvezlo se je iz Austro-ugarske nešto 332,211 kvintala vina u bačvam, a 1714 kvintala vina u staklenicam.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

61. Uzvrpoljio se amo narod rad neke nove bolesti na lozi, koju kažu da se zove Dematophora. *Jeli može ta bolest nanieti velike štete lozi? Ima li proti njoj lieka i kakovog?*

B. G. u V. — Vis.

Evo vam u kratko što se o toj bolesti znade. Na žilam od loze pojavlja se više tajnocvjetnih nametnica. Neke drže se za sebe, druge se mnije da nisu nego razni oblici jedne te iste biline. Tako je pliesan (*Fibrillaria Xylotrica Pers.*) bio već opisan. — Rečenoj bolesti naliči puno *Dematophora necatrix R. Hart.*, ju je jedini dosad prof. R. Hartig iz Monakova proučio nešto bolje. U novije doba u Francuskoj prouči se neku treću nametnicu na žile od loze ili barem treći oblik, kojeg svadjaju na *Agaricus melleus Vahl* ili njegovu *rhizomorphu.* pa

napokon po mnienju prof. Prillieux iz Parisa na četvrti oblik. i to na *Roesleria hypogaea Th i Pas.* Daklen četiri, po znakovim posve slične bolesti. *Domatophora* pojavlja se poput *filoksere.* Obično su loze u sredini ognjišta izumrle, dočim su one naokolo stojeće bolestne, i to tim bolestnije čim su bliže središtu. Loza koja je oboljena rodi prve godine jako obilno, dočim druge godine tjera kratke mladice, lišće ostane maleno, ima malo grozdova i to su čeholjice sa kojih odpada zrnje, tako da dobar dio loza pogine još prije jeseni. Neke loze dozivu i treću godinu, no obično već u drugoj godini sve glave izumru, dapače i voćna stabla i povrće koje se nalazi u blizini takovih stabala izumre. U početku, naime, kad se bolest pojavi izumru najpre najtanje žilice, i to počmu obično izumrivati iz vrha, no često vidi se, da se bolest pojavi na sredini ili na debljom kraju starijih žila. Oboljela mjesta su najpre smedje boje, kašnje izumru sasvim. U zametku, kad je bolest niti se nepozna, no nakon malo vide se, kao biele, spužvaste niti poput konca debele, i to ili na žilam ili u zemlji u najbližoj blizini žila. Bolest se ne razvija samo u neko stanovito doba godine, već od prolieća do jeseni nahodi se posve pregnjilih komada i takovih koji su stopro obolieli. Kako se bolest ne diže do površine zemlje, tako u razmjeru tjera loza na novo nešto žila na površinu, no i te obole i izumru, čim se dublje u zemlju pruže. a i inače nisu za drugo, nego da produlje život lozi za nekoliko mjesecih. Izumrla loza dade se posve lako izguliti, jer pregnjile žile ostanu u zemlji. Na izumrle korienje nasednu kao otekline, te je takozvani *sclerotium*, koji prodire u svojim *miceliumom* drvovinu i uzrokom je da i ova pregnije. Na ovim sclerotiam razviju se conidie u obliku sitnih klasova smedje boje. Ove conidie su trusje (sjeme) za dalnje razprostiranje bolesti. Čim se pojavi ova bolest latiti se je najdrastičnijih sredstava. Sve oboljele loze, i još za nekoliko metara oko ovih one u okrugu stojeće izguliti je i izgoriti na mjestu, prekopati je tu zemlju, pa do najmanji komadček žile izgoriti je; i to ne samo žile od loze, ma od svake druge biline, koja je tu rasla. Na površini zemlje pak pospe se živa vapna, a sve naokolo iskopa se jama. Na taj način isolira se oboljelo mjesto, a kad na toj površini ni loza niti druga bilina za dvi ili tri godine ne raste, izumre dematophora od gladi. Iz okuženog mjesta nesmjedu se razašiljati ni ključece, niti korenjaci, ni druga stabla. Nakon tri godine ter se je postupalo kako je rečeno, može se zemlja opet zasaditi lozom.

63. Imam dvogodišnje ždriebe, koje mi je puno crvih. Nuzto kašlje mi često i mršavo je. Jeli ta mršavost i taj kašalj potiču od crva? Ima li lieka proti crvim?

M. M. u P. -- Omiš.

Proti crvim podajte ždriebu gorkih (žukih) sredstva n. p. peljena, bielog luka (češnjaka), mrkve, vratiča. kore od šipka i sličnih žukih trava i to ili pomješano sa travom koju jedu, ili umješano sa brašna ili mekinja, pa su nešto soli i šumpora u kašu. Crvi obično prouzroče mršavost, a i kašalj, no ovaj zadnji teže. Ako kašalj ne potiče od prehlade, ili plućnog glistomora, onda će proći dok ubijete crve gori označenim sredstvima.

64. Bili se moglo na koji umjetni način, pospješit zdrienje, odnosno usuhvavanje groždja?

I. S. u O. — Pelješac.

Zrijanje odnosno usuhvavanje groždja može da se pospješi prstenenjem i usjekom. Prstenenje obavlja se osobitim prstenastim nožicam, a pospješi se zdrienje za 15 dana. Prstenenje obavlja se kako sliedi Nešto mjesec dana prije neg bi grožđje redovito uzdrielo, pomoću rečenih prstenastih nožica zareze se mladica na kojoj je grožđje, koje hoćemo da prije uzdrije, i to na najdonjem koljencu. Na nožicam tim je oštrica uredjena na način, da prereže na mladici prstenasto sve naokolo kožu i liko, dočim mezgiza i drvovina ostanu ne taknute. Usljed toga kolaju sokovi jače u mladicu odnosno u grozdove a manje se vraćaju pa grožđje prije uzdrije. Usuhvavanje postigne se, ako se češalj od grozda nešto 15 ili 20 dana prije neg bi grožđje redovito uzdrielo zareže do polovice.

65. Ako vlasti izdadu jednu naredbu, koja je više ili manje u prilog trgovini, ali vriedja interese poljodjelaca, smjedu li poljodjelci protestirati?

K. A. u S. — Slavonija.

Ti protesti, po današnjim kostitucionalnim oredbam u obće malo vriede, a nišu ništa skladna. — Ako vlasti rade plemenitom namjerom. pa i rade naopako ili jih valja pustiti da stvar sami isprave ili se valja služiti zakonitim putem, naime preko zakonodavna tiela t. j. preko zastupnika Peticije predadu se zastupnicim, da u zastupničkoj kući dignu glas i da izposluju pravedni zakon ili odredbu sa strane vlade. — Zastupnici su pozvani da nadziru djelovanje vlade i da ju napućuju kako ima da radi na korist naroda. Poljodjelci se u obće malo služe zastupnicim u korist ili obranu u njihovih interesa. N. p. kod nas je vlada pet puta odbila zahtjeve vinogradara da zabrani patvaranje i falsificiranje vina, jer je uvjek bilo spekulanta koji su u vlastitu korist hrdjavo izvješćivali vladu, pa je najzad vlada ipak došla do uvidjenja da se mora nešto preduzeti proti patvorači, na obranu proizvoditelja i zdrave, poštene trgovine, pak je prije par godina sama podniela zastupničkoj kući zakon proti patvorenju vina. Prije par mjesecih odbila je naša vlada obći zahtjev da se zabrani izvoz i razprodaj stručja od buhača, kojim se patvara cvieće, a to jedino stoga, jer je bila slabo i hrdjavo o stvari obavještena. Dalmatinski poljodjelci nisu zato klonuli duhom, niti će pustiti, da ta naredba ostane na vijeke u kriepostі, na njihovu štetu. Oni će peticijam i podpisim izložiti svoje razloge vladi, i dokazat će joj. koju štetu trpe oni tim patvarenjem, pa će preko svojih zastupnika na Carevinskom vieću isposlovati zakon, koji će zabraniti rasprodanje i izvoz stručja.

66. Zasadio sam ima tomu 4 godine vinograd u pržini pokraj Cetine. Puno mi mladih loza crv pregrize, a isto tako i povaljenice. Crv je taj biel, a velik kao palac. Može li se uništiti tu neman?

A. M. u K. — Cetina.

Taj crv, to je po svoj prilici ličinka od hrušta (*Melolontha vulgaris* ili *M. hippocastani*), koju mi zovemo *grčica.* Ona se zbilja hrani korienjem, a žive 2 do 4 godine u zemlji, te nanaša puno štete. Riešit će te se tog nemana: *a*) ako svibnja mjeseca kad hruštovi oblitaju, budete iste sakupljali. U jutro rano skosne se stablo ili grm na kojima se oni rado sakupljaju, oni padnu na zemlju, pa jih se pokupi i popari vrelom vodom ili izgnječi. Grčice pak sakuplja se kad se ore i kopa, jer one oranjem i kopanjem dodju na površinu. U tu svrhu rabe se djeca, koja idu za kopačim i sakupljaju grčice. Na taj način sakupi jih se najviše u travnju i listopadu, jer se u to doba drže najbliže površine zemlje. U Francuskoj tamane grčice na sljedeći način. Zasiju loćike (salate) na više mjesta n. p. svako 10 ili 15 metara. Grčice su jako lakome na žile od salate i dodju tamo. Nekoliko dana kašnje kad je baš oko poldana, i to kad sunce najjače peče razkopa se to mjesto gdje je bila salata zasijana, pa se nadje n. p. na jedan metar površine do hiljadu i više grčica. Nakon malo dana opetuje se ista stvar i tako se malo po malo poubijaju sve grčice.

B. Nova pitanja.

67. Koji je najbolji sustav tiskova (turanja) za grožđje. Odklen se dobavlja i koja mu je ciena?

L. Š. u M. — Istra.

68. Napadnu li zagrice prije zdravo pšenično zrnje ili takovo, koje je nešto protrpilo od vlage ili se je bilo upalilo?

N. H. u V. — Slavonija.

70. Ljetos neke vrsti grožđja neimadu nego polovicu ili $^2/_3$ zrnja zdrelih. Ono drugo zrnje je tako zeleno, da i produljili se trganje, težko će uzdrieti. Što ima učiniti gospodar e da mu vino bude dobro?

K. V. u B. — Zadar.

71. Razkotili mi se tekuti (uši) na kanarince, pa mi nekoliko mladih, možda stoga, a možda s neprikladne hrane poskapalo. Molim vas kako se ubijaju tekuti? Koja je najprikladnija hrana za kanarince?

P. u K. — Zadar.

☛ **Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.**

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1886.

P. n. č. g. Samargjić N. M. — Tribušon F. — Senečić S. — Občina - Tiesno — Vertag F. — Valenko J. — Wang I. — Mihotič V. — Jurišić I. — Pintar J. — Vidmar S. — Kimanić B. — Šarić M. — Bolis L. — Spika O. A. — Pavlinović K. ž. — Radovanović p. P. — Plančić p. J. — Vitezić B. — C. K. Namjestništvo - Zadar — Goić Lučić P. — Rinaldi pl. V. — Cividini D. — Vranjican Barun Š. — Turković M. — Ilijević N. — Žamlić V. — Sparožić p. N. — Mihajlović N. — Stojsavljević S. — Žuvela-Šabo F. — Skarica M. d.

— Č. g. Spindler J. M. — Nakić A. — Marušić p. J. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g.

— Č. g. Pahović J. — A vaša do konca kolovoza t. g.

— Č. g. Žuvela M. — Obrnulismo na novu adressu.

— Č. g. Ružić J. — Ni mi neznamo, kako je došlo do one promjene. Srdačan odzrav!

— Č. g. S. F. — Split. Neide!

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U SRPNJU 1886.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Snježnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	26·8	32·3	28	20·3	11	25	6	2	—	-	—	—	—	—	—	—	17	1	2	—	10	—	1	—	—	28	16·0	11
Korčula	25·9	29·0	22	22·6	12	24	7	2	—	—	—	-	-	-	—	—	—	3	1	19	1	—	—	20	12	6	po 3	1 i 11
Hvar	24·7	30·8	25	17·4	1	24	7	1	-	—	—	—	—	—	—	—	2	3	7	1	—	1	5	7	5	0·2	0·2	15
Knin	24·2	28·7	27	19·7	2	29	2	1	—	—	15	—	—	—	—	—	6	1	1	—	5	1	10	—	7	—	—	—
Drniš	23·6	29·0	27	15·6	1	29	5	1	—	—	10	—	—	—		—	8	—	—	—	4	—	1	—	—	—	—	—
Mokrine (Boka)	22·5	31·0	24	15·0	12	25	6	3	—	—	2	—	—	1	—	—	2	—	—	5	—	6	3	8	7	—	—	—
Nin	20·7	28·3	27	21.2	2	26	5	1	—	—	4	—	—	1	—	—	2	14	2	11	3	2	2	32	25	—	—	—
Trogir	25·1	29·7	21	21·0	11	29	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	6	20	4	1	—	—	24	—	—	—	—
Dubrovnik	25·2	31·5	29	19·3	13	22	9	2	—	—	—	—	—	—	1	—	3	13	6	13	1	—	3	15	34	15·1	11·0	1
Smokvica (Korčula)	24·1	28·7	26	20·3	3	26	5	2	-	—	—	—	—	—	1	—	9	3	8	11	—	—	1	32	29	4·0	3·0	1
Račišće (Korčula)	27·3	33·0	27	21·0	12	27	4	2	—	—	15	—	—	1	2	—	—	4	1	11	3	—	—	22	10	—	—	—
Vrhgorac	26·2	30·5	22	21·6	1	23	8	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6·0	6·0	11
Obrovac	22·1	29·0	24	20·0	12	29	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	4	3	—	22	—	—	—	—	—
Podgora (Primorje)	26.1	30·3	27	22·3	1	20	11	1	—	—	11	—	—	—	—	—	6	1	—	—	4	—	16	—	3	—	—	—

U ZADRU 1886. BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA“

Godina V. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 18

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Rujna 1886. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Rujna 1886.

Imali dobra izgleda.

Mnogi nas pitaju: „imali ljetos dobra izgleda za naše vino.“

Odgovoriti na ovakovo pitanje, dok dobar dio grožđja visi još na lozi, nije nikako moguće.

Prorokovati pak dobro ili zlo, i to ne ide. Mi ćemo izložiti stanje stvari, pa nek si svaki napravi zaključak po svojem vlastitom sudu.

U Francuskoj, kao u najvinorodnijoj zemlji stoje vinogradi posve dobro. Računa se na srednje dobru ljetinu. U nekim predjelim otukla je krupa (grad) vinograde, al zato u drugim predjelim dolazi ljetos na rod do 15.000 hektara vinograda zasadjena amerikanskom lozom.

U sjevernoj Italiji je slabo rodilo, a bolesti razne uništile su polovicu ljetine al se zato pokažuje obilan rod u južnoj Italiji, izim Sicilije, gdje je skorovača i zavijača naniela velike štete.

Na Rajni i drugim vinorodnim predjelim Njemačke računaju na srednju ljetinu.

U Magjarskoj ima slaba izgleda. Svibanjski mrazovi nanieli su s jedne strane neprocjenjive štete, a s druge strane filoksera.

Hrvatska računa na srednje dobru ljetinu, isto tako i Srbija, izim Kragujevačkog srieža, gdje su oluje naniele velike štete vinogradim.

U Grčkoj gdje je maldane sve grožđje potrgano računa se dobra ljetina.

Prekomorske viesti pak kažu, da će ljetos Amerika šiljati svoja vina i na Evropejske trgove, da u Kaplandu dolazi ljetos na rod više hiljada hektara mladog nasada vinograda, te da će se i od tamo dovažati vino na Evropejske trgove.

Što daklen?!

Mi smo mnienja, da tko rano ruča i rano večera nigda se ne kaje; tako i onaj koji proda svoje vino prvom boljem nudiocu nigda se ne kaje, jer prva ciena, najbolja ciena.

Tko proda vino izpod dropa, prodaje kao vino i svu taložinu njegovu, prodaje sve ono što se za pretakanja prolije i izpije, i sve ono što stajanjem duge izpiju, a toga uz naše običaje i uz smrekove bačve izgubi se liepi postotak.

Tko proda vino odmah izpod dropa, ne preda, da će mu se vino pokvariti ili proliti, ako popucaju obruči na bačvi ili čep iskoči, ili se otvori smolica.

Tko proda vino odmah ispod dropa dobije biele novce na ruku, pa ima čim da podmiri i zemljarinu i kućarinu, da podmiri dugove, bez da ga kamatnik tjera po sudu, i da si priškrbi i hrane i odjeće za preko zime.

Štedno-Zajamne zadruge.

OSNIVANJE.

(Nastavak vidi broj 17).

A. Kako se vodi „Dnevnik.“

U Dnevniku bilježi se svaki primitak i svaki izdatak Zadruge. Na lievoj strani bilježe se primitci, na desnoj izdatci, a i jedni i drugi imadu odgovarajuće stupce.

Takav Dnevnik razdieljen je po prilici kako sliedi:

Prvi stupac na lievoj strani jeste za tekuće brojeve, drugi za nadnevak, treći za broj glavne knjige, u četvrtom bilježe se imena i prebivalište primaoca ili plaćaoca, peti stupac je za primitke. Ovaj stupac dieli se na pet manjih stupaca. U prvom malom stupcu bilježe se uložci i dionička glavnica, u drugom povraćeni zajmovi, u trećem tekući račun, u četvrtom kamate, provizije i slična, u petom malom stupcu bilježe se svi primitci ukupno. — Šesti stupac je za opazke na primitke, sedmi za izdatke. Sedmi stupac razpada se u pet manjih stupacâ, u prvom od kojih bilježe se povraćeni uložci, u drugom zajmovi, novac za kupovnine i novac izdan za sudbene troškove, u trećem tekući račun, u četvrtom ostali izdatci, kao kamate, troškovi upraviteljstva itd, u petom malom stupcu bilježe se izdatci ukupno. Osmi stupac je za opazke za izdatke.

Pozajmljene svote, predujmovi bilježe se u drugom malom stupcu, sedmog velikog stupca, a povraćene svote u drugom malom stupcu petog velikog stupca. Kad se hoće da doznade koliko je novca dala zadruga na zajam dosta je da sbroji brojeve u 2 malom stupcu 7 velikog stupca, te da odbije od ovog svote 2 malog stupca, 5 velikog stupca, proizvod pokažuje koliko zadruga ima imati.

Da ne nastane pomutnje u tekućem računu, gdje se čestoulože i diže novca imadu dva stupca jedan za uplaćene, a drugi za dignute svote.

Sravnivanjem svota iz 4 malog stupca od 5 velikog stupca, sa svotom 4 mal. stup. od 7 vel. stup. doznaje se čisti realni dobitak ili gubitak zadruge.

Sravnivanjem brojaka iz stupca za ukupne svote doznaje za novčano stanje blagajne.

Svake godine u stupcu za tekuće brojeve počimlje se brojem 1.

Svako pojedino bilježenje pravi se na jednoj crti, izuzam slučajeva ako jednog istog dana bilježi više primitaka ili izdataka za jednu te istu osobu.

Koncem svakog mjeseca sbroje se svi primitci i svi izdatci, a koncem svake godine svi mjesečni primitci i izdatci.

Radnja se olakoćuje puno ako se sbrojitbe od svakog pojedinog mjeseca bilježe kao prenos u sljedeći mjesec.

Ukupna svota mora da odgovara sbrojitbi svota od pojedinih mjeseca.

Izdatci napišu se izpod primitaka, i za svaki pojedini stupac označi se odmah višak ili manjak.

Razlika izmedju jednog i drugog daje višak (odnosno stanje) ili pak manjak (odnosno izdane svote (predujmove).

Ako se izdatci odbiju od primitaka doznaje se za stanje blagajne, odnosno za novac, koji mora da je u blagajni.

Višak ili manjak od godišnjeg zaključka bilježi se pod siečanj. *(Sliedi).*

PODLISTAK.

Može li se prepoznat patvoreno ulje.

Baš posve praktičnih sredstava, kojimi bi se dalo na brzu ruku pripoznati ako je ulje patvoreno ili ne, ne ima.

Od fizičnih sredstava računa se da je najbolji *Diagometar* prof. Palmiera.

To je stroj kojim se opredieljuje, koliko je moćno ulje biti, kao eletrični vodić, jer se zna da je maslinovo ulje najslabiji vodić od svih drugih vrstih ulja.

Od kemičkih sredstava nekoja su od svakog uporabiva, druga samo od kemičara.

Manimo se težkih analiza, one izvadjaju kemičari u svojim radionicam, a gledajmo bili se na koji posve praktični, od svakoga lako uporabivi način, dalo prepoznati ako je ulje patvoreno ili ne.

Vidimo najprije, kako bi se moglo doznati ako je ulje patvoreno pomoću sumporove kiseline. Način ovaj je izumio Maumenè, a temelji se na toplinu koja se razvija kad se sumporova kiselina spaja sa vodom.

Ako dolijemo vode sumporovoj kiselini razvit će se topline, a isto tako razvija se spajali se sumporova kiselina sa onim tvarim koje sadrže u sebi počela od kojih je sastavljena voda, dakle vodika i kisika. Ugljik tih tvarih ostane slobodan. To biva kod hartije, sladora itd., a isto slična stvar dogodi se uljem.

Da se prokuša ulje na rečeni način hoće se sliedeće stvari:

1. Koncentrirane sumporove kiseline, jer čim je ona više koncentrirana, tim je lakomija na vodu. Da neupija vlagu iz zraka, te da usljed toga ne slabi, mora se držati u staklenice brusena čepa.

2. Jedna pipica staklena, podieljena crtam na jednake djelove. Ovom pipicom usisavanjem, uzme se potrebita množina sumporove kiseline. Kad se usisava valja raditi polako i oprezno, da sumporova kiselina nedodje do ustih, jer bi ih oparila.

3. Jedna čašica u obliku kaleža, koja može sadržati najmanje 100 c. ulja. Na ovoj čašici ima crta koja označuje mjeru, kad je njoj 20 c. c. ulja.

4. Jedan dobri toplomjer. *(Sliedi).*

O vrienju masta.

Dok se izmasti grožđje i metne u badnje, počme mast vrieti. Vrienje prouzrokuje svojim klicajem trusje sićušnih gljivicâ (fermenta), koje se iz zraka nasedne na mast ili se je već bilo naselo na zrnje i kostulje.

Uz povoljne uvjete, naime ako je dobar mast i povoljna toplina prevrije mast burno i brzo. Burno i naglo vrienje uzsliedi u takovu mastu, koji sadrži u sebi dosti bjelančevine i drugih tvarih potrebitih za razvoj fermenta, a sadrži ipak dosta kiselinâ, koje prieče da se na vinu drugih organičkih bića nasedne.

U mastu, koji sadrži malo kiselina kako što biva za kišnih godina, ili je nagnjila grožđja, onda se za vrienja u njemu uz fermente razvije gljivica, koje ga raztvaraju.

Taložina od dobra vina sastoji se ponajviše iz *Saccharomyces ellipsoides*, pa *S. Pastorianus*, osobito u taložini od crnih vina, a kad mast prevrije polako, onda se nalazi i *S. apiculatus*.

Na južnim stranam, gdje je toplije, prevrije mast brže i to gornjim vrienjem, na sjevernijim stranam prevrije donjim vrienjem i polaglje.

Mast za crna vina, bolje je da prevrije gornjim vrienjem i to brzo. No za vrienja toplina nesmje biti opet prem visoka, jer onda izhlapljuje puno vinovice (alkohola) i mast, a odnosno vino, može da se posve lako uzljuti.

Od koliko je upliva toplina na vrienje dokažuju nam Trurganovi pokusi.

Najbrže i najburnije prevrije mast izmedju 9 i 36° C. — Pri nižoj i pri višoj toplini pada snaga vrienja.

Pri polakom vrienju, dakle pri nižoj toplini prevrije mast polaglje, ali se raztvori vas slador što mast sadrži, dočim za burna nagla vrienja pri višoj toplini, ostane uvjek jedan dio sladora raztopljen u mastu.

Kušnje Trurganove dokazale su gotovo nevjerojatnih stvarih. — Stanoviti mast, koji je prevrijo pri toplini od 9° C, dao je vino sa 17·3 volum procenta alkohola. Isti mast pri toplini od 18° C., dao je vino su 15·1 volum procenta, a pri 27° C. samo 12·2 volum procenta alkohola. Dočim onaj dio istoga masta, koji je prevrijo pri 36° C. dao je vino samo sa 8·9 volum procenta alkohola.

Trurgan dapače tvrdi, da se iz 100 grama sladora, ako prevrije pri nižoj toplini, dobije više alkohola nego pri višoj. Po njemu od 100 grama grozdova sladora prevrila pri 36° C. dobije se 45·83 grama alkola, a pri 9° C. dobije se 46·9 grama alkohola. On mnije da se na početku vrienja iz sladora dobije više alkohola nego pri koncu.

Sad će biti jasno mnogim našim gospodarom zašto inače od dobrog masta nisu dobili žestoko vino, i zašto za nekih godina, osobito kad je hladnija jesen, biva vina žešće premda mast nije bio ništa osobito.

Svi naši gospodari imali bi dakle nastojati, da im mast prevrije pri što nižoj toplini, jer će onda dobiti žešće vino.

Držati daklen badnje na otvorenu, gdje sunce grije ili blizu krušnice ili u toploj konobi nije podništo savjetno.

Obiranje skorupa.

(Sliedi vidi broj 17 „Gosp. Poučnika“).

Mlieko od svake mužnje mora da se ponamjesti napose a to radi lagljeg ravnanja i pregledavanja.

Oberemoli skorup poslje 6 ili 8 satih u to doba sastoji se od većih kugljicah, pa ćemo dobiti osobito dobar i tečan maslac, a čim kašnje oberemo skorup, tim će maslac biti manje tečan. Obran skorup mora se ljeti odmah otući, dočim zimi može da pričeka. Nije pako istina, da se tim više skorupa, odnosno maslaca dobije čim se dulje čeka obiranjem.

Najbolje vrieme za obiranje nastane onda, kadno je izpod skorupa mlieko plavkasto, prozirno i vodeno.

Obira se mlieko plosnatom, povećom i okruglastom limenom žlicom ili pomoću jur opisanog stroja.

Obrani skorup stavlja se u čistu drvenu ili zamljanu posudu, koju se pokrije i sahrani na takovu mjestu gdje je toplina od 15 do 18° Celsiusa. Tu skorup postaje podpunoma zreo te **za pravljenje maslaca sposoban. Kad se ulije** skorup u stepku promješa se i ostavi neko vrieme da miruje.

U Devonschiru, u zimsko doba, pospješuje se izlučivanje skorupa toplinom. Mlieko lije se u limeno i visoko posudje, pa nakon 12 satih stavlja se oprezno na tople podloge, na koja mirno ostane tako dugo, dok se počme dizati i mjehuriti se gornji skorup. Sad se odstrane posude sa toplih podloga i pusta se da se hlađne. Čim ohladni mlieko obere se vrhnje.

Ako pravimo li maslac od kiselastog skorupa, onda ga dobijemo više i prije se otuče. Od slatkog skorupa dobije se nešto maslaca, teže se otuče, a je zato maslac puno tečniji.

Skorup je zreo t. j. za pravljenje maslaca sposoban, kada dobije slabo kiselasti tek, pa kad sa umočena stapića za mješanje lagano kaplje skorup. Dulje čekati nebi bilo probitačno. Ako smo zapriečeni, te nemožemo odmah otući maslac onda moramo zapriečiti daljnje kisanje skorupa pridodatkom ugljeno kiselog amoniaka.

Kad se tuče maslac iz slatkog skorupa, onda se pjeni, i teže skuplja. To potiče odtud što nije ugrušen bielanjak i što je raztopljena sirnina.

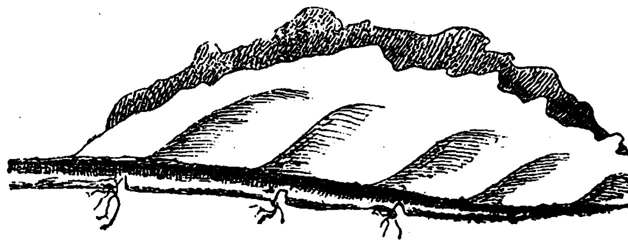
Čim se jače i hitrije tuče skorup tim se laglje izlučuju i spajaju masne kugljice, tim prije i bolje napravi se maslac.

Kad je pošao svršen, vadi se ugrudvan maslac, zaostali komadići vade se šupljačom.

Otopimoli frižki maslac, pokazati će se na površini istog malene sivkaste, plivajuće pahuljice koje se sastoje ponajviše od popucanih kožica, mastnih kugljicâ kad je maslac riešen tih kožica koje su bjelankaste naravi, onda se u obliku masla puno laglje čuva.

Maslac od kiselastog skorupa dade se u obće osobito ako se otopi, mnogo laglje čuvati negoli maslac od sladkog skorupa.

U zimsko doba probitačno jo skorup ugrijati; u tu svrhu metne se posuda sa skorupom u toplu vodu. Ugrijan kad je skorup lieva se u stepku. Voda mora da bude topla nešto



Slika 38. *List zasadjen za razplodjivanje.*

25 do 30° C., a skorup kad se što promješa da se pojednako ugrije do 16 ili 18° C.

Primješavanje vode skorupu otegoćuje pravljenje maslaca. Prof. **J. Ubl.**

O čišćenju bačava.

Bačva u koju se ima lievati vino, mora da je čista kao zlato. Nove bačve valja osobito čistiti da nepriobće svoj smrad vinu, koje će se u njih uliti. Neki običavaju izlužit bačvu vrelom vodom, pa ju proprat vinovicom, to je doduše za neke vrsti drva dosta, al za naše bačve, koje su ili gradjene iz bosanske smrekovine ili slavonske hrastovine valja puno temeljitije izlužit.

Ako se mogu bačve izlužiti, nema bolje stvari, jer vodena para izvadi svaku nečist iz najzabitnije stanice. U tu svrhu postavi se bačva na dva suka sa vranjem okrenutim prama zemlji. Na čep, koji uslied tog položaja dodje u vis uvuče se ciev kroz koju će dolazit para u bačvu. Ako vruća vodena para snagom od $1\frac{1}{2}$ do $2\frac{1}{2}$ atmosfere djeluje na bačvu za $1\frac{1}{2}$ do 2 ure vremena bačva je posvema izlužena. Da je bačva izlužena pozna se po tom što na vranj izlazi na polje čista voda.

Tko nemože rabiti paru, taj izluživa bačve vrelom vodom. Valja za više vremena valjati bačvu u kojoj se prije ulije vrele vode, pa iztočiti vodu prije neg se ohladi. Toliko se put opetuje ovo ispiranje vrelom vodom, dok ne otiče posve čista voda.

Puno se bolje izluže bačve, ako se prvi put pomješa vreloj vodi 2 do 3 po sto sode, a drugi put 1 po sto sumporove kiseline.

Izlužene nove bačve prije neg se u njih ulije vino properu su još jednom vrućim vinom slabe vrsti, ili taložinom.

I u najbolje izlužene bačve mjesto lievati odmah dobro vino, puno je bolje ulieti šire od masta. Vrienjem napravi se po stienam okorina od srieša, koja pak brani da se u vino raztapljaju neugodni sokovi iz drva.

Bačve za vinovicu ucaklene su iz nutra. Ako će se rabiti za vino, onda valja najprije odstraniti tu ocaklinu pomoću vrele vode, u kojoj će se rastopiti 1 do 2 po sto sumporove kiseline, po tom će se izlužiti, kako što je gori više opisano.

Bačve od crnog vina nesmjedu se rabiti za biela vina, ako se to baš hoće, onda valja takove bačve izlužiti vrelom vodom u kojoj se je bilo raztopilo 3 do 5 po sto sode.

Prazne bačve u kojimi je već stajalo vino, valja izprati prosušiti i osumporiti. Prazne bačve sumpore se redovito svaka 2 ili 3 mjeseca. Za svaki hektolitar praznine računa se 3 do 5 grama sumporelka. Nebude li se postupalo ovako opliesnivit će bačve. Ako bačva daje praznionom, valja ju oprati vrelom vodom.

Da badnji neuzpljesnive ili ne dobiju iznutri kakav drugi neugodni tek namažu se vapnenim mliekom.

Više pomnje položiti je pri čišćenju bačava od bolestna vina.

Ljutu bačvu valja izlužiti parom ili vrelom vodom u kojoj je raztopljeno 2 do 3 po sto sode.

Nitko nebi vjerovao, da veći dio mana bolestih vina proiztiču jedino samo od neurednih i nečistih bačava.

Stajska hranitba.

Uz sve prednosti koje smo naveli za stajsku hranitbu, imade gospodara koji joj se protive i navadjaju proti razne razloge. Manimo se manjih, da vidimo krupnije. — Kao najveći razlog proti stajskoj hranitbi navadja se:

Da uzgoj krmnog bilja zahtjeva više radnih rukuh, i više tegleće snage, te u obće posla, nego što bi u stanovitim mjestim, obzirom na troškove bilo savjetno.

Kao ustuk proti tim navodim, svak znade, da krmno bilje za hranitbu u staji preko ljeta nezahtjeva bog zna kako troška rad uzgoja, u obće rečeno razlika u suviše uloženoj radnji posve je neznatna. Za djetelinu, sjetva je jedina, koja nešto stoji, i ako se uzgaja sjeme na kući, mlatnja sjemena. Nu i pri mlatnji (vršitbi) djetelićnog sjemena može se uvjek nešto prištediti, jer mjesto, da se izčisti sjeme, sije se u glavicâ.

Za grahoricu treba doduše razorati, nu bilo bi se isto moralo izorati ugar. Ostalo krmno bilje, ne rabi se za ljetnu stajsku hranitbu, već za zimsku. Druga tvrdnja je: da se rad stajske hranitbe mora ulagati više radnje za kositbu, vozitbu i podastiranje stelje, čišćenje i izvoz djubra. Proti ovoj tvrdnji nema se doduše šta navesti. Nu kad se uzme u obzir, da za sve te radnje, za 80 krava, može da doteče jedan čovjek i jedna žena, uz pripomoć kravara, i onda će se razumiti, da trošak nije velik.

Na paši, ako se mužko i žensko, mlado i staro pase skupa doteći će jedan kravar za cielo stado, no ako se odieljiva, onda se za svako stado, pa makar od tri glave bilo hoće drugi pastir. Da nespomenemo koliko blago krme na paši pogazi i razbaca, i kako je težko i muzti i držati nadzor i točnost u mužnji. Kad se blago pase na strništu, neda se izorati, dok ga nepopase, a odtom eto opet štete po gospodara, jer otima zemlji blagotvorno djelovanje vazdušninâ.

Da je manji trošak za vožnju krme, mogu se se podpregnuti krave ili vol odredjen za tovljenje. Osobito bi se preporučilo vol odredjen za tovljenje, jer mu ono malo kretanja dobro čini, a ima prilike da se obilno hrani i u staji i na polju dok se tovari pokošena krma.

Primjećuje se takodjer, da se za stajsku hranitbu hoće više prostora, i to osobito za krmu, pa da čitava staja mora da je nekako umjetnije zasnovana, te da sve to stoji više troška.

Od svijeh ovih primjetaba, jedina jedna, da je temeljita, naime, da se hoće nešto više prostora za čuvanje krme.

Nu, kad se uzme u obzir koliko inače prostora gubi gospodar u mnoge ne baš najpotrebitije svrhe, onda i ona pada. I u onom slučaju gdje je gospodaru odmjeren prostor, pomoć će se, ako bude držao par glava manje.

Neki drugi primjećuju, da gdje su malobrojna stada, da tamo doduše nema velike razlike u trošku, dočim, da je za velika razlika velika. Oni vele, da jedan pastir na paši može

da nadzire isto tako dobro 20, kao i 200 glava, ali pri stajskoj hranitbi, da se na svako 50 glava hoće barem jedna osoba. Te ako je stajska hranitba koristna za mala gospodarstva za velika nije podništo. Nu, ova primjetba nema nikakovog praktičnog temelja.

Čim je veće, prostranije imanje, t. j. čim su udaljenija polja na kojih se goje krmne rastline, tim je trošak za prenos krme veći. Kad blago pase nema tog troška, ono ide samo do pašnjaka.

Ovo je doduše istina, al se i ovome može doskočiti ili time, da se jedan dio krmnih rastlina odredjenih za zelenu krmu goji nešto bliže staja. ili da se za ljeto urede štaje bliže njiva na kojih se goje krmne rastline

I primjetba, da se na prostranom imanju, na svakom predjelu u obhodnji nemože gojiti krmno bilje, osobito ne djeteline, pa da se radi toga nemože drzati stanoviti broj glava, osobito ne puno, pa da se nemože računati na stalan prihod.

Ovo je živa istina, al gospodar u takovu slučaju mora da je oprežan u uredjenju obhodnje.

Prihod od djetelina može s dobrom kulturom prilično urediti, no s otim nije rečeno, da s jednog ili drugog razloga nemože jedne godine izjaloviti, a šta onda?

Vješt gospodar neće se pri stajskoj hranitbi nigda osloniti na same djeteline, već će uz ove sijati i drugo krmno bilje, kao kukuruz, heljdu, grahorku itd. itd., jer i kad se nebi djeteline sasvim izjalovile, mogla bi nastat izrodica, pa djeteline nedoteći. Izim toga mora da gospodar predvidi i za drugo krmno bilje e da imade hrane izmedju jedne košnje i druge, pa i za slučaj da djetelina postari.

Napokon se primjećuje da se pri stajskoj hranitbi nedobiva dobar maslac, kao sa paše, pa da se ide na susret neprilici, da se trgovi poplave utovljenim blagom.

Prva tvrdnja nema temelja, ako se blago č sti, i ako imade pitne hrane. A malo je imade i druga. — Utovljeno blago to je pokretan proizvod, koji su malo troška dade prenašati i na odaljeniji trg. Prekomjerne produkcije utovljena blaga još se nije bojati. — Pa ugojena marva je svakako znak dobrostanja, a čim veće dobrostanje, tim se više troši. Pod nijedan način nemože ciena blaga pasti izpod njegove naravne vriednosti t. j. one vriednosti, koja predstavlja troškove uzgoja, i one naravne dobiti, jer dok bi se to dogodilo nebi se više uzgajalo puno marve. Čim se više goji blaga tim se razmjerno goji više i gospodarskog bilja, a bez da pri tom trpi puno zemlja, jer se uvjek kriepi dobivenim djubrom.

NA STRNIŠTE.

Maldane svudi kod nas po zagorju uvedena je dvapredielna mienbena osnova, koja je pak uslјed nerazboritog gospodarenja postala grabežljivom.

Biva obično, da se kod nas na stanovitom komadu zemlje sije jedne godine žitarica, naime ječam ili raz, a druge godine kukuruz. One gospodarske rastline crpe iz zemlje maldane istu hranu, usljed toga zemlja sve više i više mršavi, pa s toga vidismo one čučave usjeve, onako malenimi kržljavi klasovi, da je strahota.

Nego gajeć istovjetne biline, nesamo što zemlja mršavi, ali se ona izmori, pa i uz najobilniju gnjojitbu, nemože da radja, da se i iz daleka trud isplati. Izim navedenog, kad se na jednoj zemlji goji uvjek, jedna te ista bilina, nasedne se tamo puno korova te štetnih životinja i bilinskih nametnica.

Ako gospodar hoće da pridigne svoje gospodarstvo mora da se kani stare i štetonosne dvopredielne mienbene osnove, jer gospodariti takovim osnovam ćorav je posao.

Imade na stotine, gospodarskih rastlina, o kojimi smo mi već opetovano govorili, a koje napredni narodi uvadjaju u svojim mienbenim osnovam, u redovitoj obhodnji, da im se zemlja neizmori, i da se u njoj uzmogne nastaviti i upodobiti dovoljan broj rudnih solih za hranu biline koja će se kašnje gojiti.

Od kad se je poželo, po do nove sjetve običaj je ostavljati zemljište da leži, pa se tjera na njemu blago po strništnoj paši. Slabe li koristi od takove paše i za gospodara.

Da zemlja do nove sjetve odpočine, da se u njoj upodobi nešto hrane za buduću rastlinu, da zrak, svjetlo, toplina, vlaga itd. blagotvorno djeluju mora se zemlja razorati.

Kod nas se žanje koncem lipnja i u srpnju. Neka stoji zemlja na strništu do prve kiše u kolovozu; tad se razore. Nakon mjesec ili mjesec i pol dana, napram mjestnim okolnostim preore se zemlja još jedan put, a koncem jeseni po treći put.

Sije li se ozima, dosta je pred sjetvom zemlju pobranati, sije li se jarina onda se zemlja u proljeće još jednom izore i pobrana. — Ovim jednostavnim postupanjem podiže se snaga zemlje nevjerojatno, pa će to gospodar osjetiti po žetvi, kad vidi koliko je ta zemlja obilnije rodila.

Gnjoj je zlato gospodarevo, i bez gnjoja nemože ništa dobro uspjevati, ali koliko god gnjoj pomaže toliko pomaže razoravanje i preoravanje zemlje, jer se tim načinom zemlja izlaže blagotvornom djelovanju vazdušnima.

SVAŠTICE.

— *Kako se čuva meso.* U zimsko doba ili kasne jeseni, kad se kolje najviše blaga, meso čuva se kako sliedi. Najpre pusti se da se meso posvema ohladi; onda se uzme za svaku 50 kg. mesa $1^1/_2$ kg. soli i 18 grama salitrovine. Saspe se sol u lonac pun vode, kojeg se pak metne na vatru, da prokuha. Za kuhanja opjeni se nekoliko puta, pa se snimi s vatre, i pričeka da se sasvim ohladi. Rečena prokuhana razsol, mora da ima neku stanovitu snagu. Ta snaga se poznade, ako pliva jaje, koje se u nju uroni Po tom naslaže se meso u bure ili badanj, pospe se po njemu salitrovina, pritisne se, pa dolije toliko razsoli da ga oblija. Ovako ostane meso 3 do 4 nedjelje.

— *Proti moljcim.* Po prvim kolovoznim kišam uz primjerenu toplinu, razvije se najviše moljaca, koji pak, jako rado izgrizu krzna i vunenine. — Da čovjek obrani svoja krzna i vunenine od moljaca, mora da postupa kako sliedi. Uzme se staklenicu dobra alkohola, saspe se u nju rukovet (šaku) punu prozirna kamfora i smrvljenih ljuska od papra, začepi se dobro, pa drži na suncu, na ognjištu ili na ko-



Slika 39. *Povaljenica od klinčića.*

minu nekoliko dana dok se sasvim kamfor raztopi. Onda se ovom raztopinom poškropi krzna ili sukneninu, pa zamota u prtenu plahtu. — Neće se živi moljac pojaviti.

— *Četke za vlase* (kosu) izpiraju se kako sliedi. Raztopi se nešto sode u vrućoj vodi, pa se u nju stave četke. na način da su sasmo štetine u vodu. Nakon jednog sata izvade se četke iz vode, i one su posve čiste.

— *Maslac i maslo sa sladji*, ako se za solenja primješa soli nešto u prah smrvljene salitrovine i soli. Na 1 kilogram soli, koja se ima ugnječiti u maslac ili maslo primješa se 36 gr. šećera i isto toliko salitrovine.

— *Mendiš.* Mendiš to je jedno gusto slatko piće, kojeg prave španjolci od grozdja i meda. Uzmu zdrela grozdja i izmaste ga. Na svaku 100 litara masta doliju 5 do 10 litara dobra meda, pa izmješaju. Ovu smjesu pak kuhaju na vatru u kotlenici, doklen izhlapi vode za $^1/_{10}$ (jednu desetinu). Daklen ako je bilo svega recimo 100 litara, ostane kašnje samo 90 litara

Kad se pak ohladi, tad dodadu 1 do 2 litra taložine od masta; pa metnu posudu u toploj konobi da mast naglo i burno prevrije. Naglim i burnim vrienjem rastvori se samo jedan dio šećera, dočim drugi dio ostane rastopljen u tekućini.

Tekućina ta nakon nekoliko vremena razbistri se. Ona je tada gusta, slatka, a sadrži samo 8 do 12 volum procenta alkohola.

Pije se kao liker i za zajutrak. Jako je tečna i zdrava, a jako okriepljuje i hrani čovjeka.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

List zasadjen za razplodjivanje, slika 38. Kako je poznato mnogo bilje, a osobito cvieće debela ili tusta lišća razplodjiva se samim lišćem. Lišćem razplodjiva se u kolovozu mjesecu ili pak na proljeće. U tu svrhu metne se u skrinjice ili lonce sitne pržine, pa se list položi naličjem na pržinu, petlja mu se zasadi u piesak, i sa nekoliko drvenih kvaka pričvrsti se hrbat i rebra na više miesta o piesak. Ako je list pomnjom položen na piesak onda na 3, 4 ili više mjesta protjera žilice i mladicu. Da se to laglje dogodi običaje se na više mjesta zarezati hrbat kako to naša slika 38 kaže. Na ovaj način razplodjivaju se ponajviše *Begonije, crassule* itd. Ova slika je uzeta iz svezka knjige „O uzgoju i njegovanju cvieća itd."

— *Povaljenica od klinčića* slika 39. Kad se ima liepa vrst klinčića, na kojem nema puno grančica, a boji se da se zasadjena mladica nebi primila, onda se razplodjiva bradašim ili povaljenicama. Za povaljenice iskopa se zemlja blizu zasadjena klinčića, zareže se mladica od koje će se praviti povaljenica do polovice, previje se onda u zemlju, i pričvrsti drvenom kvakom, kako to naša slika kaže, pa onda zaspe zemlje odozgor Za 4 do 6 nedjelja povrh zareza nasednu se žilice. Kad se ove dobrano razviju. onda se odreže povaljenica od majke i zasadi napose. Ova slika uzeta je iz II. svezka knjige „O uzgoju i njegovanju cvieća itd.," koju izdaje naša Uprava. Ciena svakog pojedinog svezka je 40 novčića.

Gospodarske Viesti.

I ljetos počelo se je rano trgati grozdje. Na nekim mjestim trgali su već dne 28 kolovoza. Ljetos, jer je bila velika suša, i jer u lipnju, srpnju i kolovozu nije bilo obične topline, zaostalo je grozdje, pa se rad toga nesmje prišiti trganjem. Od nezrela grozdja hrdjavo je vino i slabo se uzdrži.

* * *

Dne 16 t. m. započela su redovita predavanja na Ratarskom Tečaju u Šibeniku i Trogiru.

* * *

Na kr. Gospodarsko-šumarskom učilištu u Križevcu držan je i ljetos usavršujući tečaj za učitelje. Primili smo zahvalnostću program rečenog Zavoda, koji uz obične statistične podatke imade jednu jako poučnu i zanimivu razpravu od prof. Potočnjaka. Mi smo imali zimus prilike pipateljno osvjedočiti se, od velikog napredka tog našeg Zavoda.

* * *

U Zagrebu, kako „Obzor" javlja počela je raditi tvornica gunjeva. U toj tvornici, koja kako se čuje gradi čvrstu robu, rade samo domaći sinovi, u surovine potrebite tvornici nabavljaju se u zemlji, pa se prirediivaju u samoj tvornici.

* * *

Sve hrvatske strukovne škole izložile su svojih radja u Zagrebačkoj obrtnoj školi. Najljepše su rezbarske radje škole iz Švice i Križevacâ, pa igračke škole iz Marije-Bistrice, gdje jedan prosti seljak podučava djecu u drvorezbarstvu. Ima zatim jako liepih košaračkih, bravarskih i stolarskih radja. Školami ovakove vrsti mora zemlja da procvate.

* * *

Kako se iz izvješća kr. Zemaljske vlade razabire ljetos je u Hrv, i Sl. rabljeno za skok 137 pastuha, a ti su opasali 4907 kobila. Pošto u zemlji imade svega 97,238 kobila, to bi se htjelo za sve naskočiti nešto barem 400 pastuha plemenite pasmine. Zemaljska vlada je odredila da se uškopi svih 10,610 pastuha proste pasmine, koji se nalaze a zemlji, e da se nebudu mogli rabiti za razplodjivanje.

* * *

Zadnje viesti, koje nam stižu iz pokrajine o jematvi nisu najbolje. Skorom svudi nalazi se $^1/_3$ manje grozdja, nego što se je prikazivalo.

Sa mnogih strana nam se pak tuže, da se grožđje suši s reda.

* *
*

Novom vinu udarene su ciene posve nizke, u Novigradu n p. samo 6½ do 7 forinta hektolitar.

* *
*

Trsna uš (Phyloxera) konstatirana je na više mjesta u podžupaniji Krapinskoj. Dokazano je da proti filokseri nema drugog sredstva nego saditi amerikanske loze koje odole, pa na ove navrćati naše loze.

* *
*

Banka „Slaviia" uzajamno osiguravajuće družtvo u Pragu izkazala je sljedeće poslovanje u mjesecih travnju, svibnju i lipnju 1886 god.:

U gore navedenih 3 mjesecih sklopljeno je novih osjeguranja u svih odjelih ukupno 20·953 na glavnicu od for. 18,056.717·20 za premiju i pristojbe od for. 470.697·50. Za nagrade šteta izplaćeno je u svih odjelih f. 133.614·14.

U istom razdobju uložen bijaše jedan dio bankinih zaklada, i to: f. 320 658·79 predujmovnicah i f. 639.432·19 hip. zajmovnih.

Novčani promet glavne glagajne iznašao je u istom razdobju f. 868.425·72. Od 1 siečnja do 30 lipnja 1886 bijaše u svih odjelih utanačeno novih osjeguranja 30.051 za glavnicu od ukupno f. 27,757.502·04, za premiju i pristojbe od f. 804.413·71.

Samoupravnim družtvom za osjeguranje mirovina pristupilo je do 31 srpnja 1886 već 1380 članova, osjegurani dohodci pako iznašaju f. 126.567·30 uč., upisani uložci već f. 479.764·03.

Mirovinska zaklada zastupnika banke „Slavije" iznosila je dne 30 lipnja 1886 f. 67.495·54 u gotovini i vriednostnih papirih.

* *
*

„Ciepljenje vinove loze ili naputak svim, koji vinovu lozu ciepe ili ciepiti kane" naslov je novoj knjižici, koju napisao H. Goethe, a koju je preveo J. Kemf, uč. vinogradarstva i voćarstva na kr. gospod. šum. učilištu u Križevcih — Zagreb 1886. Ova liepa knjižica doći će dobro svakome vinogradaru, a osobito onim, koji imadu vinograda u okuženim predjelim.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

62. Naseljenici počeli su gojiti neku bilinu, koju zovu cikorija. Kažu da se dobro prodaje. Koja je to bilina, kako se goji i priredjiva za trgovinu?

L. O. u S. — Bihač.

Cikorija raste kod nas divlja pokraj puteva. Niemci ju uvedoše kao gospodarsku bilinu, i goje ju ponajviše radi njena korenja, koje gojitbom odeblja za 2 do 5 cm. pa se suši i prodaje. U trgovini pak priredjivaju neki surogat za kavu. Mlade stabaljke i lišće priredjivaju se kao povrće, ili se pak davaju kao krma za bilje. Cikoria najbolje uspjeva na dubokoj pjeskovitoj ilovači. Goji se u obhodnji ili se pak goji za dvie godine izasebice na istoj zemlji. Dolazi po ozimini; podore se jesenî strnište, pa ostavi zemlja preko zime razorana. U travnju preore se opet zemlja, prebrana, pa zasije cikoria. Na hektar zemljišta ide 8 do 10 kilograma sjemena. Dok sjemenjake porastu na 4 listića, izplieve se i proriede na 16 do 30 cm razmaka pa okopaju. Kašnje okopaju se opet toliko puta koliko je to potreba. U rujnu mjesecu prelazi se na žetvu. Najpre pokosi se zelina, pa se onda iskopa odebljalo, mesnato korienje. Korienje ili se odmah prodaje tvornicam ili se izreže na komade pa suši na suncu ili u priredjenim pećim. Sa hektara zemljišta iskopa se 8 do 20,000 kilograma korienja.

67. Koji je najbolji sustav tiskova (turanja) za grožđje. Odklen se dobavlja i koja mu je ciena?

L. Š. u M. — Istra.

Najbolji tiskovi za grožđje jesu oni sustava Mobille. Grade ih u Amboisu (Francusku) u tvornici Freres Mabille. Predstavnici te tvornice za Dalmaciju jesu Braća Dobronić iz Jelse na otoku Hvaru. Ciena tih tiskova mienja naprama veličini, izmedju 150 i 600 i više forintih.

68. Napadnu li zagrice prije zdravo pšenično zrnje ili takovo, koje je nešto protrpilo od vlage ili se je bilo upalilo?

N. H. u V. — Slavonija.

Zagrica (*Curculio granarius, Calandra gran.* ili *Sitophylus granarius*) pojavlja se prije u upaljeno zrnje nego u zdravo. — No, da se točno kaže, neupliva na njegov rast nit najmanje dobrota zrnja, koliko vlaga. Zagrica pojavlja se u vlažnim, starim žitnicim, u kojimi imade pukotina. Prezimljuje najradje u pukotinam na poldnevnoj strani žitnika. Na proljeće izgmiže na polje, pari se, pa oplodjena ženka izvrti rilcem svojim luknjicu u zrno i snese u nju jaje. Za 10 do 12 dana izvali iz jajasca ličinka, koja izjede vas unutarnji dio zrna, na način da ostane sama kora. Ličinka se obahuri, pa nešto 40 dana odkad je jaje sneseno izvali podpuno razvijena zagrica, koja po oplodjenju nese opet jajasca.

70. Ljetos neke vrsti grožđja neimadu nego polovicu ili ⅔ zrna zdrelih. Ono drugo zrnje je tako zeleno, da i produljili se trganje, težko će uzdrieti. Što ima učiniti gospodar e da mu vino bude dobro?

K. V. u B. — Zadar.

Od nezdrela grožđja slabo ili nikakovo vino. U vašem konkretnom slučaju najbolje je da iztriebite zdrelo od nezdrela grožđja. — U tu svrhu služit će vam željezno rešeto. — Zdrelo grožđje puno se laglje odieljuje od kostulje nego nezdrelo. Prvo će daklen propasti kroz rešetku, a drugo će vam ostati na sito sa ozubinam. Zdrelo se izmasti i pravi se od njega vino, a nezdrelo se upotrebljava za pravljenje kvasine.

71. Razkotili mi se tekuti (uši) na kanarince, pa mi nekoliko mladih, možda s toga, a možda s neprikladne hrane poskapalo. Molim vas kako se ubijaju tekuti? Koja je najprikladnija hrana za kanarince?

P. u K. — Zadar.

Čistoća je najveći neprijatelj tekutih. Ako ih ima jako puno onda ne ostaje drugo nego popariti krletku vrelom vodom. Tekuti se mogu uništiti buhačem. Za više dana izasebice posipje se prahom od buhačeva cvieta; svakog se dana buhačev prah izmete i izgori sa tekutim koji su u njemu omantani ili mrtvi. Najobičniji način kojim se mogu utamaniti tekuti, jeste pokrivanje krletke sa bielom plahtom ili rubcem. Svake večeri pokrije se krletka čistim bielim rubcem. Preko noći dodju tekuti na bieli rubac; u jutro odstrani se rubac i popari vrelom vodom. Ovaj posao opetuje se za više vremena i to svakog dana. Jedan gojitelj kanarinaca kaže nam, da je najbolja hrana za mlade kanarince na sitno izsjećkani bielanac i žutanac od prekuhanih jaja.

B. Nova pitanja.

72. Naši seljani rabe za pečenje rakije kotlove sa dvie, jedna nuz drugu iz kapka vodeće cievi, koje su po prilici 1½ metar duge. U kojoj mjeri zaostaju ovi kotlovi za onimi vijugastih cievih? Kako bi se moralo postupati kod pečenja rakije sa kotlovi prve drsti, a da se kakvoća jole poboljša? Nisuli dovoljna obća pravila destilacije tekućina?

J. P. u L. — Hrvatska.

73. Gdje bi se mogao nabaviti praktičan kotao od 1½ hektolitra sadržine i uz koju cienu?

J. P. u L. — Hrvatska.

74. Valja li peći rakiju od okrugljica *šljiva ili* cibura? *Ako da, koliko se od 1 hektolitra dropa smije peći rakije da bude trajna jer mnogi kažu da se rakija od cibura nakon pô godine pokvari?*

J. P. u L. — Hrvatska.

75. Ovaj okoliš obiluje borovicom. Pitali su me seljani bili se izplatilo žeći borovu rakiju i kako se pri tom postupa?

J. P. u L. — Hrvatska.

76. Imam dvie hrastove bačve, u kojih je bio špirit. Mogu li se izčistiti za vino? Kako mi je pri tom postupati?

N. C. u F. — Hrvatska.

Bačve od špirita izvrstne su za vino, nu moradu se prije prirediti. One su obično iznutra ocaklene. Kad bi se u njih ulilo vino, prije neg bi se izčistile, dok bi popucala ocaklina ili se izgrizla djelovanjem vinskih kiselina, primilo bi vino neugodni tek po hrastovini. Najprije je daklen odstraniti ocaklinu. U tu svrhu otuče se bačva ili se metne u nju oštrih kamenčića pa izvalja. Po tom čisti se. Najbolje izčisti se bačva parom. Pusti se na čep, kroz ciev para, nešto u pritisku od dvi atmosfere, da djeluje za 2 ure vremena. Po zatim je bačva posve čista. Pošto svak nemože razpolagati parom, onda mu je postupati kako sliedi Ukuha lukšiju od pepela pa vrelu ulije u bačvu, koju valja. — Lukšija otoči se iz bačve prije neg se ohladi. Ako će se da bačva bude podpuno čista izpere se tri puta lukšijom, kašnje nalije se vode, koja ostane u bačvi 3 ili 4 dana. Prije neg se ulije vino, propere se bačva vrelim vinom ili mastom. Ovako izčišćena bačva težko da priobći vinu neugodni tek po dugi. Za veću sigurnost ulije se u nju prvi put još ne prevrio mast. Vrienjem masta nasedne se na dugam striš, koji pak prieči da se smrdljivi sokovi od dugâ raztapljaju u vinu, te mu priobće neugodan tek.

77. Imam krasnu ružu listujaču zvanu: Phylodendron, *pa mi iza svakoga novoga lista protjera do 10 cm. dug okrajak. Šta je to? Nije li to možda korien, kojim se razplodjuje? Na koji način razplodjiva se ova ruža?*

C. N. u F. — Hrvatska.

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1886.

P. n. č. g. Šimunović M. — Smoljan D. — Franjić O. N. — Desnica V. — Lobmayer A. — Grgičević A. — Nadarević O. F. — Kolarić J. — Požar A. — Uršić F. — Pučić A. — Miler O. P. — Donelli O. B. — Bronić O. M. — Bilić A.

— *Č. g. A. Zuviteo — Brojeve 9, 11 i 15 odposlalismo Vam.*

— *Č. g. T. S. - Istra — Natječaj zatvara se dne 20 tek. m.*

— *Č. g. J. L. - Split — Ustrpite se za nekoliko dana.*

— *Č. g. V. K. - Karlovac — Svakako, al dajte nam malo oduška nemožemo se niti mi razkomadat.*

— *Č. g. Filipić B. pok. P. — Poslat ćemo vam, ali vas molimo da se ustrpite za nekoliko dana.*

U ZADRU 1886. Brzotiskom „Narodnoga Lista."

Godina V. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 19

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Listopada 1886. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Listopada 1886.

O promjeni trgovačkog i pomorskog ugovora sa Italijom.

Obzirom na okružnicu koju je izdao ministar trgovine dne 21 srpnja t. g. o prestaji trgovačko pomorskog ugovora sa kraljevinom Italijom, upravio je zemaljski Odbor na dalmatinske Občine okružnicu, u kojoj ih pozivlje da istaknu one promjene, koje se izkažuju potrebite u djelokrugu njihove občine, a koje po postojećem ugovoru tište najviše poljodjelske proizvode.

Svaka Občina zna svoje nevolje, i ona će ih istaknuti zemaljskomu Odboru, da ovaj pak na ime ciele pokrajine zatraži one promjene koje su za nas naravski razvitak i za našu obranu neobhodno potrebite. Mi ćemo istaknuti samo neke, i to takove koje nas mal da ne svake godine tište, a te su:

a) vino,

b) povrće.

Vino je jedno od naših glavnih proizvoda. Izim onog što se na kući troši, raztovarišta za naša vina nalaze se ili u samoj našoj državi ili u Niemačkoj ili u Francuskoj.

Italiju u broju država koje bi imale raztovarišta za naša vina mi nenalazimo. — Ona sama je država prvog reda u proizvadjanju vina, ona se sama muči, da nadje tržišta svojem proizvodu.

Mi smo još godine 1884 u broju 16 „G. Poučnika dokazali kako se naša vina obzirom na naše odnošaje nemogu održati u konkurenciji sa taljanskimi vini, uz običnu carinu od 3·20 forinta po svaku 100 kilograma, i mi smo onda dokazali, kako se, uz svu carinu i uz sve troškove prenosa, taljanska vina nudjaju jeftinije od vina koje nam je na pragu raslo.

Neka se daklen na sva taljanska vina, koja se budu uvadjala u Dalmaciju za lokalni konsum udari carina od 20 forinta po svaku 100 kilograma.

Čujem, da mnogi primjećuju, ako mi udarimo carinu za taljanska vina, koja se kod nas uvažaju, onda će Italija udariti carinu na naša vina, koja se uvažaju u Italiju, a mi znamo da je lani i preko lani išlo puno našeg vina u Italiju.

Neka stvar razjasnimo.

Ako je kod nas rodna godina i u Italiji rodna, onda Italija niti da bi pogledala na naša vina, dapače, ona nastoji da istisne naša vina i sa onih trgovišta, gdje smo uživali prednost od pantivieka, kao na Rieci, Senju i Trstu, dapače prave nam konkurenciju u kući. Ako je pak kod nas dobra godina, a u Italiji loša godina, onda taljanci namigivaju našim vinim. Ali to namigavanje nije radi toga da taljanci udovolje domaćoj potrebi jer i kad je najlošija godina, prave stoput više vina nego ga popiju, već radi toga da s našim vinom uzdrže njihove trgovačke odnošaje.

Ako daklen oni na našu obranbenu carinu proti njihovom vinu podignu isto takovu obranbenu carinu proti našem vinu, odtud po nas nikakove štete, jer mi nemamo u Italiji nikakovo stalno raztovarište za naša vina, a dodje li do slučajeva, kako godine 1885, da u Italiji bude slabo rodilo, pa oni budu trebovali naših vina da udovolje njihovim obvezam i uzdrže njihova trgovišta onda će njihova vlada sama proti svojoj obranbenoj carini izdati polakšica za uvoz naših vina, jer to je u interesu njezinih podanika i u obće njezine trgovine.

Ovoliko o vinu, a sad o povrću.

Dokazano je da taljanci rasprodadu po obalam dalmatinskim svake godine preko ½ miljuna forintih raznovrstnog povrća.

Već s toga, što uvadjanjem zelenog povrća sa svim korienjem, može posve lako da se uvede filoksera, imalo bi se zabraniti svaki uvoz povrća iz Italije, na isti način, kako što taljanci nedopuštaju s naše strane, da se sa listom jednim zelenim, ili sa cvjetićem u ruke prodje preko njihove granice.

Sad da vidimo, koje vrsti povrća donose oni na naše trgove. Donose krumpir, loćiku, luk crljeni i češnjak, selen, koromač, kupuse i patlicane, kadšto grašak i bob. Sve navedene vrsti povrća kako što svak dobro znade uspjevaju i kod nas, a imadu prednost pred taljanskimi, da su puno tećnija.

Poslje neg se je naš poljodjelac natrudio uzgajanjem povrća donese ga na trg, a kad tamo nadje taljanca, koje nudi slično povrće za polovicu i više cienije no što ga on može dati. Njemu ne ostaje tada drugo nego dati ga u bezcienu ili vratiti se s njim doma.

Kad vidi, da je radio za badava, dapače da nemože dotični proizvod po nijednu cienu predati zanemari gojitbu, te nastajuće godine kupuje i on u taljanca.

Odkud, da taljanci onako ciene mogu prodavati njihovo povrće?

Oni proizvadjaju puno više povrća, no što ga mogu potrošiti, a isti trud stoji ih uzgojiti nešto povrća više od onog što trebuju, pa ono računaju, da je dobit na vrh dobiti koju su imali od povrća što su potrošili na suči, pa ga rad toga daju u bezcienu.

Ako ćemo daklen, da osujetimo veliko zlo koje bi nas moglo snaći filokserom, i ako ćemo da pridignemo naše narodno gospodarstvo, moramo nastojati, da se udari visoka obranbena carina i na povrće, jer je najbogatija ona kuća, koja nema potrebe od druge, a kad nebude taljanskog povrća gojit će se povrće u Dalmaciji, prestat će sramota, i imat ćemo više novaca u žepu.

PODLISTAK.

Može li se prepoznat patvoreno ulje.

(Nastavak vidi broj 18).

Evo pak kako se kušnja obavlja:

Ulije se u čašici ulja do crte, koja označuje 20 c. c., pa tom uroni se toplomjer (termometar), pa se nakon 5 ili 6 minuta odčita toplina.

Sad se usisa pomnjom u staklenu pipicu nešto sumporove kiseline, od koje se pak na kapljice izkapi u ulje 5 c. c. U čaši odielit će se u obe tekućine, sumporova kiselina praviti će donji sloj, a ulje gornje. Na ovom mjestu gdje se spajaju ova dva sloja napravi se kao crna crta. Lievom rukom pridrži se sad čaša, a desnom rukom pomoću termometra pomješaju se obe tekućine.

Miešanjem dviju tekućina postaje s mjesa crna, a toplina raste, i to izpočetka polako, a kašnje sve jače i jače, dok se najzad ustavi, i ostane konstantna nešto za pô minuta. U ovom času odčita se kolika je toplina. Od broja topline, koju nam označuje smjesa u tom času odbije se onaj broj topline, koji je prije imalo ulje. Ako je daklen toplina smjese 45, a ako je toplina ulja bila 15, ostaje nam samo 30 stupnjeva topline, koja se je razvila miešajuć ulje i sumporovu kiselinu.

Mješajuć 50 grama raznog ulja sa 10 c. c. sumporove kiseline pronašao je Maumené sliedeće topline:

Vrst ulja.	*Stupanj topline.*
Ulje od loja	41 do 43°
„ „ masline	42°
„ „ bora	43°
„ „ skočca (ricinus)	47°
„ „ Konja	51·5°
„ „ žukih bajama	52°
„ „ slatkih	53·5°
„ „ repice	57°
„ „ colze	58°
„ „ bukvica	65°
„ „ arakida	67°
„ „ Kunžuta (sezam)	68°
„ „ maka	86·4°
„ „ konoplja	98°
„ „ oraha	101°
Ulje od jetara od ražine (skata)	102°
„ „ tovara (merluzzo)	103°
„ „ lana	133°

Iz navedenih brojeva razabire se, da maslinovo ulje od svijuh drugih vrstih ulja razvija najmanje topline. Samo ulje od loja daje manje topline od ulja od masline, ali njega je lako prepoznati na njegovu kiselu reakciju, ako se umoči unj komad hartije omašćene turnesolom ili se pak raztopini fuksine u alkoholu dolije malo ulja od loja, ili takova koji se cieni da je njim patvoreno. Ugrije se ova smjesa da izhlapi alkohol. Ako ulje ostane crveno bojadisano, onda je znak da zadrži ulja od loja, a ako ostane čisto, a fuksina na dnu otaložena, onda je čisto maslinovo ulje. Borovo ulje neobičaje se primješavati maslinovom ulju u svrhu patvorenja.

Iz navedenog razabire se, da se na temelju stupnja topline, koje zâ miešanja razvije svaka pojedina vrst ulja, dade opredieliti ako je maslinovo ulje patvoreno jednom ili drugom vrsti.

Kako to ide viditi ćemo u buduće.

(Sliedi).

Štedno-Zajamne zadruge.

OSNIVANJE.

(Nastavak vidi broj 18).

B. Kako se vodi glavna knjiga.

Kod nekih zadruga za sve račune vodi se samo jedna glavna knjiga, kod drugih zadruga za svaku vrst računa vodi se posebna glavna knjiga.

Obično biva da se vodi glavna knjiga za obične zajmove, pa za tekući račun i za uložke.

Glavna knjiga dieli se obično na dva diela po stranicam, na prvoj strani t. j. lievo bilježe se svi izdatci, daklen plaćene svote, i ta nosi naslov *„Imati;"* na drugoj strani bilježe se svi primitci ili utjerane svote i to nosi naslov *Dati.*

1. *Glavna knjiga za tekući račun.*

U glavnoj knjigi dobije svaki vjerovnik, posjednik ili novčano družtvo osobiti račun, gdje zapiše samo njegovo ime, pa svaka svota, koju on uplati ili digne. Svaki račun biljezi se na čistoj strani, ali svi računi za cielu knjigu nose jedan sami broj.

Pod *„Imati"* bilježe se sve svote, koje je dotičnik uplatio zadruzi, a pod *Dati* sve svote, koje mu je zadruga isplatila.

Čim se ubilježi, koja svota, bilo kao utjerana ili kao isplaćena odmah se proračunaju i ubilježe kamate od tog dana pa do 31 prosinca.

Postupajuć na taj način olakoćena je radja bilo, da se tekući račun zaključi koncem prosinca ili u kojemudrago doba prije.

Da je ovaj način računanja najpraktičniji dokazat ćemo primjerom. Neko uloži u siečnju 200 forinta. Uknjiži ju se pod *„imati"* i proračuna se, te pridodade odmah rečenoj svoti kamata do 31 prosinca. Nakon pol godine digne dotičnik svojih 200 forinta, koje je bio uložio u siečnju. Ovu 200 forinta u. čas kad mu se isplaćaju sa pribrojenim kamatam od tog dana do 31 prosinca ubilježe se (uknjiže se) pod *„dati."* Razlika izmedju *„dati"* i *„imati"* t. j. onu razliku koju iznašaju kamate, koje je dotičnih platio.

Ovaj način računanja je osobito praktičan u slučaju kada dotičnik uloži i digne kroz godinu više puta novaca, jer nije potreba proračunavati razlike kamata za svaku svotu dignutu i uplaćenu, već ta razlika ističe odmah iz same odbitbe svota t. j. izpodmirenja.

Mnogi običavaju uvadjati u glavnoj knjizi rubrike za uračunavanje kamata za dane od mjeseca, to je stvar suvišna i zanovetna, te je praktičnije uračunavati sve kamate u jednoj rubrici.

Pošto pri podjeljivanja novca na tekući račun nisu kamate jednake za svotu koju se ulaže, kao za onu koju se prima, to se svaki pojedini put mora točno uknjižiti pod *„dati"* ili *„imati"* kako spada.

Neko primi n. p. u siečnju 1000 forinta na tekući račun su 5 % kamate. Nakon dva mjeseca uloži on 2000 forinta. Od toga je odbiti 2000 forinta, koje je on već primio na tekući račun su 5 %, a uknjižiti mu je 1000 forinta su 3½% kamate, koje on dobiva od zadruge. Po tom ono 2000 forinta uknjiženo je na dva mjesta, i to na jednom mjestu 1000 forinta su 3½%, a na drugom mjestu 1000 forinta su 5%.

Pri uknjiženju svake pojedine svote ili izplaćene ili primljene na tekući račun mora se uvjek ubilježiti koja se svota dotičniku može povjeriti na tekući račun.

Kad se koncem godine zaključe i sravne račune, nesmjedu se kamate upisati na teret, za buduću godinu, one mora da budu izplaćene u gotovu novcu.

U knjižici za namirnice primitaka i uložaka, koju dotičnik drži kod sebe, mora da su točno pobilježeni svi računi.

Ako se jedna stranica ispuni bez da se zaključe računi onda se računi bilježe na drugoj stranici, pa i ne bila sljedeća, al se odmah na glavi pobilježi broj stranice na kojoj su se računi prije bilježili *(Sliedi).*

KEFIR.

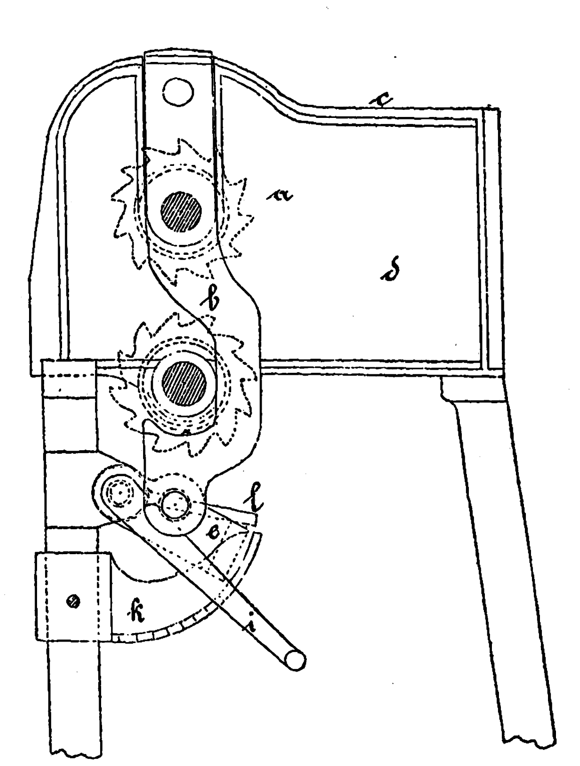
(Sliedi vidi brojeve 6, 7, 8 i 9 „Gosp. Pouč.")

Prije malo vremena pronadjeno je, da se kefir t. j. alkoholno mlječno piće može proizvesti i bez iz Rusije importiranog kefirnog fermenta (kefir-zrnja). Po tome nije proizvadjanje kefira više sa nikakvom potežkoćom skopčano, te si to piće može svaki proizvesti, koji u obće **sa mliekom znade postupati.**

„Chemisches Centralblatt" br. 10 g. 1886 priobćuje pogledom na ovo domaće proizvadjanje kefira sliedeće. — Isti ili bar sličan prouzročitelj alkoholnog vrienja, kao u importiranom kefiru, nalazi se takodjer u stepkama *) (Buttermilch) i u kiselom vrhnju. Ako se u boce smješa od prilike 1 objam stepke sa 1—2 objama sladkog kuhanog mlieka, te prepusti na ne pretoplom mjestu; to će se već za nekoliko satih u boci pojaviti živahno alkoholno vrienje, koje se za 3—4 dana svrši. Tekućina koja se na ovaj način dobije, sadržaje alkohola, ugličnе kiseline, sirnine u vrlo sitnih čestica porazdjeljenu itd., te je po dojakošnjih iztraživanjih identična sa kefirom. Želi li koji od štovanih čitatelja učinit pokus sa kefirom, neka pazi još na sliedeće: — Mlieko koje se kani upotrebiti, neka se samo na polovicu obere; boce neka budu dosta velike, čvrste, te se neka samo do ⅔ napune. Kad je mlieko počelo vrijeti, neka se boce češće a bar 3 put na dan dobro stresu, da se sirnina po tekućini dobro u sitnih čestícah porazdieli. Kod tog posla neka se boce začepe, a čep kasnije opet odstrani Boce sa vrijućim mliekom treba bar 2 put na dan polegnuti vodoravno, da iz njih plinovita uglična kiselina, koja je teža od zraka, izaći može. Sa jednom petinom vrijućega mlieka, može se opet drugo još sladko mlieko staviti u vrienje.

Toplota za vrienje je 9—21° D; najbolje 15° C.

Pokus sa stepkom učinio je u mjesecu srpnju t. g. upravitelj ratarnice i zavodskog go-



Slika 40. *Lanzovo sječkalo vidjeno sa strane.*

spodarstva u Križevcih Žiga Šugh, koj se je prvi u Hrvatskoj počeo zanimati za kefir. Pokusi su dobro uspjeli, te je po izkazivanju gos. Šugha bilo proizvedeno piće vrlo tečno, te jednako pravom kefiru.

I meni su maleni pokusi sa kiselim vrhnjem, koje sam ovih praznika preduzeo, dobro za rukom pošli, te mogu gore navedeno iz vlastitog izkustva potvrditi, Vrhnje neka se obere nakon 12—14 sati, te neka pusti u posebnoj posudi (lončiću) u podrumu da skisne.

Tko pokuša, neka nezaboravi boce svaki dan često dobro potresti, inače se sirnina sgrudi.

Prof. **Pexidr.**

*) Stepke nazivljemo onu vodenu tekućinu, koja preostaje u maslenkah, nakon što je maslac iztepen. A *stepka* zove se sprava u kojoj se tuče vrhnje u maslac.

Vrienje, razvoj i hranive tvari gljivica te upliv zračenoga kisika na sastojine vina.

Piše za „Gosp. Pouč." **L. T. Š.**

Akoli neko vrieme pustimo zgnječeno grožđje na miru to će nastati u njemu promjena. Mast naime biva mutniji, toplina mu se povećа, a ugljična kiselina se razvija bud kraće ili dulje vrieme i konačno ta promjena prestane. Nakon toga mast se izbistri uglična kiselina prestane se razvijati a toplota masta se snizi na toplinu okružujućega zraka. Ovaj postupak zovemo vrienjem, a naš puk veli tomu da mast kuha što je sve jedno. Uzroci toga vrienja do nedavno doba bili su na različite načine tumačeni, dok nije glasoviti francuzki učenjak Pasteur dokazao, da su uzrokom toga vrienja gljivice bez kojih vrienje nastati nemože. I u tom pitanju su nastala različita mnienja, naime na koji način te gljivice prouzroče vrienje i dali one za svoj razvitak trebaju kisik zraka. I to je Pasteur dokazao, on veli da ove gljivice trebaju kisika ali da ga one nalaze u mastu, te tvrdi, da alkoholno vrienje nastaje samo ondje gdje se trusovi ovih gljivica u mastu nalaze. Daklen trusovi (klice) gljivica su uzrokom da mast počme vrieti. — Pitati će se od kuda te gljivice u mast dolaze? One dolaze sa kožicam (pljuvam) i kostuljam (ozubinam) na kojih se u velikoj množini nalaze, te došav u mast prouzroče vrienje. Alkoholno vrienje nastaje uslied dielovanja raznih gljivicah, tako imamo kod alkoholnoga vrienja piva i rakije *Saccharomyces cerevisiae,* kod vrienja masta i piva *Saccharomyces ellipsoideus,* kod burnoga vrienja masta *S. apiculatus,* kod potonjega vrienja *S. pastorianus,* na truhlom grožđju i na početku vrienja dolazi *S. conglomeratus,* za tim imamo *S. exiguus* i *S. Reesii,* koja potonja vrst gljivice se nalazi u kvascu crvenoga vina.

Uvjeti razvijanju gljivica jest ponajprije toplina, ova upliva na razvoj kvasca i na vrienje. Uz nizku toplotu gljivice se slabo razvijaju, a blizu 0° C. ostaju podpuno ne razvite. Ugrievamoli dulje vriemena tekućinu u kojoj se gljivice nalaze do 35 ili 40° C. To će gljivice ostat nedjelatne. Da vrienje brzo predje najpriкladnija je toplina od 15 do 25° C. Kod vrienja se temperatura postepeno povisuje pa se kod velike množine masta i za 10—15° C. povisi. Da je vrienje kod više temperature podpunije i bolje vidi se od tuda što tim načinom prevrela vina neimadu potonjega vrienja a prije postanu zrela *). Da vrienje nastati može potrebno je svakako da nešto kisika iz zraka predje u mast e da se gljivice razvijati mogu. — Kada je vrienje već započelo, ono će dalje prolaziti i konačno prestati bez da je kisik prisutan. Valjda gljivice koje prouzročuju vrienje trebaju kisik zraka samo dok se razvijati počmu, ili možda i druge sastojine masta trebaju prostoga kisika za oxidaciju (okisenje) i tako oxidirane rabe se za hranu gljivicam. Da ove oxidacije u bitnosti obstoje, vidimo od tuda, što mast može upiti veliku množinu kisika iz zraka koji ga okružuje. Tim se tumači povoljni učinak koji se postigne ako se mast prije vrienja zrači. Od masta koji je sa svakom u svestranom doticaju bio, vino biva prije zrelo i gotovo a i vrienje prije počme te brzo prolazi. Uslied toga se temperatura povisi; kvasac množi, vino prevrije posvema, a potonje vrienje ne nastaje. Da vina zračenjem postanu prije zrela to stoji. Izkustvom je ali dokazano da zračena vina pošto su već zrela gube nešto na svojoj dobroti. S toga sračenje masta može se samo ondje preporučiti gdje se gotova vina brzo prodati mogu i za vina koja su na bielančevitih sastojina bogata.

Kazali smo da gljivice trebaju za svoj razvitak kisik iz zraka, nu pošto su već razvite to sve nalaze potrebiti kisik u mastu samom, a za hranu upotrebljuju bielančevite tvari odnosno dušik koje uzimlju najviše iz raztopina peptona i sličnih spojeva, nadalje rabi im za hranu, slador, pepeljuka, fosforna kiselina, gorčika i sumpor. Dočim željezo vapno, vodik i chlor, akoprem se nalaze u pepelu gljivica nisu neobhodno nuždni za hranjenje istih. Razvoj ovih gljivica prieče u većoj mjeri kiseline kao jabučna, vinska i ugljična a osobito treslovina. I sumporna kiselina takodjer zapriеči vrienje i razvoj gljivica, te napokom ako i alkohol u velikoj množini upotrebimo to će i on preprečiti razvoj gljivica a usljed toga i vrienje.

Vrienjem masta raztvara se slador koji se u njemu nalazi. Od 100 dielova sladora dobijemo:

Alkohola	48·4 diela
Ugljične kiseline . . .	46·6 „
Glicerina	3·3 „
Jantarove kiseline . . .	0·6 „
Staničevine masti itd . .	1·2 „

Daljni proizvod vrienja je još, manja ili veća množina kvasca koja nastaje takodjer od sladora te od bielančevitih i mineralnih sastojina masta. Još ima nekojih proizvoda vrenja za koje se nezna dali su prvotni ili drugotni proizvodi. Kao takove ubrajamo ovamo na prvom mjestu ocatnu kiselinu koju uvjek nalazimo u prevrelom mastu, nadalje ubrajamo dielom k drugotnim proizvodim i tako zvanu patoku ili aenantni etir koji sa eteričnim uljem daje vinu onaj ugodni miris. Vrienjem masta izlučuje se tako-

*) Dosadanju teoriju stiskaju na zid kušnje Trurganove, o kojimi ste mogli nešto čitati u članku *O vrienju masta* koje je priobćen na strani 70 u broju 18 „G. Poučnika."

djer dosta striša koji je u alkoholu manje topiv nego u vodi. Alkoholom koji se je uslied vrienja razvio postaju pektinove tvari netopive te se izlučuju, a napokom i jedan dio bielančevitih tvari koje se u mastu raztopljene nalaze, došav sa treslovinom u doticaj koja se iz kožica i kostulja izluči, spoje u netopivi spoj. — Buduć du dušične sastojine potroše gljivice kod vrienja za hranu, to se one u mastu umanjuju. Uplivom alkohola i kiseline, kod vrienja iztisne se iz kožica i vinsko mastilo, te mirisave sastojine vina, pa proizvode listnog zelenila i razne extraktivne tvari koje nesamo na tek nego i na boju vina uplivaju. Treslovina koju vino dobije će se tim brže i podpunije raztopiti, čim vlada veća toplina tečajem vrienja, čim se više mješa drop sa vrijućim mastom i napokom čim je vino sa dropom dulje u doticaju.

Kad je glavno vrienje prošlo, vino nije još posve gotovo ili zrelo, ono je još neharmonično nečisto u mirisu i teku te se uplivom temperature znatno mjenja. — Istom duljim čuvanjem te brižljivom njegom mlado vino se podpuno razvije, dobije posebni karakteristični tek te postaje zrelo i može se dulje čuvati bez da se pokvari. Ovakovo gotovo vino naliveno u posude, zraku nepristupne, mora se dati dugo čuvati a bez da se ovo mjenja ili da tvori taloga. *(Konac sliedi).*

Strojevi za pravljenje maslaca.

Od stroja koji mora da u vrlo kratkom vremenu, dobar i za čuvanje sposoban maslac iz skorupa izluči, zahtjeva se:

1. Da hitro i znatnom jakošću radi;
2. Da je unj lako ulievati skorup, motriti tečaj tučenja i da je lako vaditi maslac;
3. Da se dade stroj lasno čistiti; i napokon
4. Da se dade lasno prenašati.

Dan današnji razlikujemo strojeve sljedećih sastava:

a) u kojih se skorup tuče,
b) u kojih se skorup udara,
c) u kojih se skorup valja,
d) u kojih se skorup ljulja.

Ad *a*). Strojevi ovakove vrsti jesu stari, pa ih još i danas nalazimo podosta razprostranjene po manjih gospodarstvih.

Sastoje se od visokog čunjansto valjkastog drvena suda; gornji njegov otvor zatvara, okruglasti gore širji, dolje užji (čunjasto valjkasti) nasadak, usred njega ima popriečna daska sa rukom u sredini, a u njoj vuče se vucanj. — Na dolnjem kraju vucnja pričvršcen je rupasti kolobar. Gore na rupi nasadka, na vucnju nalazi se dulac koji pokriva rupu nasadka. U njem igra vucanj gore i dolje. Svi su dielovi ovakova stroja napravljeni od drveta. U ovom se stroju može praviti maslac od 12 najviše od 16 litara skorupa, a posao teče mučno i dugotrajno.

Vucanj može biti i tako napravljen, da se na njegovom gornjem dielu nalazi jednokraka poluga, pomoću koje se vucanj vuče gore dolje.

H. Clifton u Birmingamu gradi uzdušne stepke u kojimi se od sladkog mlieka u 10 minuta a od skorupa u 5 minuta otuče maslac. Te stepke su limene valjkaste posude, u kojemi se nalazj vucanj, sa rupastim kolobarom, kao što u gore pomenutom stroju, koji se gore dole vuče. Vucanj je prama gornjem kraju širji i šupalj; na gornjem mu se kraju nalazi drveni čep, a u njemu otvarajući se ventil (zaklopac), koji kadno se povuče vučanj gori, pušta zrak unutra, a kad se doli pritisne onda se zatvara. Stroj se zatvara limenim zaklopcem na sred kojeg ima luknja za vucanj, te može kroz istu luknju zrak na polje. Nu, ako prem je ovaj stroj na glasu i patentiran, to je ipak dokazano, da neodgovara svrsi, jer ostavlja više od $^1/_3$ maslovine u stepkah a maslac je lošije vrsti.

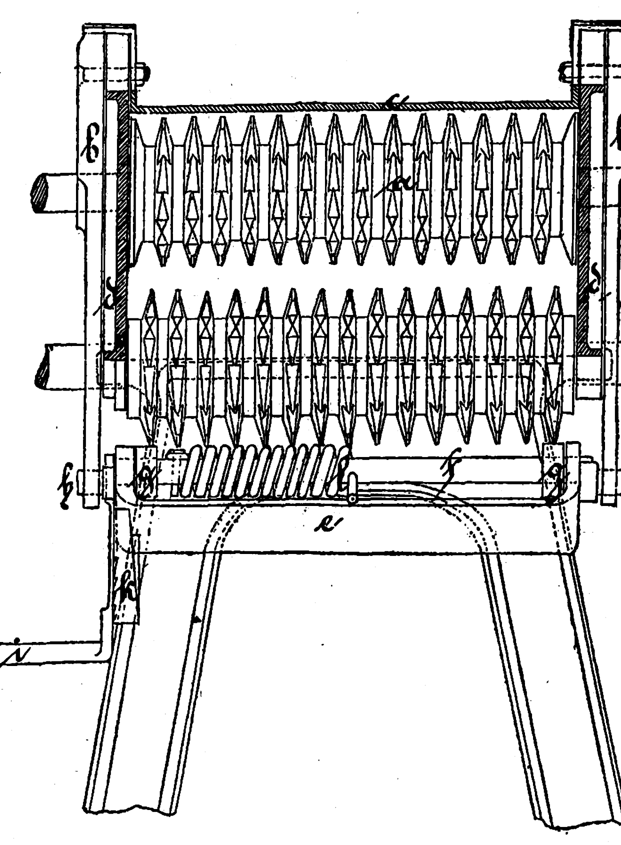
Ad *b)* Strojevi ovog sastava razlikuju se u toliko, što u sudu (bačvici) nalazi stojeći valj sa 2 izrešetkana krila. Na nutarnjoj plohi suda ima više izrešetkanih lietvicâ. — Krila bacaju skorup o lietvice i obratno. Da se valj brže okreće, nalazi se na gornjem kraju mali zubati kotač, on se okreće kretanjem većega, koji je spojen sa vitlom.

Sud gradjen je od hrastovine a okovan je gvozdenimi obruči Nutarnje ljetvice i krila na valju su od bukovine, Mjesto izrešetkanih krila mogu biti klinci. Zaklopac je iz dvaju komada daske; čvrsto zatvara sud i ima u sredini luknju za valj (vucanj). U ovakovim strojevim pravi se maslac brzo i lasno, te se iz skorupa sva maslovina izluči.

Od sličnih stepka na glasu je centrifugalna ili turbinova bačvica. Izumio ju je svedski major Stiernsivard, a god. 1855 odlikovana na parizkoj izložbi.

U njoj napravi se maslac za 3-4 minuta, što u nijednoj drugoj stepki. Stepke ovog sustava sastoje se od suda (cilindričkog), koji je do polovice uronjen u vodi. Zatim od turbinciev i na kojoj se nalaze izrešetkana krila; napokon od drvena stalka na kojem se nalazi kotač sa valjem i ručicom.

Sud gradjen je od željeznog lima iznutra dobro izkositrena ili okalajsana, a iz vana dobro bojadisana. Unutra pričvršćene su tri izrešetkane limene lietvice, a u sred dna nalazi se šiljak od kovine, na kojem se turbina okreće. Poklopac se sastoji od dvie poluploče, u sred ovih ima pak luknja za turbin-valj. Sa strane poklopca nalazi se još jedna rupa, koja se s čepom zatvara; kroz nju motri se skorup za tučenje maslaca. Posuda za vodu je takodjer od lima; na dnu iste nalazi se ciev za otakanje. Za otakanje stepke ima po dno suda jedna druga ciev. Posuda za vodu napuni se toplom vodom, da se skorup koliko je potrebito ugrije. Gore na turbin-cievi ima mali kotač, koj je u savezu sa gornjim.



Slika 41. *Lanzovo sječkalo vidjeno s preda.*

Ad *c)*. Ovamo spadajući stroj sastoji se od ležeće hrastove bačvice, a počiva na drvenom stalku u kojem je s obih strana po jedan žljebac za petice od bačve. Na sredini bačvice nalazi se luknja koju drveni zaklopac zatvara točno. — Prolazistnog valja ota bačva neimade. U nutrini iste nalaze se 2—3 drvene rešetke, kroz koje skorup prolazi. Suprot gornje poveća luknja nalazi se na dolnjoj strani bačve manja luknja sa drvenim čepom, koja se tečajem pravljenja maslaca nad što otvara porad motrenja maslaca; a kad je ovo gotov, otače na nju stepka, dočim se na gornju luknju vadi maslac.

Ad *d*). Su zastarjeli sistemi, koji se danas niti ne rabe. Prof. **J. Ubl.**

SVAŠTICE.

— *Cvieće ostaje na dugo svježe*, ako se postupa kako sliedi. Mienja se svakog dana voda, odstrane svi uvehnuli i prožućeli djelovi, a svako često odreže se do zdrava, onaj donji kraj držka, koji je pocrnio ili pregnjio.

— *Smola za staklenice.* Ima ih kojima se nesvidja kositernjača. To su konservativci, koji ne ciene vino, ako staklenica nije zasmolena. Ali ima smola za tu svrhu jako puno. pa su najbolje one koje ne pucaju. — Takovu smolu može svak prirediti kuhanjem 1 djela obične omorikove smole, $^1/_4$ diela žutoga voska, $^1/_{10}$ diela loja (sala) i $^1/_2$ diela žutog, crvenog ili crnog okra. U ovoj smjesi, kad je raztopljena na vatri uroni se grlo od staklenice, pa odmah izvadi.

— *Da kiseli kupus ne prekiseli* utisne se unj brezovi kolac. Dokazano je da kolac od brezovine ne samo čuva kupus, da ne prekiseli, ali ga čuva da se i inače ne pokvari.

— *Razklimani zubi.* Ima puno ljudih, kojima su zubi razklimani, da bi reko da će popodpadati. Ta klimavost potiče ud slabine desna. Da desna postanu čvršća, odnosno da zubi stoje čvrsto izpiraju se dva puta na dan desna i zubi sljedećom ukropinom. Uzme se izmrvljene šešerike, mirne i idjirota po grama, par zrna gvozdike. Ove se stvari metnu u $^1/_4$ litre dobrog ruma ili vinovice, pa drži sve 14 dana na kakovu toplu mjestu, da se napravi ukropina. Kad je do porabe pomješa se 1 dio ove okropine sa jednim dielom vode, pa se ispiru desna, kako što je već rečeno, dva puta na dan. Jesu li se nakon nekoliko dana zubi učvrstili i desna ojačala, onda je dosta dodati vodi, kojom će se isprati zubi samo par kapljica ove ukropine.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

— *Sječkalo po H. Lanzu* slika 40 i 41 strana 74 i 75, opisuje J. Syrutček u „O. L. W." kako sliedi: Nesreće pri radji sječkalom česte su, a to radi toga, jer radnik podmitajuć hranu podmetne i vlastitu ruku.

Kod svijuh sječkala barem onih novijega sustava, providjeno je, kako će se ruka izvući izpod valja kad jednoć uhvaćena, ali nije providjeno kako bi se zapriečilo da se ruka ulovi. Radnik mora da dodje rukom u najbližoj blizini valja, svaki put, kad počme podmitati slamu, i kad valjevi slabo rade. Dojakošnja sječkala pokazivala su sljedeće mane: 1. kad se je imala podmetnuti hrana valjenim valjalo je ili uzdići gornji valj sa svimi utezi i pritiskom previadati snagu pera. 2. Što se pritisak izmedju valjeva neda urediti, ili barem jako slabo napram različitoj vrsti hrane, koja se ima sječkati, i dužini sječke.

Dok je radnik zaposlen lievom rukom, da podigne gornji valj, mora da desnom rukom podmita hranu. Obe radnje izvesti na jedan put težko je, pa često radi prve zanemari drugu, pa mu ruka dodje pod valje. Dodje li ruka pod valje ili mislili bojažljivi radnik, da mu je došla pod valje, on pušta odmah sa valja lievu ruku da se dohvati ustave, Al tu leži pogrješka, jer čim se digne lieva ruka padnu valjevi na nju, te ju sgnječe više ili manje, a povuku ju do noževa, koji ju onda izsječkaju. U sličnim slučajevim težko je pomoći i radili se najvećom brzinom, a to zato, jer je od valja do noževa posve kratak put, i jer s nespretnog položaja u kojem mora da stoji radnik na sječkalu kad radi nije nikako u stanju, da na brzu ruku obustavi sječkalo (stroj). Ako su valjevi promjenjiva pritiska, pa radja ne teče redovito, onda radnik nastoji da stvari pomogne rukom.

Da sve te neprilike osujeti, kušao je H. Lanz tvorničar u Mannheimu sagraditi novo sječkalo, i on misli da je uspjeo: 1. jer podizanje gornjeg valja ide posve lako, pošto nema na njemu nikakovog tereta, a da i padne na ruku nemože ju sgnječiti, a pritisak je tako slab da ju čovjek može sam izvući ispod valjeva. 2. Pritisak valjeva dade se urediti naprama vrsti hrane, i dužini sječka, a bez da se valjevi dotaknu rukom.

Valj *a* leži kako po običaju na produljenim krakovim *b*. Ovi su pričvršćeni pokrovom *c*, te mogu s njim i sa valjim, u primjernom vodjenju oklopa *d* biti uzdignuti i spušteni. Za jednako kretanje na obe strane služi priečka *e*, koja vretenom *f*, i žljebom *g* pričvršćena je pomično o kostur stroja i u kršak *b* zahvatava podpuno njezinim krajem *h*. Na jednom kraju vretena *f* spojena je čvrsto poluga *i*, koja se čvrsto hvata na zubovim izsječka *k*.

Gospodarske Viesti.

U Karlovačkom i Varaždinskom kotaru konstatirana je na više mjesta filoksera.

* * *

Javlja se iz Zadra, da je tamo silnu galamu diglo iznašašće gnjiloće (Peronospore) *pomoću mikroskopa.* Mi neznamo, koliko je u obće mogao mikroskop služiti pri opredielenju peronospore; hoće se duge vježbe u kojem bilinsko-fiziologičko-patologičkom gabinetu, da se čovjek uvježba na toliko u prirediivanju preparata, da je u stanju prepoznati prisutnost tajnocvjetne nametnice u celularnom i intercelularnom prostoru biline, a kamoli da je u stanju prepoznati *astores canidium* ili *mycelium od Peronos. viticola,* koja budi mimogred rečeno naliči *Erynosi* i *Phytoptosi*, takodjer bolesti koje se pojavljaju na lozi i u isto doba kad i *Peronospora.* Sva je prilika, da će za opredieliti peronosporu, biti služile bojadisane slike na tabli „*Der Reben-Mehlthau*" (Peronospora viticola), koju je izdalo i razdalo Ministarstvo za poljodjelstvo, a koje slike su izradjene po nacrtu glasovitog *cryptogamiste* F. v. Thümena. U ostalom ima *već tri godine,* daklen još godine 1884, *da je častni gosp. Pavao Zanki nadžupnik u Ninu konstantirao* peronosporu po vinogradima Zadarske okolice. Lani je bilo takodjer peronospore u okolici zadarskoj, u Zatonu kraj Šibenika i u Stonu. Ljetos je ima takodjer u rečenim mjestim, pa na Korčuli i u Dubrovniku. Znatne štete naniela je ljetos u Stonu, prem da se je opetovano govorilo u lanjskom i ovogodišnjem „Poučniku," kojim načinom i u koje doba ima se gospodar braniti od peronospore.

* * *

Prof. S. Brusina u svojem „Glasniku Hrv. Naravosiovnoga družtva." pozivlje sve rodoljube na sakupljanje narodnih imena životinja. — Preporučamo svim čitaocim, da se rado odazovu rodoljubivu pozivu našega poznatoga strukovnjaka Brusine.

* * *

Po nekim vinogradim u splitskome kotaru nanio je štete *sinoxylon muricatum.*

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

72. *Naši seljani rabe za pečenje rakije kotlove sa dvie, jedna nuz drugu iz kapka vodeće cievi, koje su po prilici $1^1/_2$ metar duge. U kojoj mjeri zaostaju ovi kotlovi za onimi vijugastih cievih? Kako bi se moralo postupati kod pečenja rakije sa kotlovi prve vrsti, a da se kakvoća jole poboljša? Nisuli dovoljna obća pravila destilacije tekućina?*

J. P. u L. — Hrvatska.

Nismo u stanju, da vam točno brojkam označimo koliko zaostaju kotlovi starog sustava za današnjimi, al je sigurno da davaju manje distilata, da je distilat ne čišći, a slabiji, te da se troši surazmjerno puno goriva. Da se kakvoća i jole poboljša valjalo bi izmieniti upravne cievi sa vijugastom. Moglo bi koješta koristiti, da se uredi neprestani pritok vode u badanj kroz koji ciev prolazi. Čim se bolje i brže sgušćavaju pare tim je distilat bolji. Pobliže o stvari možete čitati u knjizi „O uporabi dropa i drugih vinskih zaostataka" od P. L. Biankini-a, dobiva se od naše uprave franko za 55 novč.

73 *Gdje bi se mogao nabaviti praktičan kotao od $1^1/_2$ hektolitra sadržine i uz koju cienu?*

J. P. u L. — Hrvatska.

Pri lanjskom medjunarodnom natjecanju kotlova, kao najbolji priznan je kotao Deroyov. Takove kotlove gradi Deroy Fils Ainé u Parisu. Jedan kotao, sa peći, stalkom, u obće posve gotov od 100 litara sadržine stoji na tvornici u Parisu 460 franaka, a od 200 litara stoji 650 franaka. Troškovi prenosa stati će 50 for.

74. *Valja li peći rakiju od* okrugljicâ *šljiva ili* cibura? *Ako da, koliko se od 1 hektolitra dropa smije peći rakije da bude trajna. jer mnogi kažu da se rakija od cibura nakon pô godine pokvari?*

J. P. u L. — Hrvatska.

Može se peći rakiju i od šljiva okrugljica i od cibura, al mi mnijemo da je bolje od cibura. Neda se brojevim označiti koliko litara rakije da se ispeče iz jednog hektolitra, jer to zavisi od dobrote dotične tvari od koje se peče, odnosno od zdreloće voća, koje je upredieljeno za pečenje rakije, pa od toga ako se naglo ili tiho loži, te od jakosti koju se hoće da ima distilat. Od 1 hekt. šljiva, dobije so nešto 8 do 9 litara šljivovice od 50% Trallesa. Noviji kotlovi imadu na kraju svojih hladila postavljen alkoholomjer, koji odmah kaže koje je jakosti distilat, koji on čas iztiče. Ako se opredieli unaprjed neku stanovitu jakost, koju mora imati distilat, prestane peći dok se opazi da je ispod te mjere. — Rakija mora da je posve slaba i da imade drugih primjesa, ako se nakon pô godine pokvari. Čista distilirana voda, ako se postavi u čistoj posudi i drži dobro začepljena neće se nigda pokvariti, akomili distilirana voda, koja ima barem 18 volum procenta alkohola, jer najslabija rakija imade 18 volum procenta alkohola.

75. *Ovaj okoliš obiluje borovicom. Pitali su me seljani bili se izplatilo žeći borovu rakiju i kako se pri tom postupa?*

J. P. u L. — Hrvatska.

Žeći il peći rakiju izravno iz borovica niti se može niti bi se izplatilo. — Obično pri tom postupa se na dva načina. Jedni uzmu zdrelih borovička izmrvenih doliju do njih nešto malo vode, pa uvedu vinovično vrienje. Kad stvar prevrije onda peku borovicu. Od 100 borovica dobije 6 litara rakije. Drugi izmrve zdrele borovice i doliju alhokola, pa ostave 20 do 40 dana, da alkohol djeluje na borovice i da raztopi sve smoline i eterična ulja, koje borovica sadrži u sebi. Po tom peku ovaj alkohol i dobiju tako zvani izvadak od borovice, kojim pak začinjaju rakiju, i prodaju je pod imenom borovička. Treći uzmu obične rakije, koju nešto oslade šećerom, pa metnu u nju izmrvljenih borovica, kad je nakom 15 do 30 dana prociede tu rakiju i posao gotov.

77. *Imam krasnu ružu listnjaču zvanu:* Phylodendron, *pa mi iza svakoga novoga lista protjera do 10 cm. dug okrajak. Šta je to? Nije li to možda korien, kojim se razplodjuje? Na koji način razplodjiva se ova ruža?*

C. N. u F. — Hrvatska.

Phylodendron je Aroidea grmljaste naravi. Poznate su dvie vrsti: *Philodendron pertusum Kth.* i *P. Selloum C. Koch.* Prvome je domovina Guatemala, drugome Brasil-Philodendron zadovoljava se svakim polusjenastim položajem, dapače uspjeva dobro po sobam koje nisu dosta svjetle. Ljube zemlju od rastrošena lišća, kojoj se primješa za $^1/_3$ ili $^1/_4$ sitne pržine. Ne trpi poldnevna sunca, niti česta i obilna zalievanja. Razplodjiva se izbojim, koje sa strane protjera, pa sadjenicam i sjemenjem. Najobičnije razplodjivanje sadjenicam. Za sadjenice rabe se komadi žila ili petlje od listova, ili se pak komada struk, ili se odkine vršni pup. Sadjenice sade se u pržinu, u skrinjice, na sjenastu mjestu. Pržina drži se izpočetka umjereno vlažna, a i kašnje radje da trpi sušu, nego da obiluje vlaga, jer u vlagi posve lako pregnjiju sadjenice. Sjeme sije se takodjer u pržini, na sjenastu mjestu, a prilično u suho, u svibnju, lipnju ili srpnju. Sjemenjaci se razsadjivaju stopro nastajućeg proljeća. Philodendron tjera iz debla te okrajke, koji se pak u korienu u zemlju ili ostanu onako viseći. Nije još dokazano u koju svrhu su ti okrajci, jer se nije moglo uvjeriti da vode hranu, sva je prilika da su tu e da podrže bilinu, koja bi se s velika i jako lišća i su malo vjetra mogla prelomiti. Vrst P. Selloum sa razvojom lista tjera i neku dugu, zaoštrenu, žutkastu koricu, koja kašnje odpadne sama.

B. Nova pitanja.

78. *Radi peronospore nije nam grozdje bilo posve zdrelo, pa slab mast, a odnosno i vino. — Moželi se takav mast, odnosno vino popraviti? Kako bi se imalo pri tom postupati?*

Š. L. u B. — Zadar.

79. *Imali sprava ili stroj pomoću kojeg dadu se na brzu ruku izvaditi sriedice od krušaka, koje se priredjuju ciele u umok?*

I. S. u P. — Istra.

80. *U ovoj občini, kako vam je znano, imade vinograda okuženih filokserom. Ključice amerikanskih loza koje odale, imadu li se nabavljati iz predjela već okuženih filokserom ili je red uzgajati ih na kući?*

B. H. u V. — Hrvatska.

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1886.

P. n. č. g. Koprinsky S. — Papi M. — Rieger A. — Pavlović M. — Segarić D. Š. — Uiević I. — Štrk A. — Kalinić I. — Klaić V. — Hranuelli F. — Tocilj I. — Lukačević M. — Čagelj O. A. — Čagelj O. M. — Gluščević A.

— Č. g. Kirigin B. — Broj 16 odposlali smo vam.

— Č. g. S. T. u M. — Naš upravitelj vratio se je ovdje još dne 9 rujna. Škola je uredjena, izim osjeka za živinogojstvo, koji će se urediti do godine, kad bude dostavljen novac opredieljen u tu svrhu. Otvara se na 16 siečnja 1887.

— Č. g. Savić L. — Nikako!

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U KOLOVOZU 1886.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Snieżnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	26·2	29·6	31	23·6	20	18	13	9	—	—	5	—	—	—	—	—	18	2	1	1	5	—	4	—	—	89	24	21
Korčula	25·0	26·3	31	21·8	23	17	14	6	—	—	—	—	—	—	2	—	1	3	—	18	—	—	—	22	16	104	35	23
Hvar	23.8	29·4	30	18·1	26	18	13	8	—	—	—	—	—	—	—	—	4	2	6	4	—	—	4	8	—	70·6	25·6	22
Knin	23·9	27·0	17	20·0	21	21	10	10	—	—	8	—	—	—	2	—	7	1	—	1	7	—	6	—	9	—	—	—
Drniš	21·2	27 3	17	15·3	26	20	9	8	—	—	6	—	—	1	—	1	4	1	—	3	4	—	2	—	1	—	—	—
Mokrine (Boka)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Nin	23·4	25·5	12	21·2	20	18	13	11	—	—	2	—	—	1	—	—	4	7	5	8	1	4	4	16	20	—	—	—
Trogir	26·5	31·0	12	20·0	21	21	10	6	—	—	7	—	—	1	—	—	2	4	2	-	6	—	—	20	—	39·2	—	—
Dubrovnik	24·8	29·8	30	19·0	20	15	16	5	—	—	—	—	—	—	2	—	2	16	4	16	4	—	10	13	28	48·1	29·2	17
Smokvica (Korčula)	23·9	27·6	31	19·0	21	22	9	7	—	—	—	—	—	—	3	—	5	—	2	19	4	—	4	26	33	86·1	33·4	23
Račišće (Korčula)	25 6	31·0	11	20·0	21	21	10	6	—	—	12	—	—	—	4	1	2	1	2	11	4	2	1	20	14	—	—	—
Vrhgorac	25 2	28 4	10	21·1	23	17	14	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	84·7	45·4	21
Obrovac	23·5	26 6	16	21·3	23	18	9	4	—	—	—	—	—	—	—	1	—	12	—	1	5	1	12	—	—	—	—	—
Podgora (Primorje)	25·0	28·3	12	21·0	23	18	13	7	—	—	7	—	—	—	2	—	5	2	—	5	4	—	11	2	1	—	—	—

U ZADRU 1886, Brzotiskom „Narodnoga Lista,"

Godina V. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 20.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca, a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Listopada 1886. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Listopada 1886.

O znamenitosti gvoždja u brodogradjenju.

Englezi su bez sumnje dan danas prvi pomorski narod na svietu. Ko hoće da mu napreduje mornarica, treba da se ugleda u njih.

Možemo li mi u tom pogledu, da se ugledamo u Engleze? Možemo doisto, ali ne u sadašnje Engleze, već u one koji su živjeli nazad 100 i više godinâ danâ. Pomorstvo nije odsječena grana osamljena od stabla sveukupnog tehničkog znanja. Englezima je uznapredovala mornarica, jer jim se je usavršilo brodogradjenje a usavršivanje brodogradjenja plod je napredka u svim ostalim tehničkim strukama. — Rudokopnja, obradjivanje gvoždja, mehanički obrti, strojarstvo, glavne su poluge kojima su Englezi podignuli svoju mornaricu na onu visinu, na kojoj se danas nahodi. Mi smo sa našom mornaricom zaostali i nemožemo u svjetskoj trgovini, da se natječemo ni sa Englezima, ni Holandezima, ni Amerikancima, ni Francuzima, ni Niemcima, zato što *mi danas nismo u stanju da gradimo gvozdene brodove* ni na jedra, ni na paru. Mogli bi *tudjim materijalom i tudjim radnicima,* da gradimo i gvozdene brodove, ali bi to bilo uzaludno, protunaravno napinjanje gole glavnice, koje nebi moglo da traje na dugo. *Napredak u brodogradjenju treba u poredo da teče sa sveukupnom kulturom narodnom.* Kad se marljivim *novim* radom i učenjem tehničkih znanosti i vještinâ budemo uputili stazom, kojom od vjekova koracaju drugi narodi, a na koju nismo još ni stupili, onda će tek biti govora o ugledanju u Engleze. Englezima je Bog dao ugljena i gvoždja, kao što ga ni nama nije uzkratio, hvala mu i slava! ali su Englezi na vrieme zasukali rukave, dali se na trudnu rabotu, pa uztrajnom svojom voljom dohvatili se i ugljena i gvoždja, koji sačinjavaju dan danas izvore njihova bogatstva. Mi imamo božjeg dara u moždjanim više nego li Englezi ali nestekosmo vještine, bez koje se ništa tvarna neda izvršiti; mi niti kopamo ugljena niti talimo gvoždja, već ljenčareć prekrštenim rukama čekamo, da nam sama do zuba dodje pečena pogača. Na vas se glas iz naše Primorje viče: propala nam mornarica, sve odnesoše parobrodi, neima za nas više kruha na moru! Eh, i parobrodi nisu iz neba pali i sagradiše jih ruke trudoljubivih, neumornih radnika. Dajmo se i mi na težak rad, pa će i za nas biti kruha i na moru i na kopnu. Za ljenčinu kruha više neima. Treba nam se otresti prvobitne rabote, da se prihvatimo mučnijega posla. — Drvo bijaše gotovo gradivo u šumi. Dosta ga posjeći, otesati sušiti i pilati po potrebi. Su nešto malo orudja posao svršen. Drugačije to ide sa gvoždjem. Njega narav nedaje tako čista, da možeš s njim odmah u kovača. Treba ti najprije znati koje su rude iz kojih možeš probitkom vaditi gvoždje; onda kako ćeš rude kopati, kako jih čistiti, peći, talili i tek iz raztaljene tvari praviti različite vrsti gvoždja; pa ti napokon treba znati kako ćeš gvoždje obradjivati za razne potrebe. Za sve te postupke potrebito je nama znanje, kojeg dosad niesmo imali; treba dakle da *stvorimo u narodu nov rad,* za kojega se hoće uztrajnosti, dobre volje i požrtvovnosti preko izma dok se uputi. Prvi su čimbenici pozvani da potaknu taj spasonosni veliki preokret u našem načinu mišljenja i djelovanja naši *narodni zastupnici.* Neka oni prouče stvar kako treba, i neka sude dali ovaj ozbiljan predmet zaslužuje njihovu pažnju. Ta Bog je rekao čovjeku: „Znojem čela svoga dobivati ćeš sebi hljeb.“ Englezi su te rieči dobro utuvili pa se eto trude i znoje dan i noć i u podzemnoj dubini mračnih ugljanika i u zaglušivoj piski raznovrstnih tvornica, U nas svega toga neima, pa neima ni pravog narodnog ponosa ni pravoga blagostanja. Raztvarajmo dakle ljudi utrobu zemaljsku, kopajmo na svojoj zemlji i ugljen i gvoždje, podižimo strukovne učione, u kojima će se domaći sinovi da naučaju, kako će da kopaju ugljen, da vade gvoždje i da ga obradjuju za raznovrstne obrtne i graditeljske potrebe, šaljimo teoretično naučene naše strukovnjake i vriednije mlade majstore u napredne zemlje, da vide kako se tamo radi, a vidjeno i naučeno da uvedu u naše radionice; udružavajmo se u svrhu obrtnih podhvata; budimo pošteni i iskreni, da nam neuzmanjka medjusobna povjerenja, radimo neumorno u osvjedočenju da pojedinac osamljen ništa nemože, pojedinci udruženi da teku sebi i društvu, a tekovina i pojedinaca i družtava ukupno, toliko u moralnom, koliko i u materijalnom smislu da je blago i moć domovine, kojima se narodi ponose.

Pa što zar gvoždje odlučuje o prvenstvu engležke mornarice? upitati će neko — njesu li *naši* na glasu mornari? Neplovljahu li stari Dubrovčani, Bokelji, Pelješčani, Korčulani, Hvarani, Bračani, Spljećani i ostali tamo naši Primorci i u miru i u ratu uz Engleze, Mlečiće, Genoveze, Španjolce i Holandeze i nenošahu li blaga na tovare u svoju postojbinu? — Jest istina i još više: Liburni stari bijahu u pomorstvu i u brodogradjenju učitelji Rimljana; ali su danas posve drugčija vremena! Razlika je koliko od drva do gvoždja. Naša je mornarica stala da propada odkad su morem zavladali gvozdeni brodovi. — Englezi su gradili drvene brodove sve dotle dok uvidješe, da jim u zemlji svedj to više nestaje šume, i da bi do skora moglo nastupiti vrieme, da bi prinuždeni bili da kupuju drvlje u Amerikanaca, Rusâ Francuza il' Taljanaca, te stadoše sve više i više bez oklievanja da grade gvozdene brodove. Sad ću brojevima da pokažem, kako su oni u samu četvrt stoljeća mal da ne posve promjenili gradivo svojih brodova. Od 133,700 bačava brodova dogradjenih u Engležkoj 1850 god., dolazilo je samo 12,800 bačava (toneladâ), dakle manje od $^1/_{10}$ na gvozdene brodove, dočim je već g.

PODLISTAK.

Može li se prepoznat patvoreno ulje.

(Nastavak vidi broj 19).

Faist i Knauss uporabili su ovaj način za proučavanje smjesa od maslinovog ulja sa onim od pamuka.

Oni su rabili za svako 15 grama ulja samo 5 grama sumporove kiseline, pa su opazili:

100 djelova maslinova ulja sadržavalo je po % pamučnog ulja	Razvila se je toplina od:
0	38°,
5	39°,6
10	41°,2
15	42°,8
20	44°,4
25	46°,
30	47°,6
40	50°,8
50	54°,
60	57°,2
70	60°,4
80	63°,6
90	68°,8
100	70°,

I d.r Aloi upotrebio je isti način na smjese od maslinovog i pamučnog ulja, sa sljedećim uspjehom:

Ulje maslinovo I. vrsti od ljetošnje žetve 38°,
„ „ II. „ „ „ „ 38°,5
„ „ III. „ „ „ „ 40°,
„ „ staro „ „ „ „ 42°,

Ulje mslinovo su 10% čistog pamučnog ulja 51°,5
„ „ 25 „ „ „ „ 54°,
„ „ 50 „ „ „ „ 60°,
„ „ 75 „ „ „ „ 65°,
Čisto pamučno ulje . . . . . . 68°,

Iz ovog sljedi, da maslinovo ulje ne razvija uvjek jednaku toplinu. Ona može da se mienja izmedju 38° i 42°. na pram vrsti ulja. Sva je prilika da na to upliva vrst maslina od kojih je pravljeno ulje, ili podneblje, zemlja, način kako se je pravilo ulje. Kako što se je vidilo na razvoj topline upliva starost ulja, pa dobrota njegova. Nu, razlika ta u razvoju topline raznih vrstih istog maslinova ulja malo rastaje, dočim kod smjesa skače odmah za 10°.

Pri izvadjanju kušnja valja uzimati uvjek jednu istu množinu sumporove kiseline i ulja. Za veću sigurnost prije neg se prokuša neko sumnjivo ulje, dobro je prije prokušati čisto maslinovo ulje za koje se sigurno znade, da nema nikakove primješe. Ako se nakon ovakog postupanja opazi razlika od nekoliko stupnjeva može se sigurnostću zaključiti da je dotičnom ulju primješano pamučnog ulja, *ili* drugog ulja od zrnja, kojim se patvara maslinovo ulje.

Opredieliti kolikoću ulja od zrnja pridodana maslinovu ulju jako je težko. Neki sigurni uspjek moći će se postići, ako se je prije kušalo smjese, koje se je sami priredilo miešajuć u stanovitom razmjeru čisto jedno i čisto drugo ulje. Toplina patvorena ulja u nepoznatom razmjeru približavat će se više ili manje toplini od umjetno priredjenih smjesa, a tad ćemo odmah znati koliko je ulja od zrnja primješano ulju od maslina. *(Sliedi).*

1875 od 420,000 bačava novih brodova odpadalo 374,000 bačava, dakle okolo $^6/_7$ na gvozdene brodove. Ti podatci odnose se na same jedrenjače; kod parnjačâ je napredak gvoždja još ogromniji. God. 1850 od 275,000 bačava engležkih trgovačkih parobroda bilo jih je $^4/_5$ drvenih. Za god. 1875 naraslo je u engl. trgov. mornarici 179.000 bačava parobroda; od tih je odpadalo 176,000 bačava ne gvozdene parobrode. Što se tiče vojene mornarice, dosta je znati, da se već 1877 god. nije nahodilo u gradnji nijednog drvenog broda. Svak će se lako domisliti koliko će biti blagotvorno djelovao na razvitak engležkog šumarstva taj preokret u u brodogradjenju.

Mi smo prama drugim narodima u vrlo nepovoljnu položaju jer smo većinu šuma već uništili, a gvoždje neznamo da vadimo iz zemlje.

Svrha našeg „Poučnika" nedopušta mi, da se potanko upustim u tehničko razlaganje o razlozima prednosti gvoždja prama drvu u brodogradjenju; dosta će zato biti, da u kratko navedem pošljedke izvedene iz nauke i izkustva.

Gvozden brod laganiji je i čvršći od drvenoga iste veličine. Tu je razlika od 30 do 40 postotaka u težini brodskog korita, a toliko dolazi na korist krcanja u gvozdenim brodovima. Kad se najbolje brodograditeljsko drvo, dubovina, prispodobi sa gvoždjem nahodi se, da je ona poprieko 9 puta laganija a pet puta slabija u čvrstoći kida od gvoždja. Te bi dvie činjenice tako na prosto uzete svjedočilele prednosti dubovine prama gvoždju, ali kad se promisli da u istoj vrsti drva mogu obstojati najveće razlike medju pojedinim komadima, nego dapače da česti jednog te istog komada neimaju svuda jednaku čvrstoću, a da se nadje dosta komada dubovine, koji neimaju ni $^1/_8$ čvrstoće kovana gvoždja. a najpotla kad se uzme u obzir okolnost, da se u gradjenju puno manje možemo da pouzdamo u teoretično opredieljenu čvrstoću drva nego li u onu gvoždja, lako se dolazi do osvjedočenja, da je čvršća i laganija gvozdena šiba od drvene iste duljine a deveterostruke širine i debljine. *(Sliedi).*

Štedno-Zajamne zadruge.

OSNIVANJE.

(Nastavak vidi broj 19).

2. *Glavna knjiga za zajmove i kupovnine.*

Za svakog dužnika otvori se jedan račun, na način, da se tu biljezi svaki zajam, kao što i svaki dug.

Obično prave družinari jedino zajmove, i to do stanovite svote njima potrebite u stanovitu svrhu. Na taj način, mogu sklopiti novi zajam, ako im je potreba, još prije nego je stari dug podmiren, uvjek razumjeva se pod uvjete označene u statutu. Kad bi se svaki na novo sklopljeni zajam od stanovitog družinara pribrajao starome, onda se nebi mogli biti u svako doba na čistu, koji je zajam povraćen Zato najsavjetnije je opredieliti za svakog pojedinog neki stanoviti prostor ili recimo stranu, pa tu bilježiti svaki zajam napose, a ostaviti sa strane toliko prostora, da se može zabilježiti ako što dotičnik povrati na račun jednog ili drugog zajma.

Novi zajmovi, kako što je rečeno, bilježe se jedan ispod drugoga, ali pod istim brojem, i sa oznakom *a*, *b*, *c* itd.

Mora li se novi zajam bilježiti na nešto odaljenoj strani, onda tu valja označiti, da je to nastavak od strane X ili Y ili je pak prenieti sve glavnije biljezke na tu stranu.

Kamate računaju se pod „dati," svaki put kad ih dotičnik plati.

Pri isplaćivanju na ise računaju se na dobro dužnika za povraćene ise one iste kamate, koje on plaća za primljenu glavnicu.

Ako glavna skupština opredieli dan 31 prosinca kao zadnji rok za izplatu isa, pa neko povrati isu prije tog dana, onda se kamate za tu isu računaju od 1 sječnja do dana kad je uplaćena, a kamate za ostalu glavnicu od 1 siečnja do 31 prosinca,

Povrati li neko isu nakon 31 prosinca t. j. sljedeće godine, onda se najprije obračunaju kamate ciele glavnice do 31 prosinca, a kamate za povraćenu isu od 1 siečnja do dana kad je uplaćena.

Ako neko povraća zajam, na mjesečne ise, onda se svaka isa, pobilježi pod „dati," a prestale kamate se pak obračunaju koncem godine.

Nego i najjasnijim tumačenjem, nedadu se neke stvari razumjeti lako.

No, ono što se nedade protumačiti riečim, ono će svakome biti odmah jasno, kad malko prouči sljedeće obliöke. *(Sliedi).*

Primjetbe na članku:

„Od koliko je upliva zeman sjeće na čvrstoću i trajnost drva" (K onoj broja 15 „G. Poučnika").

Gosp. K. da dokaže, da je najtrajnije i najčvršće drvo posječeno zimi oslanja se samo na pokušaje učinjene sa omorikovinom i bukovinom. On dolazi vrlo brzo na kraj tom svom teorijom: od dva primjera izvodi obćenito pravilo. Nego sve da bi tko i hotio da vjeruje, e će vriediti za svako drvo ono što vriedi za omorikovinu i bukovinu, to ga ipak gos. K. sa navedenim pokušajima nebi mogao nimalo da uvjeri.

Pokušaji što jih g K. iztiče protežu se na omorikovinu posječenu koncem prosinca, siečnja, veljače i ožujka mjeseca: izlaže dakle razlike u trajnosti i čvrstoći opažene na omorikovini posječenoj u sama četiri najstudenija mjeseca u godini, a ne sravnjuje jih kada bi trebalo ovog vjerodostojnosti dokaza, sa omorikovinom posječenom u toplije doba godine, to jest kad sokovi u bilinama živo kolaju. O-



Slika 42. *Pancratium speciosum.*

sjem toga, njegovi se pokušaji odnose na omorikovu posječenu u cigloj jednoj godini. Da bude kušao sjeći omorike tih istih mjeseca, ali još i u drugim godinama, bio bi se zaisto začudio na razlike koje bi bio pronašao u pokušajima različitih godina. Poznato je, da ima godinâ, u kojima je zima mokra a ljeto suho, godinâ opet u kojima je posve obrnut slučaj. Ta bitna razlika u glavnom uvjetu bilinskog razvitka naravski da će donieti razlike u trajnosti i čvrstoći drva posječena u različitim godinama, isto onako, kako se vidi, da je uobće trajnije i čvršće drvo izraslo u suhu od onoga, koje je izraslo u mokru tlu iste vrsti, akoprem se ni tu nesmije da odredi stalno pravilo. Da gosp. K. bude posjekao svoje četiri omorike u godini meteorologički sličnoj 1884toj i 1885toj, kad je u Dalmaciji po našim opazkama srednja mjesečna toplina bila:

U prosincu	1884	=	7·8° C.
„ siečnju	1885	„	5·3° „
„ veljači	1885	„	8·2° „
„ ožujku	1885	„	10·7° „

a uz to je prosinac 1884 bio posve kišan, a manje kišan siečanj 1885 bio bi takodjer došao do drugčijih posljedaka. On postavlja to načelo, „da drvo koje je sasječeno u zemanu kad *miruju* sokovi ili kad drvo spava, *puno* je trajnije i čvršće od onoga koje je sasječeno u zemanu kad sokovi kolaju u drvu." Kolanje sokova u drveću potaknuto i pospješeno je poglavito djelovanjem sunčane topline. Veća toplina pospješuje izparivanje na površini drveta, stanice mu se tako izpražnjuju, a tim nastaje potreba, da budu donapunjene novom kapljevinom; pa eto življeg kolanja sokova. Do stanovite granice i prama potrebi stanovitih ustroja veća toplina potiče življe gibanje sokova u bilinama; a pošto se sa površine bilina vazda izparuje voda, i zimi i ljeti, to sokovi *nemiruju* nikada posve, već se polaganije giblju u studenijem zemanu. Gosp. K. je osamljenim pokušanjem našao, da je najčvršća i najtrajnija omorikovina sasječena u prosincu mjesecu, dočim bi po njegovoj teoriji u svezi sa našim meteor. opazkama u godini sličnoj svrsi 1884e i početku 1885e imala biti trajnija i čvršća ona posječena u siečnju mjesecu. Neću ipak tim da posumnjam o tačnosti ni o istinitosti njegovih pokušaja, jer je tako moguće, da on bude posjekao svoje omorike baš u godini kad je prosinac bio studeniji i sušji od siečnja mjeseca.

Što se tiče *kolanja* sokova, to je gosp. K. za utvrdjenje svojega pravila izabrao vrlo nezgodan primjer. Rekao sam već i dokaze, da u *živoj* bilini sokovi nemiruju nikada u podpunom smislu rieči. Mirovanje sokova jednako je kao i smrt biline. Sokovi miruju u uvenutu, poginulu drvetu, ali u živu drvetu kolaju sokovi bez prestanka, samo što se pri nižoj toploti polaganije miču. Ali ima i u tom ogromnih razlika. Neko drveće, a medju njima i omorika, pridrži svoje lišće i zimi. Lišćem je u velike povećana površina biline a došljedno je povećano i izparivanje, te nastavljeno i zimi usrkavanje ugljikove kiseline a stoga i rastenje, pa je očevidnije i brže kolanje sokova u tim bilinama te i u samoj omorici, takodjer u zimsko doba. Od nekoliko godina vidim pred prozorima moje učione, kako i usred ciče zime bujno rastu krasni eukalyptus, koji i zimi pridrže svoje mirisavo, kožnato lišće. Nebi zaisto rastjeli da u njima nekolaju sokovi. U orahu, murvi, košćeli, bukvi i drugoj bjelogorici naravski da će zimi kolanje sokova biti sasvim polagano, te se može na krupno kazati da u bjelogorici zimi sokovi spavaju.

Gosp. ne kaže o svojim omorikama nakon koliko godina rastenja jih je posjekao; a trebalo bi ipak znati, dali je drvo bilo mlado, zrelo, staro ili prestaro, već on samo kaže da su bile istih godina.

Niemački su učenjaci u našem stoljeću pravili i prave u sve to većoj mjeri najmnogobrojnije i najraznolicije pokušaje, da izpitaju svojstva drva, ali niesu ni još došli do posljedaka stalnih, glede trajnosti drva. Što gosp. K. preporuča zimu kao najzgodniji zeman za siečenje drva nije ništa nova, jer se je i od pamtivieka tako mislilo. — Staro-rimski graditelj i spisatelj Vitruv piše u istom smislu, a to i je mnenje najviše raširenо u puku, ter hoće neki, da je i mjesecu siečnju otuda ime. Najnovija iztraživanja su medjutim pokazala, da neima pak toliko velike razlike u trajnosti drva posječena u različito doba godine navlaš što se tiče debelih balvana u kojima bjelika sačinjava manju čest drva; a i bez toga je kod praktičnih Engleza ostarjelo mnenje i uvjerenje da je dobra za gradjenje brodova i ljeti posječena dubovina. Medju pojedinim pokušajima u tom pogledu vlada često najskrajnja razlika. Tako n. p. gosp. K. nalazi da su se dobro uzdržali u zemlji i nakon 16 godina omorikovi kolci posječeni u prosincu mjesecu, dočim je Hartig opazio na istom drvu takodjer zimi posječenu, da mu je nakon 10 godina sva bjelika izagnjila bila.

Pokušaji gosp. K. su nedostatni i nepodpuni i u toliko u koliko nije kušao trajanja omorike izložene vjetru suncu i kiši, ni pod vodom, ni u suhu.

Trajnost drva ne zavisi od življeg ili polaganijeg kolanja sokova u drvetu u zemanu siečnja. Uzrok razpadanju drva jesu većim dielom bjelanjkaste (proteinske) tvari sadržane u njegovu soku, koje se počmu raztvarati u prisutnosti dovoljna kisika, topline i vode. U samu soku je dakle uzrok razpadanju drva. Odstranivši dakle sok ili jedan dio istoga, može se povećati trajnost drva. Soka ima u drveću dosta i ljeti i zimi. Hartig je dapače našao da ima poprieko u drveću više soka zimi nego ljeti. U pet vrsti crnogorice samo našao je najmanje soka u travnju mjesecu. U bjelogorici nahodi se zimi veća količina soka zato, što joj tada neima najpoglavitijih ustroja za izparivanje lišća, dočim je tada tlo vlažnije nego ljeti. Crnogorice pokazuju najveću količinu soka u lipnju mjesecu, jer i zimi pridrže lišće. Kad bi se dakle imali oslanjati samo na te Hartigove pošljedke, imali bi crnogorici sjeći zimi a bjelogoricu ljeti, što u nekim stranama i biva, kako n. p. u Kataloniji, gdje najvole sjeći u srpnju i kolovozu mjesecu.

Trajnost drva umanjuju i različite životinje, koje ga izjedaju i prošupljuju. U tom obziru je odlučno dokazano, da se zareznicima i njihovim ličinkama, te ovima puno jače protivi drvo posječeno ljeti, nego ono što je posječeno zimi. Bjelika zimskog drva obilno je snabdjevena rezervnim tvarima, dočim su u ljetnom

drvu te tvari većinom potrošene u tvorenju novih ustroja. Obilnost rezervnih tvari primamljuje k sebi zarezuike, jer oni nahode u njima dovoljnu zalihu zgodne hrane, koja jim obezbjedjuje obstanak.

Nevalja gospodinu K. ni to, što on stavlja zakon za čvrstoću uobće, dočim se njegov jedini pokušaj odnosi na samu čvrstoću loma. — Da postavi obćenito pravilo, trebalo mu je da izpita takodjer čvrstoću kida, podupornu i prevojnu čvrstoću, ali bi njemu to smetalo bilo, jer bi našao na tomu putu činjenicâ protivnih njegovom pravilu, jer drvo vehoma čvrsto n. p. u lomu nije potreba da bude u istom stepenu čvrsto u previjanju, pa je zato izostavio da se obzire na ostale vrsti čvrstoće. Čvrstoća drva još manje zavisi od zemana sječe nego li njegova trajnost. Čvrstoća, kao i sva ostala tehnička svojstva drva, zavisi najviše od stepena uzdržavanja u kojem se drvo nahodi, jer netom se drvo počme raztvarati, stane istodobno gubiti u čvrstoći, tvrdoći i svim ostalim tehničkim svojstvima.

Više nego li zeman sječe imaju upliva na trajnost drva način njegove uporabe, njegova sušenja, čuvanja i mnoge druge okolnosti, o kojima ću, ako Bog da, do malo pisati u našem „Poučniku.“ **F. Radić.**

O uzgoju pšenice.

Pšenica koja se goji, dieli se u našu običnu (triticum vulgare) i pir (triticum (spelta) Najobičnija je prva t. j. triticum vulgare, koja se opet dieli u golicu, u koje na klasju nema osinja i na resnicu (arkaticu), kojoj je klasje vrkato.

Prema dobi, kad se pšenica sije, dieli se pšenica na ozimnicu i jaricu pšenicu; ona se prva sije u jeseni (mjeseca rujna gdjedje listopada), te ostane preko zime u zemlji, dočim se ova sije u proljeću.

Gledom na boju zrnja, i gledom na osnike dieli se pšenica i resnica i golica u više suvrstih, naime: na *španjolsku, banatsku golicu, češku, siciljansku* itd. Španjolska (talaverska) pšenica imade izvrstno zrnje i slamu; za tim je znamenita *banatska* golica kao i češka, koja dobro rodi, nu mraz joj škodi

Niesu samo napomenute pšenice na glasu, već imade i drugih, koje se takodjer u red dobrih ubrajaju.

Brkašica pšenica mnogo je bolja od golice, jerbo ju ptice tako ne napadaju, kao golicu, pa ima i jaču slamu, za tim nije toliko izvržena rdji i snietu, a napokon finiju múku daje.

Zemljište za pšenicu. Pšenica ljubi tlo po nešto težko najradje glimeno; uspjeva i na lakom, ilovastom tlu, a to samo onda, kad je zemljište vlažno i podneblje blago.

Pšenica će onda stopram na ovakovom tlu dobro roditi, ako isto imade u sebi gdjekoji postotak vapna, osobito pako praničnoga i sumporo-kiseloga vapna, jer su ove stvari neobhodno potrebite za razvitak zrna. — Pjeskovito zemljište u gorskim krajevim nije za pšenicu.

Poslije kojih biljka pšenica uspjeva. Pšenica neće roditi, ako ju posiješ dvije godine jednu za drugom na istoj njivi, obično podnosi se nakon tri godine a u slabijoj zemlji tekar nakon pet godina. Takodjer je nevalja sijati poslije raži i ječma, a osobito ne poslije *heljde*, jer ove dvije vrsti bilja zahtjevaju upravo protivna zemljišta tako, gdje heljda bujno uzraste badava ćeš ondje pšenicu sijati i obratno. Za to pšenica najbolje uspjeva, ako je posiješ na njivu, gdje dobro uspjeva *repica, grašak, djetelina, konoplje;* za tim poslije gnojenog kukuruza, krumpira, kupusa (zelja) *repe, boba.* Napokon dobro rodi i na ugaru.

Gnojidba. Ako se iz zemljišta jednako njegove sastojine vode, a ništa mu se ne povraća, ono će biti sve siromašnije, a najposlje opraznit će sasvim. Kao što treba djetetu hrane, da naraste, tako treba i rašću. U zemlji, iz koje su izvadjene sve tvari, od kojih se gradi biljka, neće napokon ništa da raste. S toga će gospodar sve one sastojine, što ih sa žetvom odnese, nadoknaditi sa gospodarevim zlatom — djubrom.

Kolikoća i vrsta gnoja ravna se ponajviše po vrsti tla, za tim po predidućoj plodini.

Pšenica zahtjeva gnojnu zemlju, nu ne prudi joj svjež gnoj t. j. stajski; s razloga, što je onda izvržena raznim bolestim. Za to moramo nastojati, da gnoj pod pšenicu onakav upotrebimo, koji je sasvim dozrio, i mora se zaorati prije sjetve bar nekoliko tjedana.

Konjski gnoj ugadja ilovastom zemljištu. *Mulj iz mlaka i ribnjaka* takodjer je dobar material za gnojidbu. Mulj treba preko zime ostaviti u kupovim. Ako je moguće pridodati mu nesto japna, jer će mu japno oduzeti kiselinu.

Obdjelavanje zemljišta. Za pšenicu imade se zemlja dobro i duboko preorati. Ako je na onom zemljištu, na kojem želiš pšenicu sijati, krumpir dobro uspjevao, ili koja druga gospodarska bilina, koja se je tečajem njezina rasta okopavati imala, onda će dostatno biti; ako se takovo zemljište prije sjetve *jedan put dobro i duboko uzore.* Dakako oranje zavisi i o zemljištu n. p. ilovasta zemljišta preoravaju se više puta, dočim će pjeskovitom dostatno biti jedno oranje.

Zemljište, koje se ima tri puta orati, na sljedeći se način ore; *prvi put* odmah, čim smo žetvu bivšeg usjeva obavili; *drugi put* poslje 5—6 tjedana a *treći put* nekoliko dana prije sjetve, da se zemlja uzmogne dobro sleći.

Sasvim tim uviek se moramo držati ovog pravila: Čim se zemlja pod pšenicu više puta ore, tim bolje uspjeva.

Doba sjetve. Doba sjetve mienja se po položaju, podneblju, prijašnjoj plodini i vremenu. Ozimicu treba sijati u mrzlim krajevim izmedju male i velike gospojine, a u južnijim krajevim može se sjetvom otegnuti do konca studenoga i kasnije; naprotiv jaru treba rano u premaljeću (mjeseca ožujka) u zemlju spraviti, dokle još u zemlji ima vlage.

Pšenica se sije na omaške (rukom) i u redove (strojem). Kod ručne sjetve troši se na jedan hektar zemljišta 150—200—260 kilograma sjemenja, dočim strojem biti će dovoljno 100—120 - 150 kilograma; nu sve ovo zavisi od dobrote sjemenja, od zemlje i vremena sjetve. — Ako je n. p. sjeme dobro, a zemlja dobro obradjena, tada ga treba mnogo manje i obratno.

Sjeme mora da je jedro, zdravo, čisto i klicavo. jer: *kakva sjetva takva žetva !*



Slika 43. *Billbergia fasciata.*

Za sjetvu je dvogodišnje sjeme najbolje.

Mnogi gospodari preporučuju, da se sjeme prije sijanja umoči u razne raztopine. Župnik Stražimir jedan od revnih naših gospodara preporuča ovo sredstvo: „Uzmi — veli — na $1/2$ hektolitra pšenice 5 litara gnojnice, u kojoj si raztopio $1 \frac{1}{2}$ kilograma soli; kad se je sjeme dobro omočilo, pospi ga i izprimiešaji sa 2 kg. japna (vapna) i $2 \frac{1}{2}$ kg. pepela, čemu još pridodaj $1/2$ kilograma zelene galice.

Pšenica se ima u raztopini od ove smjese močiti kakovih dvanajest sati.

Izvrstna je i 5 po sto raztopina zelene galice.

Kad je u proljeću njiva dosta suha, onda se može oranica pobranati, tim se razbije zimska kora i uništuje se korov.

Čim se spazi u proljeću, da je u zimi led pšenici naškodio, odmah se mora povaljati.

Pšenica se mora takodjer više puta plieviti da se rieši kukolja, grašice, repulje itd.

Žetva i prihod. Ozima pšenica žanje se koncem srpnja, a u toplijim krajevim još i prije. Kod žetve moramo paziti, da se valjano i upravo vrieme obavi, ako nećemo da imamo kvara u kolikoći i kakvoći.

Čim se je mlieko u brasno pretvarat počelo, tada odmah za desetak dana treba pšenicu kositi ili žeti,

Jedan hektar zemlje daje prihoda 10—18—27 metr. cent. (metrička centa ima 100 kilograma) sjemena, a 13—20—50 m. c. slame; Hektolitar pšenice važe obično 72—77—82 kg. **Nikola Vežić.**

Zašto se vrhnje (skorup) težko kući kuče?

Slabo ili pokvareno mlieko nemože dati valjan skorup; a od takova nemožemo se pak nadati valjanom i dobrom maslacu.

Od vodena mlieka, koje dobivamo od boležljivih krava, ili usljed loše hranidbe, postane i skorup iste naravi. On se dade težko kučiti, pošto se sirnina jako pjeni, a u toj pjeni vrlo se težko mastna zrnca spajaju. Spoje se samo veća zrnca, koja se dadu težkom mukom vaditi, i daju netečan maslac. Vodeno mlieko posjeduje malo i vrlo sitnih mastnih kugljica; one su čvrste kožice rad česa otegoćuje se kučenje skorupa. Da se neki uspjeh za kučenja postigne valja pustiti da se skorup dobro ukiseli i da só u obće i u skorupu i u mlieku toplina malko pridigne.

Skorup, koji se ili dugo na mlieku, ili kao jur obran pušta, postane sirnast t. j. sirnina raztvara se, počme da trune, te dade maslac slabe tečnosti. Sluzavo, tezljivo mlieko daje takodjer vrlo loš skorup, koji se jako pjeni.

Pjenenju u obće uzrokom je i slabo ugrušenje sirnine akoprem malo koristi, ako se puno vremena ugrušava.

Nedade li se nikako skorup kučiti, onda valja sirninu na brzo usiriti. Kao izvrstno sredstvo u tu svrhu preporučaju se: jaki ocat (kvasina), solna kiselina, sriešna kiselina, rakija itd. drži se za najbolje sredstvo mlječna kiselina, al po njoj postane maslac ne tečan.

I neke vrsti krmiva ako se podavaju blagu u većoj mjeri otegoćuju kučenje; takova n. p. jesu: maslinove i repične krmine, lanono sjeme, sirovi korun itd.

U obće navadjaju se kao uzroci težkomu kučenju: nečistoća posudja i u staje; nejednaka toplina, (ili visoka ili odveć nizka toplina), nejednako i nestalno kučenje skorupa, dolievanje vode u skorup, neshodno hranjenje, bolesti krava itd. **Prof. J. Ubl.**

SVAŠTICE.

— *Kad breskve požute,* Breskvam (persici) posve lako požuti lišće. To se bolest može zapriečiti i izliečiti, ako se dotično stablo podjubri su 2 kilograma pepelikovog solićnika (cloruro di potassio) Rabi se na sljedeći način: Pospe se po površini zemlje, doklen se žile stiru, pa se onda prekopa zemlja do žilâ.

— *Sol za cvietače.* Često se dogadja, da i uz obilno gnojenje cvietače (cavoli, karfiol) neuspjevaju. Tomu je mal da ne uvjek uzrok to, što se je zemlja izmorila. Nego za cvjetače na takovoj zemlji ima lieka u kuhinjskoj soli. Sve vrsti cvjetače uspjevaju puno bolje, dapače se vidno jače razvijaju, ako se oko njih pospe rukovet soli, ili ako se zalievaju vodom u kojoj je rastopljeno soli.

— *Čuvanje sparoga.* — Neki alsacijanac Pfeifer, kaže da se mogu uzčuvati sparoge friške za cielu godinu dana, ako se postupa, kako sliedi: Odrežu se sparoge, pa im se zarez izgladi vodoravno, te progori na usijanoj željeznoj ploči. Onda se svaka pojedina sparoga zamota u svilenoj hartiji, pa se sve naslažu u skrinjici jedna do druge al bez da se tiće na sloj prašine od suha drvena ugljena. Po njima pospe se ugljena, u kojem ostanu posve zakopane, pa se na taj drugi sloj naslažu opet sparoge i opet se posiplje, dok posuda nije puna. Gornji sloj pravi ugljen. Onda se zatvori dobro skrinja, i čuva u izbi.

— *Usuhvavanje grožđja.* Za usuhvavanje uzimlju se uvjek ljepše i sladje vrsti grožđja. Ubere se grožđje kad je suho od rose ili kiše, izčisti se od nagnjila ili nezdrela zrnja, pa se naslaže grozdovi na rogožnjare (palice), koje se postave na sunčanu mjestu. Preko dana prevrne se par puta svaki pojedini grozd, pa se pod večer umoči svaki pojedini grozd za $1/3$ minute u vreloj lukšiji. Poreda se opet grožđje na rogožnjare, da se ciedi, pa na sunce. Kako pada rosa preko noći pokriju se rogožnjare ili se unesu. Ako je liepo vrieme za 4 ili 5 dana grožđje se je posve usuhvalo.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

— *Žilj (Pancratium speciosum = Hymenocallis speciosa),* slika 42. Dugovječna je lukovnjača. Domovina joj je Istočna Indija. Glavica je okrugla, a velika, kolik veliko kokošje jaje. Lišće je zaostrena jajasta oblika, petljasto do 1 metar dugo, a 8 do 10 cm. široko. Na 45 do 50 cm. visoku batvu razvije se ljeti ili jeseni 5 do 8 a i više posve bielih, a miomirisnih cvjetova. Goji se ponajviše u loncih po sobah,

jer podnosi sve nepogode gojitbe po stanovim. Ljubi livadnu ilovaču pomješanu sa $^1/_3$ vriesače.

Presadjiva se odnosno sadi na proljeće, ali pomnjom da se ne ozlede žile, — U isto doba razplodjiva se sa glavičicam, koje se nasednu do stare glavice. Obširni opis o gojitbi žilja, izići će u knjigi „O uzgoju i njegovanju cvieća itd.“ u poglavlju Gomoljasto i Lukovito cvieće.

— *Billbergia fasciata*, slika 43. Spada na *Bromeljaceae*. Uvedena je u Evropu iz Brazila godine 1821. Ime je dobila na čast svežđome botanikeru Billbergu. Uzraste do 40 cm. visoko. Lišće joj je bielopjegavo iz nutri i s dvora. Cvjeće je liepe ružičaste boje, a postaje još liepše time što su vrhovi latica plavkasti. Potanji opis Billberzia čita će se u knjizi „O uzgoju i njegovanju cvieća,“ koju izdaje naša uprava, a ciena pojedine svezke je 40 novčića bez poštarine.

Gospodarske Viesti.

Dotiskana je i razaslana III.a svezka knjige „O uzgoju i njegovanju cvieća, uresnog grmlja i drveća.“ Obsiže od strane 129 do strane 194, a sadrži tumač jednogodišnjeg cvieća od *Euphorbia* (Mlječer) do *Saponaria* (Sapunika). Svezka je ilustrirana su 64 slike. Ciena pojedinoj svezki jeste 40 novčića bez poštarine.

* * *

Pišu nam iz Dubrovnika, da se za mjesto ravnatelja Poljodjelske škole u Gružu nije nitko natjecao. Šestorica da su se natjecala na mjesto pristava, a dvojica na mjesto praktičnog učitelja. — Od ono šestorice što su se natiecali za mjesto pristava, samo dvojica da su obškrljeni zakonitom svjedočbom učitelja gospodarstva (Suglasno postojećim zakonom za usposobljenje pri Vis. Gospod. školi u Beču, i § 3 odluke ministarske od 28 veljače 1879). No, jedan od te dvojice usposobljenih sustego je svoju molbu prije zaključka natječaja, jer da nisu uredjeni odnošaji učitelja, a drugi da nemože biti imenovan, jer da nepozna naukovnog jezika. Od četvorice, koji preostaju reć bi da će gospod. Vjekoslav Guči sada šumarski vježbenik u Otoču biti imenovan za prevr. ravnatelja, a gos. Karlo pl. Hreljanović, gospodar u Zagrebu za pristava. Za praktičnog učitelja biti će imenovan gosp. Stjepan Bulić iz Vranjica.

* * *

Pišu nam iz Kune na Pelješcu, da je onamo potrgano najljepšim vremenom, te da je vino izvrstno, ali da nema kupaca, pa da mjestni trgovci neće da plaćaju nego po 6 forinta barilo (1 barilo = 66 litara).

* * *

Kako nam javljaju iz Korčule i Peljesca, onamo se je potrgalo $^1/_3$ manje od lani, dočim u Trogiru $^1/_2$ manje. Slatinsko vino, koje je jedno od najcrnijih vina u Dalmaciji, premda inače siromašno na alkohol prodalo se je $16^1/_2$ i $16^3/_4$ forinte barilo. Iz Knina pak javljaju, da je svršila jamatva najboljem vremenom, da se je potrgalo više od lani, i da je vino izvrstno.

* * *

Viesti iz Tirola: vino iz dolina prodalo se je izpod dropa 12 do 13 forinta hektolitar, ono iz briegova 14 do 15 forinta hektolitar.

* * *

Opet je u Francuskoj stupila u kriepost ministarska naredba od 27 srpnja 1880, po kojoj biti će sudbeno kažnjeni svi vinogradari i trgovci u vinu, za koje se dokaže da prodavaju vino, koje sadrži više od 2 grama pepelikovog sulfata po litru; bilo da taj pepelikov solfat potiče od sadrenja masta ili od primiješaja sadre ili sumporove kiseline u vino, ili pak usljed križanja takovih vina sa vinom ne sadrenim.

* * *

Blagajnik Sjedinjenih Amerikanskih država dao je, svilarskom družtvu u Filadelfiji 5000 dolara u svrhu da se njimi podupre gojitba svilaca, a osobito uzgoj murva.

* * *

U Moravskoj namjeravaju zasnovati Poljoprivrednu banku u svrku da se pruži poljodjelcem novca za izvadjanje melioracija.

* * *

Upraviteljstvo topčiderske ekonomije potrebuje jednoga pomologa (voćara) za svoju razsadnicu u Topčideru. Dotičnik dobio bi i 1200 (hiljadu dviesto) dinara (1 dinar = 45 novč.) plate na godinu, bezplatan stan i ogrjev. Molbe sa svjedočkama poslati je do 1 studenoga p. s. Upravi Topčiderske ekonomije u Topčider — Beograd (Srbija).

* * *

U Švajcarskoj uvedeno je kroz prvih 6 mjesecih t. g. 21,282 glave marve u vriednosti 13 miljuna franaka. Mal da ne polovica, naime 10,154 glave uvedene su iz Austrije.

* * *

Odkup duhana u Hrcegovini već je odpočeo. Odkupit će se na dva roka. Prvi rod odkupa je 7 listopada do 9 studenoga, a drugi: od 11 studenoga do 18 prosinca. Najbolja vrst plaćat će se 170 forinta po kvintalu. Prva vrst 135 forinta, druga vrst 100 forinta, treća vrst 65 forinta, četvrta vrst for, 45, a odpadci for. 20 kvintal.

* * *

U Ingleškoj snižena je carina na vino. Od dana 15 kolovoza t. g. plaćat će šelin po galonu vino od 30 stupnjeva po Sikesu ili 17·1 po sto stupnjeva po Gay-Lussac-u, dočim su dosad plaćala 1 šelim po galonu vina do 26 stupnjeva Sikes ili 14·8 p. sto po Gay-Lussac-u. Za jača vina, ostaje u krieposti stara carina.

* * *

Na Poljodjelskoj školi u Feldsburgu u Dolnjoj Austriji nema mjesta nego za 80 učenika, te ih se rad tega u prvom razredu ne prima nego 40. E pa dobro, ljudi šalju tamo tako rado svoju djecu u školu, da još dne 6 rujna bilo svu 40 učenika prenotirano, i od onog dana odbijaju se sve prijave, a škola počimlje na 4 listopada.

* * *

Italija imade 1,926,832 hektara zemljišta zasadjena vinovom lozom.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

78. *Radi peronospore nije nam grožđje bilo posve zdrelo, pa slab mast, a odnosno i vino. — Moželi se takav mast, odnosno vino popraviti? Kako bi se imalo pri tom postupati?*

Š. L. u B. — Zadar.

Naš suradnik gosp. N. Fabrio poslao nam „*Coltivatore*“ a mi vam prevadjamo do slovce članak „La fabbricazione del vino con uve peronosporate“ t. j. „Kako se pravi vino iz grožđja bolestna od gnjiloće.“ — ..... gdje se je gnjiloća jače pojavila, brinuti se je da se popravi mast, e da se napravi vino prilično dobro, i koje će se uzdržati. Popraviti mast mora se po svaki način ondje, gdje se je bolest postepeno razvijala, i gdje je usljed toga opao dobar dio lišća.

Bez lišća ostane grožđje grestva, a iz grestve nigda dobro vino. Neostaje daklen nego popraviti mast. Mast od grožđja napadnuta od peronospore sadrži posve malo sladora; najprije daklen morat će se mast osladiti. Napram tome dali je bolest bila jače ili slabije napala loze, morat će se dodati više ili manje sladora.

Najprije potraži se pomoću šećeromjera (glucometra), koliko sladora sadrži mast.

Kad se je to doznalo dodaje se mastu toliko put $1^1/_2$ kilogram sladora, koliko se hoće stupnjeva alkohola (na temelju opredjelene množine sladora u mastu) da vino bude imalo 10 po sto alkola.

Ako se je peronospora bila razvila prem jako, pak je grožđje ostalo posve nezdrelo, onda u mastu imade puno kiselina, pa nije dosta osladiti mast, on sadrži puno dušičnih sastavina, koje su uzrokom da se vino pokvari; misliti se je daklen, da se i te ostrane. Dva su načina: ili pročistiti mast, ili pročistiti vino. Mast čisti se, ako se pusti u miru za prva 24 sata. Kroz to vrieme napravi se navrh masta gusti skorup. Ovu koprenu obere se šupljačom ili na drugi način, jer sadrži puno dušičnih tvarih. Čisti se mast i zračenjem. Prije neg se uvede vrienje i za vrienja zrači se mast opetovano n. pr. 3 do 4 puta na dan. To se postizava pretakanjem, bucanjem ili pak lievanjem s visoka. Ili se pak već gotovo vino pročisti hladetinom (gelatina) ili mohrunjim mjehurim (colla di pesce) ili treslovinom (tannino). Rabi se 15 grama hladetine i 6 grama treslovine za svaki hektolitar vina. Ovakovo vino, da se uzdrži treba velike pomnje i dobre, zdrave bačve, koje je donalievati svake nedjelje, često pretakanje, a ljeti pridodavanje sumporno kiselog vapna.

79. *Imali sprava ili stroj pomoću kojeg dadu se na brzu ruku izvaditi sriedice od krušaka, koje se priredjuju ciele u umok?*

I. S. u P. - Istra.

Ima. To je jednostavna sprava, na pero, sa podstavom, na koju se meće jabuka ili kruška. Jednim udarcem, šuplji, a valjasto previjen nož, odreže sredicu. Ciena mora da joj je dvi ili tri forinte.

80. *U ovoj občini, kako vam je znano, imade vinograda okuženih filokserom. Ključice amerikanskih lozá koje odole, imadu li se nabavljati iz predjela već okuženih filokserom ili je red uzgajati ih na kući?*

B. H. u V. — Hrvatska.

Mi mnijemo, da je bolje i jeftinije nabavljati ključice ili korenjake, pa bilo i iz okuženih predjela, nego uzgajati ih na kući. Uzgajanje korenjaka ili ključeca, osobito iz sjemena, posao je jako dosadan, i to tim više, što nabavljeno sjeme nije uvjek klicavo, i što se nije sjegurno, da je sjeme baš od onih vrstih amerikanskih loza, za koje je dokazano da odole. Kad ima filoksere, otud nikakove štete da se nekoliko filoksera više uvede, premda se sumpornim uglikom dadu razkuziti i najokuženije ključice. — A kad su jednoć razkužene zdravije su od onih uvedenih iz najzdravijih predjelâ.

B. Nova pitanja.

81. *Želim nabaviti munjovod i postaviti ga na kuću. Koja je vrst munjovoda najbolja? Odklen se nabavlja i uz koju cienu? Kako se ima pričvrstiti, te vodić povući do zemlje i zakopati ga, da ne bude pogibelji?*

A. H. u V. — Istra.

82. *Molim vas, izvolite me podučiti, kako imam čuvati smokve na suncu osušene da mi ne izcrvaju?*

M. S. u M. — Hrcegovina.

83. *Kakova je to nova bolest na lozi, koju zovu* Rot Black?

M. J. D. u S. — Split.

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1886.

P. n. č. g. Omašić d.r J. — Glavić B. — Zorac S. — Maštrović J. — Čitaonica Baška — Spužević M. — Pušić N. Stambuk J.

— *Č. g. Bratner P. i Glavina A. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja tekuće godine.*

— *Č. g. Majštrović A. — A vaša do konca kolovoza 1887.*

— *Č. g. Mišić V. — Poslali smo vam na novo II.gu svezku knjige „O uzgoju i njegovanju cvieća itd.“ Molimo vas, a usput i drugu gospodu predbrojnike, da nam odmah dojave, ako ne prime koju svezku. Odlučili smo upotrebiti sva sredstva da stanemo na kraj tim neredim. Malo je dično po postarske vlasti, da se tako lako gube jači ovoji, koji se frankirani šalju.*

— *Gosp. N. S. - Zadar. — Kažite onom gospodinu, neka pomnjivije traži. pa će u samom lanjskom „Poučniku,“ izim viestih, kako se je pojavljala peronospora, naći u broju 1 na strani 3.ćoj svašticu „Obrana od peronospore,“ a u broju 12 na strani 47 ima članak „Gnjiloća (Peronospora viticota),“ a isto tako u broju 24 na strani 94 imade članak „Liek proti gnjiloći (Peronospora viticola).“*

ERRATA-CORRIGE.

U drugoj „G. V.“ iz broja 19, mjesto: „astores canidium,“ citaj: „astores, conidium.“ Druge pogreške su manje važne, pa ih može sam čitatelj ispraviti.

Godina V. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 21

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Studenoga 1886. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Studenoga 1886.

O znamenitosti gvoždja u brodogradjenju.

(Nastavak).

Brodsko korito sastoji od sveze mnogobrojnih komada izloženih na moru različitim snagama, koje nastoje da jih razstave. Ta sveza je mnogo čvršća u gvozdenu nego li u drvenu brodu; u toliko u koliko se gvozdeni komadi lakše mogu nepomično da spoje gvozdenim dugmetastim čivijicama (ribattini), nego li drveni komadi gvozdenim ili bakrenim svornjačima (pironi), koji se pri natezanju i stiskanju komada navlaš smjerom duljine broda umećuju u mekše drvo pa tako razklimavaju svezu; a opet i u toliko, u koliko se iste glavne česti smjerom duljine broda mogu da naprave od gvoždja od puno manje komada nego li od drva. Kako se i po tomu razumije, osjem razloga što neima ogromnih komada drva, drvom se nikad nebi bili postigli uspjesi savršenijeg oblika i one gorostasne veličine brodova kako se je to u malo vremena postiglo gvoždjem.

Gvozdeni brodovi puno su trajniji od drvenih. Ima osamljenih slučajeva gdje su neki osobito dobri drveni brodovi trajali i do blizu 100 godina, ali iznimke nečine pravila. Dugotrajnim izkustvom ustanovljeno je da drven brod nemože odsjekom da traje više od 12 do 16 godinâ; a ko hoće da mu traje i preko toliko vremena, da ga popravi treba na njega da potroši toliko koliko bi mu koristnije bilo da sagradi nov brod. U Engležkoj mornarici ima dandanas gvozdenih brodova, kojima je do 47 godina da su sagradjeni a još se nahode u dobru stanju bez prevelikih troškova za njihovo popravljanje. Dalje će nas izkustvo još bolje i tačnije poučiti o trajnosti gvozdenih brodova. Drveni su brodovi u čestima korita tako izprekrižani i spleteni da je na njima svaki popravak teži i skuplji nego li na gvozdenim brodovima u kojima su česti jednostavnije svezane. Gvozdene brodove je pak lašnje pregledati i uzdržavati jer su sagradjeni ili treba barem da su sagradjeni tako da bude pristupan svaki komad sgradje. Gvoždje ima istina taj nedostatak, da je veoma podloženo hrdji, ali se je i tomu našlo lieka čestim pregledavanjem broda. Englezi pregledaju nutrnjost gvozdenih brodova svaka 3 mjeseca a pregledavaju jih u dogu jedan ili po mogućnosti dvakrat u godini. Pri pregledanja otuku i ostružu svaku hrdju i namaže sve bojom.

Gvozdeni se brodovi grade i popravljaju lašnje od drvenih. — Za drven brod težko se nahode sgodni krivi komadi, a često stog nedostatka drva primoran si žrtvovati savršenost oblika cjelokupnog korita, dočim gvoždjem možeš da izvodiš najoštrije kao i najoblije česti korita. Ta gvozdene ploče i grede dobavljaju se gotove iz tvornice u svakoj mjeri i obliku a brodograditelju nije drugo već da jih toplinom skrivljuje i namiešta. Čudit se je brzini kojom se namieštaju rebra gvozdena broda prama drvenu. Gdje je pak okolnost, da se gvozden brod može u svoj hitnji da zatvori, dočim je za drvene brodove preporučeno da treba nekoliko vremena čekati dok se osuše rebra i bočnice, pa ako se na to nemari, radi se vazda uštrb trajnosti dotičnih drvenih česti! Gvozdeno ti je gradivo pak svekoliko istovrstno, a imaš i spravu kojom možeš lako da mu pokušaš čvrstoću kad bi začeo kojekakvu sumnju, dočim se je i najvještijemu oku lako prevariti u drvu.

Pri nasukanju, sukobu sa drugim brodom, otvoru vode i požaru vazda su sjegurniji gvozdeni brodovi od drvenih. Oni imaju tako izvedivo dvostruko dno do neke višine a u duljini okomite preboje, kojima su pojedine strane korita medju sobom posve razlučene. Dalo se je već slučajeva da je na gvozdenim brodovima buknuo požar koji je pomoću pregrada bio lako savladan bez velike štete, dočim je na drvenu brodu veoma težko savladati požar. Tako je na drvenu brodu težko spasiti se od velike vode i dosljedna potonuća, dočim se u gvozdenu brodu dotični pregradak napuni vode a ostali uzdrže brod da ne potone. Istina, radi nutrnjeg obćenja medju pojedinim pregradcima prosječena su u prebrojima nepromočna vrata, koja su bila uzrokom gubitku nekih gvozdenih brodova, ali se je to dogodilo jer niesu vrata bila na vrieme zatvorena.

U Engležkoj zapada gvozden brod u redovitim trgovačkim prilikama gvoždja 10 do 20 po sto manje od drvenoga iste veličine, ali da bi i jednako i više zapadao koristno je Englezima da grade gvozdene brodove radi probitka što ga donašaju svojom dugotrajnošću, a manjim troškom za uzdržavanje i većim krcanjem.

Nemogu pri svrsi, da premučim dvie okolnosti s kojih prednost ostaje na strani drvenih brodova, sasvim da jim one nepomažu u odlučnoj pobjedi. Gvozdeni brodovi ovijeni su sa razmjerno tankim pločama, koje se pri sukobu ili udarcu na oštru hrid lako probiju; ali jim to nehudi mnogo, kad se promisli na preboje i na lakoću popravljenja. Druga je nepovoljna okolnost po gvozdene brodove ta, što jim dno u vrlo malo vremena zarasta travuririnom, koja jim može da snizi brzinu čak do

PODLISTAK.

Može li se prepoznat patvoreno ulje.

(Nastavak vidi broj 20).

Jedan drugi način potraživanja ulja osniva na reakciju koju pokazuje oleina djelovanjem dušične pakiseline (acido iponitrico).

Djelovanjem dušične pakiseline mienja se *oleina* u *eloidinu*. Ova zadnja je kruto kristalično tielo biele boje.

Na ovaj način upoznade se posve lako ako je ulje vrsti koja se suši (kao n. p. laneno ulje) ili je mastno ulje kao n. p. maslinovo. Izmedju ulja koja se suše spadaju mal da ne sve one vrsti ulja, kojimi se patvara maslinovo ulje.

Razni kemičari, rabili su u istu svrhu razne reagente, ali se kao najbolji način pokazao onaj Koppa. On rabi dušičnu kiselinu i mjed.

Da se prokuša čistoća ulja po Koppovom načinu hoće se:

1. Obične dušične kiseline (acido nitrico).
2. Pilotina od mjedi.
3. Jedna cievkasta staklena posuda (eprouvette) sa znakom doklen sadržaje 9. c. c.
4. Ustezaljka (pipeta) staklena, sa znakovim za uzimanje i mjerenje dušične kiseline.

Kušnja pak obavlja se kako sliedi: Ulije se ulje u eprouvetu do onog znaka, koji označuje 9 c. c. sadržine; pa se udisavanjem (sisanjem) uzme u ustezaljku (pipetu) dušične kiseline, od koje sa pak ulije kubički centimetar, u eprouvetu u kojoj je ulje, pa se napokon metne unutri nekoliko komadićeka pilotine od mjedi.

U isti čas dizat će se sa dna eprouvete, gdje se nalaze pilotine od mjedi i dušična kiselina, plinoviti mjehurići; koji se pak crveno bojadišu. Ovo su tako zvane dušične pare. Onda se izmućka nekoliko puta, u razmak od nekoliko minuta, smjesa u eprouveti, pa se pusti u miru, i pazi se što se u smjesi zbiva. Biljezi se nuz to vrieme odkad je počela kušnja i toplina.

1. Naredni Kopp-ov način čisto maslinovo ulje, bilo ono staro ili od iste godine, dobre ili hrdjave vrsti, pri toplini od 15 do 17 stupnjevâ Celsiusa, učvrsti se za 1 sat vremena na toliko, da šibica stoji u njemu okomito; a postane boje biele kao mlieko Nakon 5 satih postane posve čvrsto i još uvjek bielo; nakon 24 sata još je uvjek bielo i čvrsto, dočim nekoliko dana kašnje prožuti.

2. *Maslinovo ulje, kojemu je primješano 22·2 po sto pamučna ulja,* nakon ure vremena počme postajati čvrsto, i biva žućkaste boje; nakon 5 satih čvrsto je kao što je ljeti čvrsta svinjska mast, a boje je žuto-zelenkaste. Sliedećih dana postaje sve to zelenije.

3. *Maslinovo ulje, kojemu je pomješana 44·4 po sto pamučnoga ulja.* Nakon jednog sata je posve tekuće; nakon 5 satih postane čvrsto kao med, a žute boje, sliedeći dana postane čvrsto kao svinjska mast i pozeleni.

4. *Maslinovo ulje, kojemu je primješano 66·6 po sto pamučnog ulja,* mienja se mal da ne isto, kako što je rečeno pod brojem 3, samo što prije pozeleni.

5. *Maslinovo ulje, kojemu je pomješano 88·8 po sto pamučnog ulja.* Nakon 24 ure je još tekuće, a zeleno. Sliedećih dana postane nešto malo gušće.

6. *Pamučno ulje.* Ostane tekuće, te zeleni sve više.

Kako se iz navedenog razabire, i na ovaj način može se razabrati ako je maslinovo ulje čisto ili ako je drugo ulje ili pak ako je smješa od maslinovog ulja sa kojim drugim uljem. No i za ovaj način kušnje dobro je da se iztražitelj (kušaoc) drži točno navedenih razmjera, te da napravi prije jednu kušnju sa maslinovim uljem za koje se sjegurno znade da je maslinovo.

(*Sliedi*).

polovice navlaš u vrućim oceanskim predjelima kao što se opazilo pri obalama Gvineje.

Zaludu se poduzetni englezi napinju da pronadju namaz takvu, kojom bi se protivili toj nevolji. Medju mnogobrojnim patentovanim namazima i cementima neki su napokon izumljivali pocaklinu a drugi emelj (smalto) pa nije ni to posve pomoglo. — Drveni brodovi imaju sreću da jim dno može biti posve lako pokriveno bakrenim pločama, koje ga uzdrže prilično čista, ali to nije lako izvesti na gvozdenim brodovima, zato što bakrene ploče neposredno u doticaj sa gvoždjem budu u malo vremena posve raztopljene djelovanjem galvanične munjeve struje. Stoga povijaju neki dno gvozdena broda su dva sloja drvenih bočnica (madieri), koje pak zakivaju bakrenim pločama; ali je to za trgovačke brodove prilično skupa rabota. Svakako za dobro uzdržavanje gvozdena broda potrebito je često nutrnje i vanjsko čišćenje i mazanje bojom ili cementom ili pokošću.

Englezi tvrde, da oni mogu kreati trgovinu na gvozdenim brodovima za 20 do 30 po sto manju brodarinu nego li na drvenima. To je najbolji dokaz gvoždja u brodogradjenju.

Zaludu se mi dakle tužimo na vladu da nepomaže poboljšati stanje naše trgovačke mornarice, kad se sami nećemo da odlučimo na rad. Podižimo sami obrtnost svake ruke, podignut će nam se i procvast mornarica.

Dobri su i neobhodno potrebiti u družtvu odvjetnici, liečnici, svećenici, učitelji i činovnici, ali svi ti stališi skupa nesačinjavaju temelju družtvenom blagostânju. Oni su sami na narodnom tielu bez podučena poljodjelca i zanatlije isto kao cvieće za ures, koje ugadja oku dok cvate ali kad cvieće uvene neostavlja za sobom nikakva ploda.

Svak u nas viče da smo u nevolji, da nam treba pomoći, ali niko nesvjetuje bolesti prava lieka. Puni smo i prepuni teorije, a neimamo ni pojma o djelatnom životu, o praksi. Dotsa imamo u pokrajini srednjih učiona, pregnimo sada da podižemo poljodjelske i strukovne učione, da odgajamo u njima dobre težake, rudare i zanatlije kojih do sad niesmo imali. — Sami sebi pomagajmo, a nekrivimo drugoga zbog vlastite naše nemoći, pa će biti i bljeba i zadovoljstva.

Frano Radić.

ŠTEDNO-ZAJAMNE ZADRUGE.

OSNIVANJE

(Nastavak vidi broj 20 „Gospodarskog Poučnika“).

DNEVNIK

1886.

Strana 1 — Strana 1

A Tekući broj	B Nadnevak	C Broj glavne knjige	D Onaj koji ulaže odnosno onaj koji prima novac: IME I PREZIME	Prebivalište	E Primitak 1 Uložci i dionice fior.	n	2 Povraćeni zajmovi, kupovna svota i parnički troškovi fior	n	3 Tekući račun fior.	n.	4 Kamate, pristojbe, globe fior.	n	5 Ukupno fior.	n.	F Opazke na primljen novac	G Izdatak 1 Povraćeni uložci, izplaćene dionice fior.	n.	2 Zajmovi, kupovnine, parnički troškovi fior.	n.	3 Tekući račun fior.	n	4 Povraćene ili plaćene kamate, troš. uredovanja fior.	n.	5 Ukupno fior.	n.	Opazke na izdatke
1	30/4	—	Predane dionice u travnju		151	—	—	—	-	—	12	50	163	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
2	10/5	1	Britvić Luka	Crnica	2000	—	—	—	—	—	—	—	2000	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
3	12/5	—	Pokrajinski Sud	Zadar	—	--	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	24	80	24	80	Za upisninu, kao trg. tvrdka.
4	13/5	2	Vilić Niko	Varoš	5	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
5	14/5	2	Dunkić Ive	„	—	—	—	—	—	—	—	75	—	75	—	—	—	149	—	—	—	—	—	149	—	Za 1/4 godine.
6	17/5	1	Lukić Mate	„	—	—	—	—	—	—	33	—	33	—	—	—	—	1200	—	—	—	—	—	1200	—	Na 10 godina.
7	25/5	3	Glavić Vojko	Doca	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	800	—	—	—	800	—	
8	31/5	—	Za prodane dionice u svibnju	„	52	50	—	—	—	—	3	—	55	50	—	—	—	--	—	—	—	—	—	—	—	
			Ukup. koncem svib.	—	2208	50	—	—	—	—	49	25	2257	75	—	—	—	1349	—	800	—	24	80	2173	80	
9	1/6	2	Vilić Niko	Varoš	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	..	—	—	—	—	—	—	—	
10	2/6	1	Britvić Luka	Crnica	400	—	—	—	—	—	—	—	400	—	—	—	—	—	—	—	—	—	-	—	—	
11	2/6	4	Splitska Banka	Split	—	—	—	—	3000	—	—	—	3000	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	10	—	1/3 % pristojbe.
12	3/6	3-11	Triganović Jakov	Varoš	—	—	—	—	—	—	131	44	131	40	—	—	—	3286	-	—	—	—	—	3286	—	Preuzeto. Uračuna je kupovina od f. 106.
13	3/6	5	„ „	„	500		—	—	—	—	—	—	500	—	Jamčevina	—	-	—	—	—	-	88	33	88	33	5% naknade za tek. kamate od 3180 f. od 11/11 80 do danas.
14	11/6	6	Braća Lalić	„	2	50	—	—	—	—	—	—	2	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
15	13/6	—	Nar. Listu	Zadar	—	—	—	—	—	—	—	—	--	—	—	—	—	—	—	--	—	18	50	18	50	Za tiskanice.
16	21/6	12	Ivić Milivoj	Dolac	—	—	—	—	—	—	3	—	3	—	—	—	—	200	—	—	—	—	—	200	—	Na 5 godina.
17	30/6	2	Vilić Niko	Varoš	3	—	—	—	—	—	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
18	—	—	Za prodane dionice u lipnju	—	37	50	—	—	—	—	1	—	38	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
			Ukup. koncem lipnja	—	3152	30	—	—	3000	—	184	69	6337	19	—	—	—	4835	—	800	-	141	63	5776	63	
			Isto sliedi pod rednim brojem 19—78 do konca prosinca, sbrajajuć napose za svaki pojedini mjesec.																							
					10248	50	803	—	4800	—	288	12	16139	12		821	-	7440	—	7700	—	111	15	16072	15	
					13400	50	803	-	7800	—	472	81	22476	31		821	—	12275	—	8500	--	252	78	21848	78	(*Sliedi*).

BLACK ROT *)

Ta nova bolest zove se znanstveno *Phoma uvicola* (Berkeley i Curtis, a francuski *Pourriture noire*. Njezino amerikansko ime *Black Rot* značilo bi u prevodu: *crna gnjiloća*, al pošto grožd̄je nepregnjije nego pocrni i posuši se, valjalo bi ju zvati *crno presušenje*, što odgovara i francuskom značenju *Pourriture noire*, te taljanskom *disseccamento nero* (prije po prevodu *marciume nero*). Nego je najbolje uzdržati njezino amerikansko ime *„Black Rot,“* onako, kako, što se za *Peronosporu* uzdrži amerikansko ime *„Mildew.“*

Black Rot je jako razprostranjen u Americi, lani pojavio se je u Francuskoj, ljetos u Italiji.

*) U isto doba odgovor na pitanje 83 iz broja 20 „G. P.“: *Kakova je ta nova bolest na lozi, koju zovu Black Rot?*

Black Rot pojavlja se ponajviše na zrnju, i to baš na kožici ili pljuvi; redje vidjeva se na mladicam, na stupkam, na kostulji (ozubini), na petlji, po rebrim ili drugdje po licu ili naličju; nikada pak na zdrelo starije pruće.

Pojavljuje se i prikazuje na takav način, da tko je jedan samo put vidio lozu oboljelu na Black Rot, taj tu bolest nigda nezaboravi, i prepoznat će ju u svako doba, jer niti njezini znakovi, niti način kako se predočuje i razvija nedadu pomutiti znakovi nijedne bolesti.

Black Rot pojavlja se, kad se je zrnje na grozdu mal da ne potpunoma razvilo t. j. za šaranja i nešto malo prije neg uzdrije.

Najpre se pojavi na zrnu okrugla bez bojna pjega, nešto par cm. u promjeru, koja raste i postane naglo crveno-modričasta. Ova pjega je nešto tamnija te jače označena u sredini, doćim se razlieva po krajevim, a širi se i dubi tako naglo, da za dvadesetčetiri do četerdesetosam satih promjeni posve oblik zrna i izneveriči se. — U ovom času zrno je crveno-smedje modričasto, gladke kože, al je meso spužvasto, nešto meko, i manje sočno, te nalići nešto iz daleka poparenom zrnju. Odmah zatim navrašći se zrnje, postane nešto sve tamnije naprama onom mjestu gdje se je pojavila bolest na svakom pojedinom zrnu, pak se usuhva, i za tri ili četiri dana posve se osuši. Osušeno zrno je tamne crne boje, koja se kad kad modro prelieva. Pljuva i meso posve su otančane te sljubljeno na pečke (pajke, koštice). Na kožicam neda se konstatirati niti ozlieda kakova, niti brazgotina, niti ništa što bi moglo pokazati, da dotična pljuva razlikuje od zdrave pljuve posušene.

Pečke ostanu obično zdrave, jer su bile dozriele prije neg se je zrno razboljelo.

Rečeno je, da se na kožicam neopazava nikakove promjene, to doduše ne biva u svakom slučaju. Kad kad se navrašćiva (nabira) kožica pojave se na njenoj površini sitne one bubu-

ljice. Ove bubuljice su nešto manje od glave od probodače, vide se prostim okom, gusto su poredane i *naglo* se uzmnažaju.

Kad bolest bubuljice zarazi svu kožu, onda ima jako puno bubuljica; usljed česa je kožica hrapava, osobita izraza, a predočuje kao da je smedje obavita.

Sve ove promjene nastaju u 3 ili 4 dana.

Malo zatim odpadne zrno, i to ili samo ili sa stapkom ili čehuljicom ili cielim grozdom.

Black Rot ne zarazi na jedan put sve grozdove na jednoj lozi, dapače niti sva zrna na jednomu grozdu.

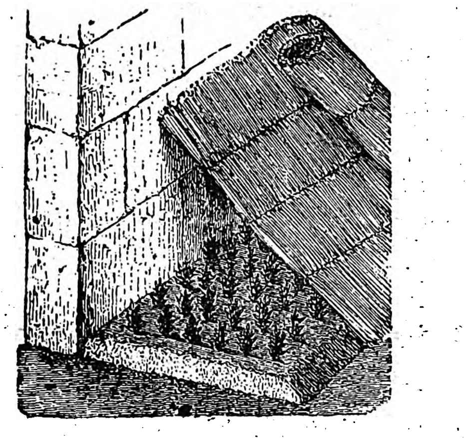
Napada jedno ili više zrna, pa se posve nepravilno pojavlja na drugo zrnje u grozdu. — Rad toga na jednom grozdu vidi se posve zdravih i posve propalih zrna, a onda opet drugih bolestnih u svim stadijim bolesti.

Black Rot uništi cieli grozd stopro nakon puno vremena što na njemu hara. Pojavili se nešto kašnje, kad je grožđje mal da ne zdrelo, onda nanaša puno manje štete, dapače ostavi nešto i za trganje.

Redje je da sa zrna predje bolest na stepke i na kostulje U takovu slučaju posuši na grozd i odpadne.

Na mladicam, na petljam i rebrim lišća, pojavlja se bolest najpre kao jedna pjega, nešto utisnuta, dulja nego širja, a crno modričasta. Ona prodire malo po malo u stanice lista, dočim se na površini šire prištići od bolesti u obliku koncentričnih trakovâ. Ovi prištići su najkarateristniji znakovi bolesti.

Riedko je da je mladica ili petlja prstenasto okužena, obično to biva po duljini. U prvom slučaju prelomi se ili se posuši i odpadne vrh mladice ili list.



Slika 44. *Graste zaklonjene slamnatom sturom.*

Pojavlja se i na lišću, osobito na vrhovim lišća, pa onda po svemu listu više ili manje, kad kad čak 10 do 12 pjega, koje ne zauzimlju nigda više od $^1/_3$ ciele površine lista. Kad se spoji više takovih pjega, onda mogu da imadu do 2 cm. cm. promjera, dočim su obično samo 1 do 2 mm. u promjeru.

Dok se pojave, preuzmu onu boju mrtva lišća, koju je posve jednakâ na licu i na naličju. Rastroše brzo staničevinu lista, pa odpadnu, te ostane luknja na listu.

Naliče posve onim pjegam, koje se pojave na lišću usljed sunčane popare, rad toga se boja ne mienja od žutkastâ u smedje, niti ima onaj bieli prašak, kao kod mildewa, a opet su rubovi pjega posve čisti, te se opažava ona smedji pak, kao kod *antracnosi.* *(Sliedi).*

Vrienje, razvoj i hranive tvari gljivica te upliv zračenoga kisika na sastojine vina.

Piše za „Gosp. Pouč.“ L. T. Š.

(Nastavak V. broj 19).

I poslie glavnoga vrienja ostane često u vinu malena množina sladora, ova množina mjenja izmedju $^1/_6$ do $^1/_4$%. Uzrok što cieli slador nije provrio, tečajem glavnoga vrienja jest, ili prenizka temperatura vrionice ili velika množina alkohola koji prieči vrienje. Čim se u pivnici poveća toplina (to biva na proljeće) to će nam nanovo početi izlučivanje ugljične kiseline iz vina i nastaje tako zvano potonje vrienje, kojim se i zadnja množina sladora raztvori u alkohol i ugljičnu kiselinu. Skrbimoli da nam mast u jeseni kod više temperature 15—25 p. sto prevrije, to će nam vrienje burnije proći, vas slador će se tečajem vrienja raztvoriti, a potonje vrienje neće nastati. Čim daklen vlada niža toplota u vrionici tečajem glavnoga vrienja, tim će u vinu ostati više nepovrela sladora i potonje vrienje će se tim jače pojaviti. Potonje vrienje dolazi navlastito kod crvena vina, s razloga što njekoji pivničari neželeć imati tamna crna vina usilovani su često još na polak sladka vina od dropa odstraniti, da nepostanu odveć tamna i trpka. Slično biva i sa vinim iz vrlo pripravljenim sladkog grožđja, jer i nakon glavnoga vrienja ostaje u njima još mnogo nepovrela sladora, a budući da su sladka vina bogatija na alkoholu, te ovaj prieči da vino podpuno povrije. U ovom slučaju ćemo nastajati, da nam glavno vrienje prodje kod više temperature*). Alkohol je daklen sredstvo kojim se služimo želeć preprieči̇ti vrienje u svrhu da dobijemo sladka vina, osim alkohola rabe takodjer i druga sredstva, kao n. p. sumpornu i salicilnu kiselinu itd.

Vino prima iz zraka kisik, taj se kisik spaja sa raznim sastojinama vina te rek bi da sasma izčezne. Nu to nije tako, kisik zraka nalazi se u vinu spojen sa drugim sastojinami. U drvenih posuda vino dobiva kisik iz zraka, stranom šupljinicam (porami) drva, stranom pako pretakanjem. Kroz drvene šupljinice i izhlapljuje vino, a na njegovo mjesto dolazi kisik zraka koji pospiešuje zrienje. Svaki daklen moment koji pospiešuje izhlapljivanje vina, pospiešit će i oxidaciju odnosno zrienje istoga**).

Čuvamo li vino u malenih posuda iz smrekovine sa tankimi dugami i u suhih pivnica sa visokom temperaturom dozorit će nam prije vino. I zračenjem pivnice pospiešujemo izhlapljivanje, a time i zrelost vina po ovom što smo prije rekli. Budući pako da nagli postupak oxidacije i naglo izhlapljivanje vina uplivaju na kakvoću istoga, stoga ćemo vino, obzirom na to kakovo želimo imati držati u prostorija razne temperature i u posudu razne veličine. — Posude za čuvanje starijih vina omazati ćemo uljem da jim umanjimo izhlapljivanje. Količa izhlapljivanja neda se točno brojem označiti, ona je ovisna o prije spomenutih upliva. Izhlapljeno vino moramo drugim, po mogućnosti jednakim, nadoknaditi, te nastojati da nam posuda po mogućnosti uvjek puna bude, jer bi se vino u protivnom slučaju uslied ocatne gljivice koja se na površini nasedne posve lahko moglo pokvariti. *(Sliedi).*

SVAŠTICE.

— *Sok od jagoda*, priredjuje se kako sliedi. Uzme se zdrelih jagoda (fragole) i napuni se s njima staklenica do polovice. Drugu polovicu staklenice ispuni se sladorom u prahu, pa se skosne nekoliko puta staklenicom, da se pomieša slador sa jagodam, i da upije vas sok od jagoda. Usljed toga se slador raztopi, pa se sok sakupi na dno staklenice. Sad se sok prociedi, a do potrebe i nešto ožažme, pa mu se dolije za $^1/_5$ alkohola (žeste), i ulije u staklenice, koje se dobro začepi i čuva do uporabe.

— *Nevidivo crnilo.* Toliko put od šale a čestoput je potreba pisati nekome nešto, da samo on znade, a za slučaj da padne pismo trećoj osobi u ruke, da ova nebude ništa mogla čitati. U tu svrhu službe nam dobro razblažena sumporova kiselina. — Ona se priredjuje kako sliedi: U 49 dielova vode ulije se 1 dio sumporove kiseline i pusti se da smjesa nekoliko dana postoji. Kad je postala onda se u nju umače zaoštrano pero od guske pa piše. Napišena se hartija osuši. Kad se je posušilo ovo crnilo, onda se pričinja hartija čista, kao da po njoj nije mrčeno. Želi li se čitati dosti ju je staviti pokraj peći, ili pokraj svieće ili ju ugrijati povrh žerave, a ono se odmah pokaže crno pismo.

— *Da liepilo ne popuca.* Sliepljeno (inkolano) drvo u blizini vatre popuca, i to radi toga, jer se liepilo prem posuši, i jer ono popuca. Da se to ne sgadja, dobro je primješati liepilu, kad se kuha malo klornog vapna. Klorno vapno imade svojstvo, da zaprieči liepilu da se posve posuši i da postane krhko. Liepilom na ovakav način priredjenim može se liepiti i staklo, kovine itd.

— *Vuna, pamuk i voće.* Tko želi da mu voće na brzo uzdrije neka ga zamota u vunenu tkaninu, a ko želi da mu sporo uzdrije nek ga zamota u ne opredeni pamuk (watta).

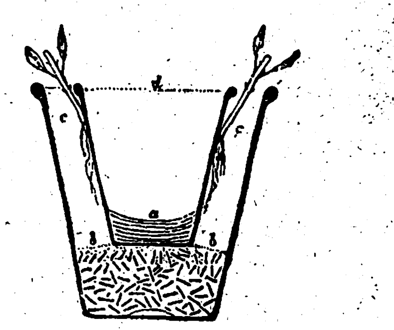
*) Ne dielim mnienje gosp. spisatelja, jer pri većoj toplini nastane isparivanje alkohola. Dokazano je, da se običnim vrienjem, neda u vinu razviti preko 16 volum procenta alkohola. *Opazka Uredništva.*

**) Samo do neke mjere, jer prekomjerno oksidiranje vina, ide na korist *mykodermae aceti*, čijeg trusja ima uvjek u vinu, osobito u ne pasteuriziranu. A m. aceti prouzrokuje uzljućenje ili uzkiselenje vina, *Op. U.*

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

— *Graste zaklonjene slamnatom sturom*, slika 44. Na južnim stranam, malom iznimkom, dade se svako bilje gojiti preko zime na polje, samo se ako se pomnjivo njeguje. Prva pomnja sastoji u takovu slučaju da se sadi i goji izpod kakova zida u zaklonici prama sjeveru, a druga, da se za studenih noćih zakloni. Najlaglje se zaklanja sturom. Naša slika kaže nam graste zaklonjene slamnatom sturom. Stura se posve lako oplete na okvir. Svaki gospodar razpolaže sašinom, ševarom, razgotinom ili slamom, pa si takovih stura može napraviti igrajuć se. — Potrebito je bilje zakriljivati za studenih noćih, i radi toga što bi moglo lako pozebsti, i radi toga što nagla promjena topline osujećuje razvitak bilja, pa ono okržljavi. Kad se pokrije sturom, dade se bilju neka vrst gunje, koja mu uzdrži toplinu.

— *Forsytova postelja za ukorenjivanje mladica* slika 45. Ova postelja napravljena je iz dvaju lonaca, naime, iz jednog većeg i jednog manjeg lonca. Po dno ovećeg lonca metne se krupnih komada opeke ili drvena ugljena *b*, koji dosizu sve do manjeg lonca, Na vrh ove podloge, i to uprav u sredini postavi se manji lonac. Prostor c izmedju većeg i manjeg lonca ispuni se pržinom, u koju se pak sade mladice. Po dno manjeg lonca metne se nešto gline *a*, koja mu začepi luknju e da voda ne otiče, jer se mali lonac sve rozito do *d* napuni vode. Na ovaj način zasadjene su mladice u prhoj zemlji, a iz malog lonca primaju redovito potrebitu im vlagu, koja je glavni faktor, ako će se mladice da dobro i brzo okoriene, jer s nestašice vlage vehnu, a s preobilne vlage pregnjiju. Ova slika je pretiskana iz knjige „O uzgoju i njegovanju cvieća itd.“,-koje izdaje naša uprava u mjesečne svezke od 4 tabaka u 8.ni svaki. — Ciena pojedinom svezku je 40 novčića bez poštarine.



Slika 45. *Forsythova postelja za ukorenjivanje mladica.*

Gospodarske Viesti.

Ljetos opažava se u našoj vinskoj trgovini, neki osobiti pojav, nema naime tražioca, a nudioci drže cienu vina visoku.

* * *

Kr. Hrvatska zemaljska Vlada u Zagrebu izdala je naredbu o pripustu za polaganje drzavnoga izpita za samostalno vodjenje šumskoga gospodarstva. Po § 1 može biti pripušten izpitu samo onaj koji dokaže svjedočbam: *a)* da je neporočan; *b)* da je navršio 22 godine; *c)* da je dobrim uspjehom svršio šumarske ispite na kojem višem ili srednjem šumarskom učilištu, te da je u potonjem slučaju položio propisani konačni ispit iz svihju predmeta; *d)* da je bilo u neprekidanoj praksi na dobro uredjenom šumskom gospodarstvu barem dvie godine danâ; *e)* da podnese vlastitimi nazori popraćeni strukovni spis onih šumarskih struka i poslova, koje je tečajem svoje dvogodišnje i eventualno dulje prakse kod šumarskog gospodarstva vodio i obavljao. Šumarski državni ispiti, kako što smo to prije javili u „G. Poučniku“ pravovaljani su i za Cislajtaniju.

* * *

Primili smo zahvalnošću: „Godišnje izvješće c. k. Vel. Realke u Splitu šk. god. 1885-86. Izim školskih viestih sadržaje rečeno izvješće jako liepi i veoma poučni: „Imenik kralješnjaka Dalmacije. II. Dio: Dvoživci, Gmazovi i Ribe. Napisao poznati učenjak prof. Juro Kolombatović.

* * *

Namjestništvo dalmatinsko nudja i ljetos poljodjelcem nekoliko 6000 komada raznog voća, što iz Siverićkog ciepilnjaka, po 10 novčića komad, što iz Seillerovog u Gorici po 25 nov. komad. Troškove ovoja za svako stablo plaća se 1 $^1/_2$ novčić, a troškovi prenosa plaćaju se, kad se voćke prime. Tko želi nabaviti voćaka

uz rečenu cienu, neka se obrati Namjestništvu do 15 t. mj.

* * *

Družtvo za obranu austrijanskog vinarstva u Beču, imalo dne 28 listopada t. g. svoju II.u glavnu skupštinu. O zaključcim, koji su poprimljeni bavit ćemo se drugi put.

* * *

U Magjarskoj se je na sedam novih mjestâ pojavila filoksera.

* * *

Kroz prvih sedam mjesecih t. g. 1886 uvezlo se je u Francusku 6,629,455 hektolitara vina u vriednosti od 298,325,490 franaka, napram 4,626,679 hektolitara, u vriednosti od 208,200,555 franaka kroz prvih 7 mjesecih 1885 godine. Ovaj jači uvoz pripisuje se većim unutarnjem konsumu, usljed toga što vinogradi propadaju s reda od filoksere.

* * *

Godine 1885 uvezlo se je u Rusiju vina u vriednosti 10,400,000 rubalja, napram 19,047 hiljada rubalja god. 1884. Uvoz vina u Rusiju pada radi visoke obranbene carine.

* * *

Povisena je carina na med i vosak. Na svaku 100 kg. meda, koje se bude uvadjalo u Cislajtaniju mjesto 1 1/2 forint kao dosad plaćat će se unaprjed 20 forinta carine. Za svaku 100 kg. žutoga voska (cera vergine) plaćat će se 5 forinta, a za svaku 100 kg izbieljena voska 10 forintih.

* * *

Kranjska Poljodjelsko-Vinarska-Voćarska škola premještena je iz Slapa u Rudolfovoj postojini na Dolensko; a to zato, jer je kranjski zemaljski Odbor, kupio u rečenom mjestu liepo imanje na kojemu će se moći obavljati sve vježbe.

* * *

Kako „Chem. Zeitung“ javlja, francuska vlada je odposlala povjerenstvo, da konstatira dva slučaja otrovanja osoba, koje su pile vina, u kojemu je bilo rastopljene modre galice (vitriolo di rame). Ta modra galica došla je u vinu, jer su se bakrene soli, a odnosno baš modra galica, rabili kao sredstvo proti *peronospora viticola.*

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

81. Želim nabaviti munjovod i postaviti ga na kuću. Koja je vrst munjovoda najbolja? Odklen se nabavlja i uz koju cienu? Kako se ima pričvrstiti, te vodić povući do zemlje i zakopati ga, da ne bude pogibelji?

A. H. u V. — Istra.

Što se tiče vrsti munjovoda, tu neima velike razlike. Bio munjovod napravljen tako il' onako, kad odgovara občenitim pravilima, dobar je. Kako se po pitanje razumije da vam je poznato, munjovod sastoji od dvie bitne česti: *hvatala i svodila.* Hvatalo je gvozden prut, koji se namješta na najviši vrh sgradje, kad se radi o prostoj kući na sred šljemena. Hvatalo brani obično od groma okolo sebe prostor u daljini dva krat većoj od svoje visine. — Da je kuća dakle duga na pr. 24 metra dostatno bi bilo na sred njezina šljemena hvatalo visoko 6 metara. Pošto bi za veoma velike sgradje trebovalo vrlo dugo hvatalo, to se obično kad bi ta duljina imala prelaziti 8m.—10m., stavlja na njih, na razmjerne daljine, više hvatala medju sobom sdruženih. Vrh hvatala činjahu prije od platine, ali odkad je dokazano, da bakar vodi munjinu bolje od platine, prave ga od bakra pozlaćena. Vrh treba da je šiljast, ali ne vrlo tanak, da ga munja nebi raztopila. U zadnje doba, na mjesto jednošiljasta vrha navijaju mnogi na gvozden prut bakrenu krugljicu sa više šiljaka na njoj, i rek bi da je takav vrh munjovoda bolji. Hvatalo, prama veličini, treba da pri dnu ima u presjeku od prilike 15 do 30 □ cm. Na dnu hvatala ima potrebit nastavak, kojim utvrdjuje na sgradji. Svodilo sdružuje hvatalo sa zemljom. Ono sastoji od bakrena užeta od 1 □ cm. u presjeku, ili od gvozdena užeta sa premjerom od 2·5 cm. od prilike, ili od plosnatih gvozdenih šibaka 3 cm. sirokih a od 8mm do 10mm debelih, Ovaj se zadnji način sve to više napušta i povrgava. Svodilo da nehrdja naslanja se na gvozdene stupčiće 10 cm. do 15 cm. visoke, usadjene niz krov i niz-a zid gradje, , namaže se lanenim uljem. Kad je krov pokrivan tutijevim pločama ili su u njemu gvozdene grede, rožnici ili drugi kakvi poveći predmeti od kovi, sve jih treba sdružiti sa svodilom, da se nebi desili pobočni udarci, koji bi mogli da osujete djelatnost gromovodje. Česti svodila treba da budu medju sobom dobro pritvrdjene, da se nebi prekinula sveza izmedju hvatala i zemlje. Kraj svodila treba odvesti u vodu nekoliko metara duboko. Gdje nema vode zakopa se kraj svodila u vlažnu zemlju. Na tu svrhu izkopa se jama duboka od 4 m. do 6 m. i u nju se uvede kraj vodila razgranjen na dva ili više trakova, a jama se natrpa svježe pogašenim drvenim ugljenom koji ima sposobnost da uzdrži vlagu i da brani od hrdje bakar ili gvoždje. Uredite li munjovod na temelju navedenih pravila, izbjegnut ćete svakoj pogibelji. Kad naredite munjovod, zahtievajte po potrebi duljinu hvatala od prilike, te ukupnu duljinu i vrst svodila i približan broj stupčića. Sa svakog obzira najsgodnija vam je vrst svodila onaj od bakrena užeta, ali najpače zato što ga je vrlo lahko namjestiti. Poznajem munjovod dobavljen u Trstu neznam baš u kojega trgovca za 57 fior. Svjetovao bi vas da, se obratite onamo trgovaćkoj kući Kevešić i Milovčić koju posjeduju dva naša zemljaka. — Ona se bavi gvozdenom trgovinom svake vrsti, pa će vam lako priskrbiti i munjovod po vašim zahtjevima. I tvrdka Lenoir i Forster u Beču prodaje munjovoda. Samo hvatalo stoji nešto 10 fior.

F. Radić.

82. Molim vas, izvolite me podučiti, kako imam čuvati smokve na suncu osušene da mi ne izcrvaju?

M. S. u M. — Hrcegovina.

Primorci i otočani dalmatinski properu u more posušene smokve, da im se ne izcrvaju. Doduše nemože se reći da ih properu, nego ih jednostavno urone (umoče) u more za 2 do 3 minute. Metnu ih u tu svrhu na rešeto, pa ih urone, izvade ih pak odmah i rastru da se suše. Pošto vi ne imate mora u Mostaru, polučit će te istu svrhu, ako uronite smokve u tanku razsol. Rastopite u vodi toliko biele soli da vam krompir pliva; dobit će te razsol koja je po prilici gusta, kao more. U tu razsol umočite suhe smokve na način kako je gori opisano. I čistoća puno doprinaša tome da se smokve neizcrvaju. Čuvaju li se smokve za više godina izasebice u jednom te istom sanduku, onda se posve lahko izcrvaju, jer se jajasca crva čuvaju u pukotinam drva. Isto tako izcrvaju se posve lako smokve, ako se popreme na vlažnu mjestu ili ako nisu još posve suhe.

B. Nova pitanja.

88. Namjeravam napraviti velik ribnjak. Izplaćivali se kod nas ribnjake gradit? Ako je koristno, koja bi se vrsta ribe imala gojit ovdje gdje se more i voda miešaju?

M. P. u R. — Dubrovnik.

85. Teče mi „Vrbas“ tik imanja, a nemogu da se okoristim vodom u gospodarstvene svrhe, jer je zemlja naklonjena prama Vrbasu. Može se voda na umjetni način podizati, a bez da to stoji velika trošku? Jeli koristno poplavljivati polja? Ima li gdje uredjeno takova umjetna poplava?

V. T. u K. — Bosna.

86. Imam izvrstne vinske kvasine, ali mi je mutna, i po njoj vuče se debela matica. Molim vas na koji način bi mogao izbistriti kvasinu i ubiti maticu?

L. B. u S. — Brač.

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1886.

P. n. č. g. Vranković I. — Pavlinović T. — Vranjicani pl. E. — Matešan — Muškardin D. — Baylon S. — Čitaonica - Šibenik.

— *Č. g. Balić O. J. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca kolovoza 1887.*

— *Č. g. Zlatarović dr. Z. — A vaša za prvo polugodište t. g.*

— *Č. g. Muškardin D. — Knjigu „O uporabi dropa,“ odposlali smo vam skupa, sa III. svezkom „O uzgoju i njegovanju cvieća.“*

— *Č. g. Čikeš pop J. — Zatražene brojeve šaljemo vam na novo. Takav nered u neprimanju lista jeste gotovo nevjerojatan. Gledajte, da se to nedogadja unaprjed, pa recite osbiljno poštaru da vam ne šalje po drugim vaše novine, nego neka vas čekaju na pošti.*

— *Č. g. P. L. - Split — Ono sušenje i okorivanje grozdova, koje se je dosad pripisivalo insolaciji i nametnici* Acladium interaneum, *rečbi da su tomu uzrokom niti* myceliuma *od* Peronospora viticola *providjene sa haustoriam.*

— *Č. g. X. — Neznamo, i cienimo da nije moguće.*

— *Č. g. K. K. - Zagreb — Osobna pitanja nemogu da se razpravljuju u „G. P.,“ pa bila ona i skopčana kojom manstvenom raspravom. To je razlog zašto ono nevidjevate u „G. P.“*

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U RUJNU 1886.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Sniežnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	24·0	27·6	14	17·3	30	25	5	3	—	-	14	—	—	—	—	—	10	3	4	—	7	1	4	—	—	41	21	21
Korčula	25·4	27·8	1	19·2	26	25	5	5	—	—	—	—	—	—	2	—	—	3		10	1	—	1	17	15	94	42	21
Hvar	22·8	31·2	2	14·0	27	24	6	5	—	—	—	—	—	—	2	—	4	1	3	4	—	-	4	9	5	32 9	15	20
Knin	22·2	27·2	13	18·4	30	20	10	3	—	-	10	—	—	-	—	—	6	3	—	-	4	1	6	3	7	—	—	—
Drniš	20·2	25·0	2	14·2	19	26	4	4	—	—	23	—	—	5	2	1	7	2	—	2	7	—	—	—	—	—	—	—
Mokrine (Boka)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Nin	21·2	24·8	12	15·0	27	26	4	3	—	—	18	—	—	4	—	—	1	5	—	4	—	—	2	19	25	—	—	—
Trogir	24 9	28·3	1	18·6	27	26	4	4	—	1	17	—	—	—	1	—	3	2	24	5	1	—	1	26	—	15·5	11·4	24
Dubrovnik	24·4	29·5	2	16·5	28	20	10	3	—	—	—	—	—	—	1	1	4	26	2	12	4	—	14	13	25	37·2	21·0	25
Smokvica (Korčula)	23·0	29·0	2	13·7	24	25	5	4	—	—	—	—	—	—	2	—	7	—	3	19	—	—	4	20	37	41·0	21·0	21
Račišće (Korčula)	24·1	28·7	13	17 0	25	25	5	5	—	1	—	—	—	—	3	—	1	2	2	5	7	—	—	22	18	—	—	—
Vrhgorac	22·8	27·1	2	14·2	26	25	5	3	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	101·2	46·3	25
Obrovac	21·3	28·6	2	14·3	26	21	9	5	—	—	—	—	—	1	—	1	1	5	—	2	3	—	18	—	1	—	—	—
Podgora (Primorje)	24·5	27·0	3	19·3	27	22	8	3	—	—	7	—	—	3	1	—	14	—	—	1	6	1	5	—	2	—	—	—

U ZADRU 1886, BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA“

Godina V. Izlazi na 1. i 16 svakog mjeseca Broj 22

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3 for. na godinu, u Inozemstvu 8 franakâ na godinu. Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. Cliché računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se Upravniteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Studenoga 1886. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Studenoga 1886.

Za svakoga, od 17 do 27 siečnja 1887

priredjuje naša Uprava praktični naučni tečaj iz vinarstva i vinogradarstva.

Da priredimo taj tečaj potakla su nas s jedne strane razne bolesti i štetni zareznici, koji se svake godine sve više pojavljaju, i koji haraju polovicu ljetine, a proti kojim se neuki narod nezna de obrani; a s druge strane neizbježiva pogibelj, koja nam prieti od filoksere, pa *stock* koji je nastao u našoj vinjskoj trgovini.

S jednog na drugi kraj Dalmacije čuju se svake godine jadikovke proti zavijači, skorovači, crvu, itd, al ih se neće ili nezna da utamani. Oidium (maća) se redovito pojavlja, još svak niti ne rabi sumpor, a mnogi ga rabe naopako, pa malo koristi. Peronospora se mahom širi u Zadarskoj okolici, a i u Stonu, Zatonu, Korčuli, naniela je ne malo štete, pa svak tu bolest ne pozna, i nezna kako da joj se otme.

U Dubrovačkom crn tamani vinograde sreda, al mu lieka neznadu. U Šibenskom dolnjem polju i u Drnišu ima zlatina, a u Zlarinu i po drugim otocim ima grinte Grozdovi se neobično puno suše, a eto ljetos pojavi se nova nametnica Black Rot.

Vino neznamo prirediti po žahtjevim svjetske trgovine, a dobri susjedi odnašaju nam kuntaše i tjeraju nas sa svih inozemskih trgovišta, pa nam se vino šteti u konobam.

Nema jedne okolice u kojoj nebi bilo nevolja, jednoga mjesta iz kojeg se nebi čulo jadikovka.

Ako uz znanje imade dobre volje svemu se može stati na kraj. Radišu Bog pomaže!

Evo što će se predavati na tom tečaju.

1. Najštetnije bolesti loze i kako se lieče:

a) *Oidium Tuckeri* — (Nedaća, Maća, Lug);
b) *Peronospora viticola* — (Mildew, Lozja gnjiloća);
c) *Phoma uvicola* — (Black Rot);
d) *Gleosporium ampelophagum* — (Crn);
e) *Fusisporium Biasolletianum* — (Grinta);
f) *Dematophora necatrix*!
g) *Fibrillaria xylotrica* — (Zlatin) itd.

2. Najštetniji zareznici i kako se utamanjivaju:

a) *Phylloxera vastatrix* — (Trsna uš);
b) *Pyralis vitana* — (Crv);
c) *Tortrix uvana* — (Skorovača);
d) *Rhynchites betuleti* — (Zavijača);
e) *Eumolpus vitis* — (Pisar);
f) *Otiorhyncus sulcatus* — (Gombar);
g) *Anomala vitis* — (Listnjak) itd.

3. Vinarstvo:

a) *Sastavine masta i vina;*
b) *Priredjivanje vina za svjetsku trgovinu;*
c) *Mane i bolesti vina i kako se lieče;*
d) *Naši i tudji odnošaji sa vinarskim trgovim Evrope.*

4. Vježbanja:

a) *Vježbanja u svim mogućim načinim navrćanja domaće loze na amerikansku;*
b) *Vježbanja u poznavanju pojedinih bolesti loze na slikam i na posušenom bolestnom lišću ili oboljelim djelovim loze;*
c) *Vježbanja u poznavanju pojedinih zareznika;*
d) *Uporaba orudja proti raznim bolestim loze, a osobito strcaljka proti peronospori.*

Tečaj trajati će, kako što je rečeno deset dana, te će se svakog dana i tumaciti i vježbati.

Predavanja su javna i bezplatna, a držat će ih nas upravitelj, gosp. Biankini, razgovornim načinom; i on će osobno voditi sve vježbe.

Evo svakome prilike, da se pobliže upozna našim nevoljam, te da čuje i vidi, kako se je proti njima boriti.

Uprava „Gospodarskoga Poučnika."

Kako se postupa sa maslacem.

Hoćemo li maslac čuvati, moramo ga čim moguće bolje očistiti. Osobito treba gledati, da nezaostane u njemu stepke, ni sirnine koja prouzrokuje ranketivost Sirnina djelovanjem kisika od zraka, prouzrokuje okisenje (vrienje), uslied česa tvore se mastne kiseline, koje daju maslacu neugodan grančav tek, Za odstranjenje sirnine nije gnječenje maslaca dovoljno, već se mora poslje dobra gnječenja još nekoliko puta sa mrzlom zdenčanom vodom izprati, da se čim moguće od stepka očisti. Nu najbolje sredstvo za čuvanje istoga je sol; ona vuče na se vodu i drugu tekućinu, koja se u maslacu nalazi, uzdrži maslac. Zato mora se maslac tako dugo gnječiti, dok se sol sasma jednako po čitavom maslacu pomješa, te dok se po mogućnosti od stepka rieši. Nu prekomjerno nesmije se opet gnječiti, jer postane i ostane maslac mazav. — Bolje je mjesiti ga po više putih, nego samo jedan put i prekomjerno. Po gnječenja kadno maslac njeko vrieme postoji dobije opet svoju prijašnju . Čim je maslac mekaniji i topliji, tim manje podnaša gnječenje i obratno. Stoga valja maslac ljeti slabije a zimi jače gnječiti. Sol za maslac mora biti u prašak stučena, jer drugčije postane maslac pjegast kao marmoriran, osobito ako se dobro, valjano i jednako sa istim ne promješa.

Razumjeva se samo po sebi, da netreba posoliti stolni maslac, koji se nekani čuvati dugo.

Najdalje dade se maslac čuvati, ako se otopi, jer se tim načinom može od svega izčistiti, pa i od same sirnine. Dandanašnji pravi se: *a)* stolni maslac, *b)* trgovački maslac (u bureta), *c)* maslo.

PODLISTAK.

Može li se prepoznat patvoreno ulje.

(Nastavak vidi broj 21).

D.r Waltz prepoznaje ako je patvoreno maslinovo ulje *antimonovim susoličnikom* ($SbCl_3$), koji je pušeća se tekućina. On postupa kako sliedi:

Ulije u ciev 234 kubična centimetra ulja, pa dolije nekoliko kapljica antimonova susoličnika i izmućka da se izmiešaju. Čisto maslino ulje osapuni se; osapunina je biela, pa njena boja prelazi odmah u tamno-zelenu, al se pri tom ne diže toplina. Osapunina od pamučna ulja je smedje-sure boje, a poraste osjetljivo toplina. Usapunina ulja od *colze* postane crvenokestenasta, pa poraste toplina.

Nickels preporuča brid za razpoznavanje patvorena ulja. Al način nije lak i ne vodi cilju, jer nesiguran.

De la Souchère ravnatelj kemičke radionice grada Marsilje, prepoznaje, ako je ulje patvoreno na sljedeći način, koji se ograničuje na one 4 vrsti ulja, kojimi se u Marsilji najobičnije patvara ulje maslinovo, a to su: ulje od *colze*, sezama, pamuka i arachide.

Ulje od colze, kao i sve vrsti ulja od sjemenja od krstašiča sadrži sumpora; s toga se kušnja pravi na ovog.

U staklenoj zdjelici postavi se 10 grama ulja, koje se kuša i nešto čiste kaustične pepelike raztopljene u alkoholu. Napravi sa usapunina. Ovu se promješa srebrnom šibicom. Pocrni li srebrena šibica, to je dokaz da u prokušanom ulju ima ulja od krstašica (crucifera).

Za ulje od sesama radi se ovako: Uzme se komad sladora, i pridoda mu se u jednakoj mjeri solikovodikove kiseline (kloridrične) od 23 stupnja i ulja, koje se ima prokušati. Smjesa izmućka se čvrsto nekoliko puta. Ako je bilo u ulju i najmanji primješaj ulja od sezama, onda stvar poprimi crvenu boju. A pusti li se da stvar stane, pa da se odieli ulje od tekućine, to ulju podstavljena tekućina čuva još uvjek crvenu boju.

Pamučno ulje, prepozna se, ako se pomješa jednaki dio ulja, koje se kuša i dušične kiseline od 40 stupnjeva. Ako ima u ulju koje se kuša pamučnog ulja, onda smjesa postane smedje boje poput kafe, koja je boja napram tome tamnija ili jasnija, čim je bilo primješano više ili manje pamučnog ulja.

Nešto je zanovetnije prepoznati ulje od arachide. Ulje se mješa sa alkoholičnom raztopinom kaustične pepelike. Odieli se usapunina, koja se napravi, pa ugrije da izhlapi alkohol. Tusto što se digne na površinu jeste arakidička kiselina, koju ako se raztopi u vrijućem alkolu, pa ohladi, otaloži se u obliku biele taložine.

Po gustoći ulja, doznaje se pak, koliko je drugog kojeg ulja primiešano maslinovom ulju.

Gustoća tih raznih ulja je sljedeća:

1. Maslinovo ulje od	I. tiskanja	915·3
2. „ „ „	II. „	915·6
3. „ „ „	III. „	916·0
Ulje od sjemena od	*colze*	914·20
„ „ „ „	sezama	922·50
„ „ „ „	pamuka	923·00
„ „ „ „	arakide	917·00

Za upredjeljivanje gustoće ulja rabi se Lefebreov *pleomata*, koji pokažuje i stote djelove koji ulje od masline označuje sa 100, a smjese kako sliedi:

Smjesa od gusta je za ulje	10%	20%	30%	40%	50%
od colze =	914·2	915·19	914·97	914·86	914·75
od sezama „	922·5	916·02	917·41	918·18	918·90
od pamuka „	923·0	916·07	917·61	918·38	919·15
od arakide „	917·0	915·64	915·81	915·98	916·15

Ad *a*). Pošto je maslac pomoću ciedke ili kutlače izvadjen, meće se u maslenu kadicu, pa se gnječi, nu, bez vode i oprezno, jer voda u zimlje maslacu ugodan tek. Gnječi se ili rukom, ili čvrstom drvenom kutlačom, ili pako strojem, Najbolje je gnječenje rukom; rukom gnječi se maslac prije i bolje.

Maslena je kadica jajasto okruglasta oblika, a plitka te ima dno koso stojeće. Na najnižem mjestu nalazi se otvor, kojim iztiče stepka. U kadici gnječi se maslac rukom i ugrudvava. Pošto gnječi se i ispire maslac, doklen se god iz njega ciedi stepka. Prestane li izlaziti stepka, pospe se suha, fino stučena sol i to 16 do 20 grama soli na svaki kilogram maslaca. Sad se opet dobro izgnječi e da se podpunoma pomieša sa soli, pa se onda metne u suhu kadicu na hladom mjestu da otvrdne. Nema li mjesto dosta hladno onda se može pomoću led otvrdnuti.

Po soljenja ostane maslac 8—12 satih, pa se onda po drugi put gnječi, i to zato da se iz maslaca otjeraju sve tekućine. Zadnjim gnječenjem uz tekućinu gubi maslac i nešto soli.

Ugodan tek ima maslac od mliečnog sladora, kojeg tim više u maslacu ostane, čim mu se manje soli primješa.

Ako ćemo da napravimo dobar maslac, moramo paziti:

1) Da skorup sadržaje čim manje sirnine;
2) Da se otuče na hladnom mjestu;
3) Da se valjano izgnječi;
4) Da se ne presoli.

Skorup sadržaje manje sirnine ako se obere dok je sladak. Tući maslac (krčiti) valja toplinom od + 18° C.

Ad *b*), Da se uzmogne maslac bolje i dulje uzdržati, potrebito je, da se sirnina odstrani, to da se isti dva put nasoli.

U Holstinu su proti pranju maslaca vele naime, da izpiranjem gubi znatno na teku, te da se neće moći radi toga dulje držati. Zato dodavaju tamo ljeti skorupu tečajem kućenja znatnu množinu mrzle vode. Nu pošto voda otegoćuje kućenje, nemože se ovaj način preporučiti. U Holandiji peru maslac. — Trgovački maslac priredjuje se kako sliedi:

Kad ga se istuklo, metne se u kadicu, gdje se izgnječi i očisti od stepka, pa propere kadica mrzlom vodom. Onda opet izgnječi i propere, pa polije mrzlom vodom. Polieva se mrzlom vodom dotlen, doklen god neizlazi iz maslaca sasma čista voda. Po tom se oplosni maslac još jednom, pa polije mrzlom vodom, ostavi neko vrieme da otvrdne. Čim otvrdne odbije se voda, te posoli pa gnječi. Na svaki kilogram maslaca uzimlje se 30 do 35 grama soli. Po tom postoji maslac 10 do 12 sati, pa se onda gnječi na suho, i pri tom pridodaje se 16 grm. soli po kilogramu. Ovako priredjen maslac meće se u veće ili manje sudiće, te šalje u trgovinu,

Ad *c*). Najsigurnije odstranjiva se sirnina iz maslaca takodje kupanjem.

Maslac metne se u lonac, pod kojim se loži tiha vatra. Voda se tim izparuje, a sirnina diže se na površinu u oblik malih zavrnutih i bielih pahuljica, koje se supljačom odstrane. Maslac topi se dotlen, doklen god ne postane od njega uljasta, bistra tekućina. — Sad istom ulije se u posudu, u kojoj će se razposlati u trgovinu. Dok se ohladi otvrdne. Mutno maslo koje je na dnu lonca, odlije se napose i prodaje kao prostija vrst puno jeftinije.

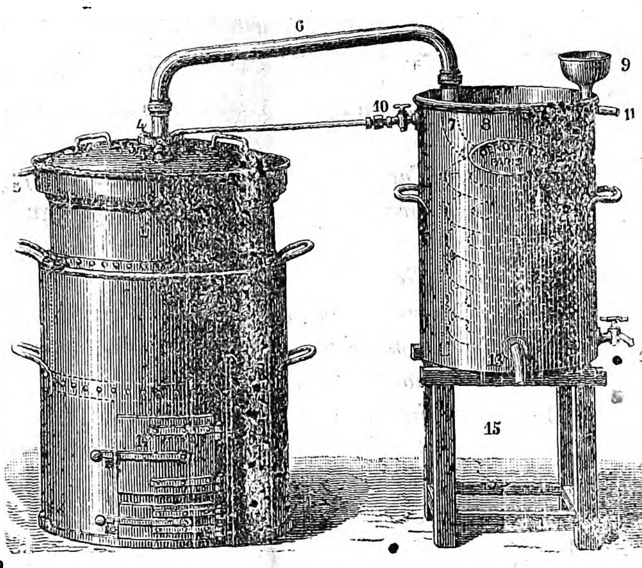
Prof. **J. Ubl.**

Vrienje, razvoj i hranive tvari gljivica te upliv zračenoga kisika na sastojine vina.

Piše za „Gosp. Pouč.“ **L. T. Š.**

(Konac. Vidi broj 21).

Množina zraka koja šupljinicami drva u vino dolazi nije dovoljna za mlada vina da nam



Slika 46. *Novi kotao sustava „Deroy.“*

brzo i podpuno dozore, stoga je potrebno da ovaj postupak pospiesimo, što čestim pretakanjem. Vino daklen nepretačemo da ga samo od taložine odstranimo, nego i zato da ga u svestran dodir, sa zrakom dovedemo. Promjena koja u vinu pretakanjem nastaje od velike je važnosti, jer vrlo povoljno dieluje na karakter samoga vina. Pretakanjem vino izgubi ugljičnu kiselinu, koja se u njemu razvila, a na njezino mjesto dolazi kisik i dušik koji na tek vina dieluju. Dva do tri dana poslie pretakanja pomute se opeta, osobito starija i zrelja vina uslied dielovanja kisika koji oxidira pojedine sastojine vina, nu pošto se oxidirane sastojine utalože, vino se izbistri. Množina kisika, koja vinu je potrebna, različita je prema okolnostim. Za mlada vina vriedi pravilo da se ova u čim veći doticaj sa zrakom dovedu; kod starijih vina to pravilo nevriedi više jer kod takovih djeluje kisik nekoristno na kakvoću vina. Stoga moramo nastojati kod staroga vina, da nam ovo kod pretakanja čim manje u doticaj sa zrakom dolazi; toga radi pretakat ćemo starija vina sa vinskom sisaljkom.

Pretakanje mora se obavljati za liepa vedra dana. Lagvi (bačve) se sumporišu osobito, za biela vina. Tvrdi se naime da se tim postizava manji upliv kisika. Sumporenje lagva u svrhu prepriežen ja upliva kisika ne preporuča se, sumporili se ipak, to se moraju malane množine sumpora upotriebiti. Kisik zraka oxidira najprije bielančevite tvari koje se u zrijućem vinu utalože. Pretaćemoli vino više puta pa ono ostane čisto, to je znak da se ono neće više mutiti pa ma koliko se ono pretakalo. Kod pretakanja se vino nemuti samo uslied bielančevitih tvari, nego kod toga sudieluju i extraktivne tvari koje nam pobliže niesu poznate, a kisik zraka ih takodjer oxidira. Medju ove spadaju proizvodi listnog zelenila i druge sastojine truhlog grozdja, kožurica i kostulja, koje bielo vino obojadišu tamno žuto a i same dobiju tamnu boju. Oxidirali se treslovina i mirisave tvari u vinu, i na koji način se taj proces obavlja, nije dovoljno poznato?!

Kako je već spomenuto bilo, vino izhlapljuje porami drva iz posude, a uslied toga izhlapljuje i alkohol, a vino sve slabije biva. — Množina alkohola što preko godine iz vina izhlapi je različita, ona se mienja izmedju 0·25 do 0·50 po sto, a može biti i veća prema množini temperature koja u pivnici vlada. U prvom početku zrijenja, dok još potonje vrienje traje izhlapljivanje biva mnogo jače. Izhlapljivanjem izčezava iz vina osim alkohola i vode, još i kiseline koje se u njemu nalaze. Srieš ili vinsko-kisela pepeljka takodjer se iz vina izlučuje, i to tim više, čim se ono u hladnijoj pivnici čuva, te je u vinu sve manje biva. Najveći dio srieši izlučuje se tečajem burnoga vrienja i nakon dovršenja istoga. — Starija vina imadu manje extraktivnih tvarih od mladoga vina. Da i velika toplina upliva na zrijenje vina, dokazom nam može služiti sliedeće: Ako ugrijemo vino na 50 do 60° C. otom ćemo toplinom uništiti gljivice u istom, i od bolesti ga očuvati. Grijemo li do ote temperature mladje vino to će se bielančevite tvari u njemu zgrušati i u obliku taloga na dno sleći. — Tim ugrievanjem mladoga vina pospiešit ćemo i zrienje istoga. Smrzavanjem se iz vina izluči nješto vode i mirisavih tvari, ali tim dobijemo koncentrirana i jaka vina.

ŠTEDNO-ZAJAMNE ZADRUGE

(Nastavak V. broj 21).

GLAVNA KNJIGA

za uložke i tekući račun.

Kako što je već rečeno svaki pojedini vjerovnik ili dužnik dobije u Glavnoj knjizi za uložke i tekući račun dvie strane jednu suprot druge. Na lievoj strani bilježi se „Dati“ na desnoj „Imati,“ a na glavi zabilježi se ime dotičnika. Evo primjera:

Britvić Luka iz Crnice

DATI

Nadnevak	Broj dnevnika	Zašto mu se izplaća	Glavnica fior.	Glavnica n.	%	Kamate za vrieme od	Kamate za vrieme do	Za mjesece	Iznos fior.	Iznos n.
20/12 83	109	Povraćeno	300	—	4	25/12 83	31/12 83	—	—	17
29/12 83	109	Kamate u gotovu	—	—	—	—	—	—	59	38
31/12 83	„	Saldo	2700	-	—	—	—	—	—	—
			3000	—	—	—	—	—	59	55
31/12 84	„	Kamate u gotovu	—	—	—	—	—	—	164	66
31/12 84	„	Saldo	4200	—	—	—	—	—	—	—
			4200	—	—	—	—		164	66
6/9 85	„	Povraćeno	3000	—	4	1/9 85	31/12 85	—	80	—
15/10 85	„	Povraćeno	1200	—	—	10/10 85	31/12 86	—	10	67
15/10 85	„	Kamate u gotovu	—	—	—	—	—	—	77	33
			4200	—	—	—	—	—	168	—

IMATI

Nadnevak	Broj dnevnika	Zašto uplaćuje	Glavnica fior.	Glavnica n.	%	Kamate za vrieme od	Kamate za vrieme do	Za mjesece	Iznos fior.	Iznos n.
10/5 83	2	Uložak	2000	—	4	15/5 83	31/12 83	-	50	—
2/6 82	10	Uložak	400	—	4	10/4 83	31/12 83	—	8	89
15/12 83	92	Dto	600	—	4	20/11 83	31/12 83	-	—	66
			3000	—	—	—	—	—	59	55
1/1 84	—	Saldo — prienos	2700	—	4	1/1 84	31/12 84	—	108	—
16/2 84	7	Uložak	1500	—	4	20/1 84	31/12 84	—	56	66
			4200	—	—	—	—	-	164	66
1/1 85	7	Saldo — prienos	4200	—	4	1/1 85	31/12 85	—	168	—
			4200	-		—	—	—	168	—

BLACK ROT

Kako što je rečeno *Black Rot* prouzrokuje nametnice *Phoma uvicola* koja hara napadnute djelove. — Micelium njezin sastoji od množine bezbojnih niti, koje su nešto žutkaste, a gukave i pune sitnih granulacija.

Največe niti miceliuma imadu 4 mikromilimetra promjera, a najmanje 1 mikromilimetar. One se često granaju i tančaju prama vrhu. Grančice te su s početka, kao zametci pupoljaka, al brzo rastu, pa se izprepletu. Sve djelove oboljela zrna izprepletu rečene niti, pa se zalitaju u stanice, da primaju potrebitu hranu za njihov razvitak.

Usljed toga postaju stanice sve manje i manje nadute, a njihov sadržaj postane mrko sure boje; škrob kojeg sadrže pričinja se kao izgrizen; pa se one najzad splosne, a meso od zrna posuši se

Kad je zrno dobrano razjedeno, onda se niti miceliuma još obilnije razvijaju, i mjestimice naprave čvorova. U ovim čvorovim razvijaju se spolni ustroji. Ovi spolni ustroji su s početka bezbojni, no kašnje postaju tamniji, dok su najzad sasvim crni. Oko miceliuma vidi se smedji kolobar.

Imadu na sebi otvor kroz koji izvaljuje trusje, što ne biva kod svih drugih vrstih, od kojih neke raspu trusje kad pukne kožica.

Toliko krat se razviju u zrnu, pa se po više njih spoji skupa, al često opet vire za $^1/_3$ iz zrna, i onda se vide na zrnu one nabubrine poput krasta. o kojimi je već bilo spomena.

Na lišću prekriju okrajke. Usljed njihova pritiska razpukne kutikula na krst ili zvjezdasto, a tu upravo napram otvoru, kroz koji móra da izvalı trusje.

Ovakovih *receptacula* ima dvoje fele, malenih i velikih. Maleni zovu se *picnide*, veliki *spermagone*.

Stoje ili svaki osebice ili je po više njih



Slika 48. *Gorska potočnica.*

izprepleteno u klupko, al su uvjek omotani u opni. Hoće se velike vještine i pomnjiva mikroskopičnog iztraživanja da se uzmognu razpoznati njihove morfologičke razlike.

Sadržina prvih mladih *picnida* prikažuje se bezbojna, a rečbi da sastoji od sitnih sabitih stanicâ, Kad uzdriju, njihova crna kožica, rečbi da sastoji od više redova stanica, a iz nje razviju se *baside* na kojih se pak razvija trusje. Ovo trusje zovu *stilospore*. Jajasta su oblika, zrnasta protoplasme, bezbojne i prozirne. Nose na vrhu dvie točke, no često ima pojedinih bez tih točaka. (*Sliedi*).

SVAŠTICE.

— *Čišćenje zraka.* U bolestnikovoj sobi, ako se nesmjedu otvoriti prozori valja se pobrinuti za čišćenje zraka Zrak se tu najbolje čisti, ako se na više mjesta izvjesi komadića flanele ili bugače, pa ako se na ovu dva ili tri puta na dan kapne nekoliko kapljica terpentinskog ulja. Terpentinsko ulje da čisti zrak, a opet se u tako maloj mjeri rabi da se vonj od terpentine niti ne čuje.

— *Mahovina masti se* čuvit karminom i pigrinovom kiselinom. Najpre se izčisti mahovina. Nuzto metne se na vatru posuda sa vodom, kojoj se dolije dvi žlice pigrinove kiseline, a jedna zlica čuvit karmina. U ovako pripredjenu tangu kuha se mahovina 1 ili 2 minute, čim se više pridolije čuvit-karmina, tim je boja tamnija.

— *Muhe i druge zareznike,* koji rado nalitaju na blago, te mu sisaju krv, grizu ga, ili inače zanovetaju riešit će se gospodar, ako bude mazao blago sokom od željudnjaka, (= želučna zelja — srčenjaka — *Poligvnum Bistorta*).

— *Da se vuna za pranja ne stegne,* a da se ipak posve dobro izčisti, savjetuje se ne rabiti sapun, nego mjesto njega rabiti čipavnu žestu (spirito d' amoniaca, salmiakgeist). Pri tom postupa se kako sliedi: Ispere se suknenina u vodi koja je topla toliko, da se još može ruka u njoj držati, a kojoj je na svaku 10 litara primjesano 50 grama čipavne žeste, pa se kašnje propere u čistoj vodi, i ovjesi da se suši bez da se izažme. Ako je vuna, koja se pere na gori rečeni način bojadisana, onda e da boja ne izgubi svoju ljepotu, što se posve lako dogadja kod crvenih boja, savjetuje se, posle neg se propere u čistoj vodi, namočiti ju u vodi, kojoj se je dolielo malo dobre vinske kvasine. Postupajuć ovako boje ostanu nealterirane, a crvena boja baš oživi.

— *Olovo u vinu.* Mnogi imadu hrdjav običaj izpirati staklenice pomoću usiška ili olovnog zrnja, pa se često dogodi, da se jedan ili više komada usiška ukláštri na dno staklenice. Kad se kašnje ulije vino, vinske kiseline djeluju na olovo, pa se ono raztopi, a kao takovo kad dodje u ljudski želudac, djeluje otrovno. Već je bilo slučajeva otrovanja, samo s toga što je par usiška ostalo u staklenici. Ne perite daklen staklenice ni usiškim ili ni olovim zrnjem.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

— *Novi kotao sustava Deroy* (*Nouvel alambic Bruleur systeme Deroy*) slika 46. Ovo je onaj kotao, koji je lani pri internationalnom natjecanju kotlova u S. Donato u Italiji dobio prvu nagradu, pa je taljanska vlada za sve taljanske gospodarske i vinarske škole nabavila po jedan ovakav kotao. a izim toga još 20 komada, koje je poraz dielilo raznim gospodarskim društvim. Koje su prednosti ovakog kotla, da je mogao biti proglasen najbolji? *a)* da se dade prenašati, *b)* da je tako jednostavna sastava, da i najprostiji radnik može s njim raditi, *c)* da je čvrsto gradjen, *d)* da uz mali potrošak goriva, i vode u kratko vrieme daje puno rakije, i da je rakija jaka. A ovo su uprav ona svojstva, koja mora da ima kotao, ako će uz skupoću goriva i kotlarinu da izplaća pečenje rakije. — Kotao (broj 1 na slici 46) sjedi na pomičnu ognjište 14) koje imade dvoja vrata. Gornja su za loženje, a donja za vaditi pepeo. Reetificator stoji, kao jednostavni pokrov, a nasadjen je u klobuk. Hladilo, koje imade serpentinu (vijugastu ciev) spojeno je sa kotlom sa miedenom cievi broj 6. Hladilo stoji na drvenom stalku, ima otočnu ciev za rakiju (13) i za vodu (14). Na lievak (19) koji je do dna, lije se hladna voda, a ona pak ili otiče na ciev (11), ili se pušta kroz ciev (10) u klobuk, da nešto hladi pare, i da je neka vrst hydrauličkog klina u rečenoj praznini. Kotao ovake vrsti sa svim potrebštinam, ako je od 25 litara sadržine stoji 180 franaka, a od 50 litara stoji 270 franaka, od 100 litara 390 franaka, 200 litara 560 franaka, od 300 litara 670 franaka, od 400 litara 800 franaka. Jedan franak = 50 novčića. Ovi su kotlovi takovi, da nijedan gospodar nebi smjeo biti bez njega, jer bi ga u par godina prištedio na boljoj rakiji i na više rakije što bi dobio, te na manje goriva što bi potrošio, jer se pod ovakove kotle može ložiti drvom kamenim ugljenom, maslinovim kominam itd. Na ovom kotlu može se peći manjigovača, sljivovića, pa kuhati mlieko za sir, drop za vinsku kiselinu itd. itd.

— *Mali kotlić za kušnje, sustava Deroy* (*Petit alambic Deroy avec chapiteau lenticulaire, pour essais et distillation d' amateurs*) slika 47. Kako nam ga slika jasno predočuje, mala je to spravica po prilici na isti način sastavljena, kako gornji kotao, Služi za kušnje na jakost vina, jer se prekapljivanjem dobije u čas svu vinovicu, pa se pomoću alkoholometra opredieli žestina vina. Sprava je jako čvrsto gradjena, a može se smjestiti u kutiji, te lako prenašati. Su četiri alkolometra i jednim toplomjerom, stoji ovakav kotao od $^1/_2$ litra sadržine stoji 60 fr., od 1 litra 70 fr., od 2 litra 95 fr., od 5 litara 120 fr, Tko želi uvjeriti se na koji način i kako su čvrsto gradjeni kotlovi Deroy, neka se potrudi do naše uprave.

— *Potočnica* — (Myosotis alpestris robusta grandiflora) vidi sliku 48). Potočnice broje se u najmilije cvieće, a gojitelji najvole one za koje se neće puno vode. Takova je uprav gorska potočnica, koju nam predočuje slika 48, jer se ona može gojiti u lonac bez velike muke. Po tanje o njezinu načinu gojitbe opisano je u IV. svezku knjige o uzgoju i njegovanje cvieća, koju izdaje naša Uprava.

Gospodarske Viesti.

Tužbe su sve jače i sa svijuh strana, da nema kupaca za vino. I po otočim i Kaštelim, te u Šibenskom, Pelješću itd. prodalo se je posve malo. Jer je stislo za porez i druge potrebe, narod je spravan dati vino uz povaljenu cienu.

* * *

Proti kukuruznoj uši (*Tetraneura Ulmi*), koja je lani napravila u hrvatskoj velike štete, počeli su gospodari duboko orati zemlju u jesen Studen koja prodire u zemlju rečbi da ne prija kukuruznoj uši.

* * *

Rusija hoće da podigne svoje svilarstvo. Kako Šavrov ravnatelj svilarskog pokušalista u Kentu u Turkestanu izvješćuje, učinilo se je mnogo toga da se pridigne svilarstvo, a ljetos su dopokon pravljeni pokusi svilcem *Philosamia Cynthia.*

* * *

Kako nam pišu iz Grčke, onamo je trgovina vinom baš živa. U Kefaloniji i Zantu razprodalo se je maldane sve, a ciene su bile prilično visoke jer su si trgovci pravili konkurenciju. Mal da ne sve grčko vino otišlo je u Francusku, a nesto i u Niemačku i u Austriju.

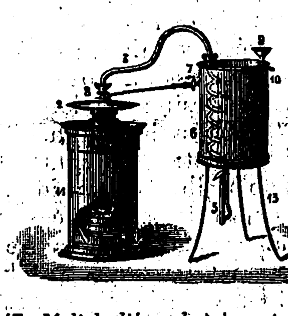
* * *

Od 1 novembra mogu se mustre od vina, ulja ili drugih tekućina odpošiljati u staklenicah, sa biljegom od 5 novč., kao pisma, u svim onim zemljam u kojim je to dosad dozvoljeno bilo.

* * *

U Hrvatskoj i Slavoniji broje u veloposjednike, šuma one koji imadu barem 5000 jutara šume. Takovih imade svega 41, a izmedju tih imade opet 17 veleposjednika koji imadu više od 10,000 jutara šume.

* * *



Slika 47. *Mali kotlić za kušnje sustava „Deroy."*

U Francuskoj ustrojava se novčani zavod u svrhu da nasadi na novo vinograde propale od filoksere, da uzdrži u životu i lieči uboljele, te da čuva zdrave. Ime te banke je: „*Le credit aux vignes de France.*" Družtvo imat će 30 miljuna franaka glavnice na dionice od 500 fr.

* * *

Za prvih šest mjesecih 1886 godine uveženo je u Francusku raznovrstnog vina vriednosti od 285 miljuna franaka, dočim je prijašnjih godina uvezeno vino predstavljalo vriednost samo od 191 miljun franaka.

* * *

U Svajcarskoj uvedeno je kroz prvih šest mjesecih t. g. 1886 svega 277,279 hektolitara vina. Od navedene svote, poslala je Francuska: 99,545 hektolitara, Italija: 78,645 hektolitara, Austro-Ugarska: 63,115 hektolilara, Njemačka: 27,645 hektolitara, Španjolska 7146 hektolitara. U isto doba uvedeno je u Svajcarsku 50,609 hektol. rakije i vinovice.

* * *

Taljansko ministarstvo za poljodjelstvo svojim odpisom 1 kolovoza 1886 raspisalo je više nagrada za one, koji su vješti navrćanju loze s rukom.

* * *

Vino koje se uvaža u Rumunjsku plaća 50 for. carine po kvintalu.

* * *

U Belgiji 1 siečnju stupa u život zakon državnih regionalnih agronoma. To će biti državni činovnici, koji će imati zadatak proučavati točno poljodjelske odnošaje dotičnog kotara, pa izvješćivati vladu u stanju poljodjelstva, te praviti predloge o poboljšanju poljodjelskih odnošaja, a poljodjeloim podjeljivati savjete i napute a eventualno i predavanja.

* * *

Potrebe Ministarstva za Poljodjelstvo, za godinu 1887. iznašaju 15,073,617 forinta, dakle za 1,047,340 više od godine 1886.

* * *

Zatvorena je medja za blago prama Rusiji, i to zato, jer se je u selu Votociska, blizu same austrijske granice, pojavila govedja kuga.

* * *

Četvrti kongres austrijskih vinogradara obdržavat će se u Gorici godine 1890.

* * *

„Šumarski List" savjetuje, da se ulice u Zagrebu poploče impregniranom bukovinom, kako se to u Berlinu radi.

— U Zagrebu ustrojila se je i otvorila škola za naučnike (segrte). Naprjed!

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

69*) *Kako se grade voštene svieće?*

J. P. u M. — Brač.

Voštane svieće prave se od žuta voska, što ga pčelari ili kovandžije iznašaju na prodaju u obliku gruda. Grude žutoga voska dobivaju pčelari kad iz saća izprazne med i odažmu ga pritiskanjem u vrućoj vodi; zatim raztale opet voštane gromade puštaju jih polagano hladiti, a kad su se utvrdile odstrane od njih nečist talog.

Pošto je boja čista voska biela, to prije nego li se stane priredjivati voštane svieće treba *bieliti* vosak, a prije toga još i čistiti ga.

Da očistiš vosak ulij nješto vode sa primješanih 0·25 postotka ili $^1/_{400}$ kocelja (oluma) ili sumporne kiseline u mjeden kalajisan kotao. Tu smjesu sgrij do vrienja, te uspi u nju na krupne komade izrezan žut vosak, da se raztali i živo miešaj, Iza toga ostavi da svekoliko počiva za nekoliko časova, pa izciedi vosak i vodu u drugi sud, u kojem će se utaložiti nečistoća; a da se vosak prebrzo neskrutne pokrij tu lokvicu poklopcem i obkoli je bieljcima ili sukancima. Očišćen vosak izkrižaj ili naročitim strojem ili širokim oštrim nožem u tanke vrpce, da mu povećaš površinu, na koju će pri bieljenju djelovati svjetlost i vazduh. — Te voštane vrpce prostri na platna nategnuta preko drvenih okvira, izloži jih djelovanju sunca i vazduha i spomeni se da jih u češće premetneš. Kad opaziš da na tim vrpcama neima daljega pobliedjivanja, raztali iznova vosak, ohladi ga, izkrižaj, izloži kao prije i premeći, te opetuj više puta cio taj postupak dok ti vosak posve pobieli. Bielenje traje od 3 do 5 nedjelja dana, a gubitak težine pri tom poslu je od 2 do 10 postotaka. Kad dovrši bieljenje raztali vosak, prociedi ga kroz svileno sito i izlij ga u kotače ili u deblje grude.

Za pravljenje voštanih svieća treba ti u kovača narediti jedan ili više gvozdenih obruča sa mnogim kučicama na dolnjoj strani oboda istih po potrebi i veličini tvojega podhvata. — Obruči treba de su priredjeni na način, da se mogu objesiti u vodoravan položaj. Za svaku kučicu objesiš po pamučan lagano upreden ili na tri jednake žice upleten stinj duljine i debljine prama veličini sviećâ koje misliš da napraviš. Stinj nije u svieći zadnja stvar, jer predebeo stinj troši brzo svieću, a pretanak nemože razmjerno da troši svieću, već se ona netrošena ciedi niza sebe. Upleteni stinji bolji su od opredenih. Pamučne žice za pletenje stinja netreba da su tvrdo upredene, da lašnje propuštaju raztaljen vosak kroz svoje šupljinice. — Najbolji je upreden pamuk takozvani *muletwist* Br. 40. Žice u stinju neka su jednake debljine da pojednako gore. Izpod obješenih obruča, takozvanih *vienaca*, držiš sud sa raztaljenim voskom, a izpod suda malo žerave, da se vosak nezahladi. Prstima zavrtiš viseće stinje, da se okolo sebe vrte i naročitim kutlićem sa nosom za izlievanje ciediš po njima vosak toliko puta, dok postigneš svieće željene debljine. Da ti se gornji krajevi stienja nezamažu voskom pokrit ćeš jih naročitom limenom kapicom. Za ovaj posao kao i za svaki zanat potrebita je osobita vještina. Ko u manjoj mjeri radi i neima još velike vještine u izlievanju voska na stinje može jih naciedjivati u dva puta: ciedi izprva vosak po stinjama, dok postigne polovicu debljine svieća zatim okreni stinje objesivši jih drugim krajem i naciedi tako drugu polovicu zahtjevane debljine. Svakako je ovaj drugi način nezgodnjiji i dangubniji i preporuča se samo za početnike. Jednim ili drugim načinom naciedjene voštanice imaju hrapavu površinu koju treba izgladiti. Za to digni voštanice sa vienaca, položi jih medju dva nategnuta platna, nasloni jih na strunjaću, pokrij mekim sukancem, te jih jednu po jednu daščicom valjaj po navlaženoj gladkoj daski ili ti ploči. Zatim odkini dno voštanicama, čunjasto jim zaoštri vrh, te jih turi u plitku posudu sa nešto vode, da se polagano ohlade i neizgube izpravan oblik. Pri obradjivaju voštenicâ požuti vosak, a da opet ubieli, poredaju se svieće u skrinje sa izprobijanim dnom, da može mimo njih kolati vazduh, te se kad i kada navlažuju.

Velike debele crkovne voštanice neprave se ciedjenjem već na druga dva načina,

1. Izlije se raztaljen vosak u plitke posve vodoravne pravokutne limene lokvice, tako da mogu postati četverokutni voštani listovi od 1mm do 4mm debljine. S njima se na gladkoj ploči obavije vodoravno nategnut stinj napravljenih od lanenih i pamučnih žica u onoliko slojeva koliko jih treba, da se postigne stanovita debljina voštanice. Prije obavijanja štinja treba voštane listove da umekšaš vrućom vodom.

2. Umekšen vosak izvaljaj na gladkoj ploči u valjke onolike debljine kolike želiš da ti budu voštanice. Dok su valjci još meki i podatni, ocanim tupim ravnalom zareži u njihovoj duljini žlieb do srca svieća, utegni u zliebavima stinje te jih zalij raztaljenim voskom i valjajuć jih izgladi opet dobro voštanice.

Jeftini *svitci* prave se kako sliedi. Raztaljenim voskom smieša se škopčeva loja ili borove smole i trpentina; hoćeš li da ti svitci budu bojadisani, uspi u kapljevinu šaku dotične tanko uprašene boje i dobro smiešaj. Pošto su za svitke potrebiti dugi jednoviti stinji, to se ovako priredjuju: uzmu se toliki kalemovi namotani tankom pamučnom žicom, koliko je žicâ potrebito da bude u stinju. Te se žice zajedno predu i motaju se na jedan velik kalem kojega je osovina naslonjena na veoma težku podlogu da se nebi prevrnuo ni lako pomicao. Na drugoj strani dvorove prama prvomu namjesti se istim načinom drugi takav prazan kalem. Medju kalemovima stoji plitka bakrena kalajisana kotluša sa raztaljenim voskom za svitke. Na sred dna kotluše utvrdjena je zavijena kučica. Pod kotlušom drži se sud sa žeravom, da se vosak nezahladi. Sad se uzme kraj stinja sa kalema, uroni ga se u vosak i prodjene pod kučicu. Na drugoj strani kotluše naslonjena je bakrena ili gvozdena ploča sa čunjastim rupama, najmanja sa premjerom malo većim od debljine stinja, a najveća sa premjerom kakav je u najdebljih svitaka po prilici do 10mm. Kroz tu najmanju rupu izvuče se kraj stinja i učvrsti se na prazan kalem, koji se polagano vrti ručicom tako da se na njega namotava stienj sa osušenim okolo njega voskom. Kad se izprazni prvi kalem, onda se ploča sa rupicama premjesti na protivnu stranu kotluše, kraj svitka prodjene se kroz kučicu po dno kotluše i kroz drugu rupu na ploči malo širju od prve, učvrsti se na prvi kalem koji se polagano vrti kao onaj drugi, te se tako prenaša svitak sa jednog kalema na drugi, dok se postigne namjerena debljina svitka.

F. Radić.

85. *Teče mi „Vrbas" tik imanja, a nemogu da se okoristim vodom u gospodarstvene svrhe, jer je zemlja naklonjena prama Vrbasu. Može se voda na umjetni način podizati, a bez da to stoji velika troška? Jeli koristno poplavljivati polja? Ima li gdje uredjeno takova umjetna poplava?*

V. T. u K. — Bosna.

Voda dade se na umjetni način podizati. Najljepše radje takove vrsti, i u obće radje o uporabi vode u gospodarstvene svrhe i na korist gospodarstva vide se u južnoj Francuskoj u departemanu *Bouches du Rhône* i *Vaucluse*. — Te radje tamo su tako liepe i toliko praktične, da je naše ministarstvo za poljodjelstvo bilo odposlalo tamo inžinira za milioracije Markusa, da tu stvar prouči, pa je on napisao prilično debelu knjigu: *„Die Bewasserungen in den departements Bouches du Rhône und Vaucluse"* — Beč — W. Frick 1886, u kojoj potanko opisuje svaku. Pametnom poplavom nose polja za $^1/_3$ više, a u povoljnih okolnostih za 1 polovicu više.

86. *Imam izvrstne vinske kvasine, ali mi je mutna, i po njoj vuče se debela matica. Molim vas na koji način bi mogao izbistriti kvasinu i ubiti maticu?*

L. B. u S. — Brač.

Matica ubija se grijanjem kvasine do 60° C. Ako imate puno kvasine, onda bi ju morali pasteurizirati u oenothermu, ako je imate malo, onda postupajte kako sljedi: Ulijte kvasinu u oveću staklenicu, al da nebude puna, neka ostane prazna za pô ili za 1 litru. Onda se ova staklenica metne u kotlenicu, u koju se ulije toliko vode, da ako je moguće, ostane staklenica u vodi do grla. Tad se metne kotlenica na vatru, naloži se ispod i loži se dok voda uzavre. Vodu uzdrži se u vrienje nešto pô ure vremena. Kad voda vre u kotlenici, ugrije se kvasina u staklenici do 60° i preko 60° C., a tim je ubijena matica. Napokon se odstrani vatra, pa kad se voda u kotlenici ohladi izvadi se staklenice i metne na stran, da se kvasina u njoj otaloži. Kad se otaloži onda se odlije. Toliko put se dogodi, da se pasteurizivana kvasina ne izbistri. U takovu slučaju rabi se bjelanjak, kao čistilo, a po tom ostat će sjegurno čista i bistra.

B. Nova pitanja.

87. *Može li se naše obično maslinovo ulje izčistiti i izbistriti na način da dobije i izgled i tek dobra ulja za trgovinu?*

N. S. u B. — Zadar.

88. *Upliva li vrst pluga na dubljinu i širinu brazde, a opet obadvoje na tegleće blago? — Imam Hohemheiski plug, pa ga na mojim oranicam (ilovača zemlja) par podolskih volova mukom vuku.*

K. I. u K. — Hrvatska.

89. *Amo je običaj mazati zimi vapnenim mliekom one loze, koje je crn morila. Pomaže li vapneno mlieko proti crni ili ima koje drugo bolje sredstvo?*

V. M. u B. — Dubrovnik.

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1886.

P. n. č. g. Ivković J. — Bielić S. — Knežević P. — Franetović O. D. — Šeman I. — Perišić V. — Lukas p. G. — Werk I. — Stuparić T. — Cipšić G. — Bilić O. N. — Maretić O. K, — Vrkljan P. — Vojnović F.

— —

— Č. g. Zalesjak H. — Odposlali smo vam broj 21.

— Č. g. Bilić O. N. — Nedadu. Srdačan odzdrav!

— Č. g. K. I. - Zagreb — Millardet je profesur u Bordeaux a Viala u Montpellier. Za ono drugo obratiti se Corletti-u s njim će te se laglje moć razumiti, jer pozna njemački.

— Č. g. L. L. - Zadarski kotar — Mi mnijemo da je Black Rot (Phoma uvicola), al ne tvrdimo. Do malo dana poslat ćemo vam pozitivan odgovor.

Č. g. X. - Budva. — Ono je osnova kako bi imalo biti, al još neobstoji. Mi smo opetovano zapitali i dobili smo niječan odgovor. Bog!

— Čč. gg. koji su naručili umjetna gnoja za vinograde javljamo da će mo ih isti odposlati početkom prosinca.

*) Ovo pitanje je lanjske godine slučajno izostalo. Pa jer nas se je za istu stvar opet zapitalo, donašamo ga sada sigurni da će nam dotičnik oprostiti.

U ZADRU 1886. BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA"

Godina V. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 23

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Prosinca 1886. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Prosinca 1886.

Filoksera u Hrvatskoj.

Svakog dana dobivamo tužnih viestih sa preko Velebita, jer se svakog dana odkrivaju nova ognjišta filoksere u najvinorodnijim predjelim.

Zagorje, Plešivica, Kaluik, Fruška gora, dakle najbolji predjeli za gojitbu loze okuženi su.

Filoksera se ja raširila nevjerojatnom brzinom, brže nego igdje drugdje. Tomu su s jedne strane kriva laka obćenja, a s druge strane što se nisu preduzele, ni uporabljale stroge one mjere, koje su se u drugih zemalja pokazale uspješne proti širenju filokseri.

Mnogi su vinogradari nehajstvom gledali, i ono malo što je vlada činila i što je u obće uz postojeće odnošaje mogla učiniti, pa se je tako zarazila sva zemlja, te još malo neće biti jednog neokuženog vinograda.

Gospodarstvo Hrvatske i Slavonije ne temelji se na vinogradarstvu, al imade predjela, kojima u vinogradim leži sve. Ako dakle zemlja neće primiti težki udarac, kad joj budu posve uništeni vinogradi, osjetit će udarac oni stanoviti predjeli, kojima u lozi sve nade leže; a to su baš najnapučeni i ekonomično najgore stojeći predjeli Hrvatske.

Hrvatska gospodarstvenu stranu i upravlja i administrira za sebe, pa je za čudo, da se nije ništa ozbiljnijeg preduzelo.

Nijedan zastupnik, da je digo glas u saboru, nijedna svota, da se je preventivirala u svrhu da se podpomognu gospodari okuženih predjela.

Sve što je učinjeno jeste, da je nastojanjem vlade konstatirana filoksera, i da je zasadjen loznik amerikanskih loza.

Al to nije dosta, oni kojima su vinogradi uništeni, s otim nije pomognuto, oni će prije iznemoći nego li će se iz loznika dieliti amerikanski ključeci, a ovi pak zasaditi i doći na rod. Zašto se nije nabavilo nekoliko miljuna ključeca i porazdielilo gospodarim vinograda da ih zasade? Zašto se nije sredstvom putujućih učitelja ili pučkih učitelja podučio narod kako se najlaglje navrću naše loze na amerikanske? Nego sutra ili preksutra eto nam filoksere na medji, pa će se otud ušuljati u naše vinograde. Točka dodirnih imade mnogo. A često se vidieva po koja kola koja dolaze po vino da leže na lozovom pruću.

Naše pogranične obćine imale bi biti vehoma oprezne, a i vlada imala bi preduzeti shodnih koraka, da se neman kod nas neušulja; imala bi nastojati, da se sa više pomnje pregledavaju i razkuživaju neke stvari, koje dolaze iz susjedne Istre, Italije, Štajerske, a koje bi mogle nositi sobom filokseru, jer od svih zla koji su nas dosad snašli najgora bila bi filoksera. Hrvatska podniela je udarac od filoksere, ali nju mogu da uzdrže druge kulture, za nas bi filoksera bila smrtni udarac, te nam nebi ostalo nego seliti se in massa.

Postupanje mladim vinom nakon svršena vrienja

(Piše za „G. P." *Ivan pl. Radić* uč. vinarstva i vinogradarstva).

Glavno je pri mladom ili novom vinu, da znademo, da li je ono svoje vrienje svršilo ili ne. Najjednostavnije i najsjegurnije je sredstvo, da se polovina staklenice od 10 l. nalije mladim vinom, te dobro promućka ili strese, da vino u čim veći doticaj s zrakom dodje; na otvor staklenice metne se pako vrelna ciev. Ova staklenica vinom metne se u sobu ili na koje drugo mjesto gdje je toplo 20 do 25° C.

Vino, koje nije svoje vrienje svršilo, početi će za par danâ iznovice vrieti, ono pako, kojâ u 14 danah nepokazuje nikakove okolnosti razvijanju ugljične kiseline, znak je da je odavrielo.

Ako smo se osvjedočili, da nam vino nije podpunoma odavrielo, onda ćemo nastojati, da nam počme iznovice vrieti. Trgovci metnu takovo vino u topao podrum ili pivnicu, ili pak čekaju do proliećа. Na ovakov način dodje se do cilja, ali se pri tom mnogo dangubi, a ako se grije podrum ili se inače vino nalazi u suhom i toplom zraku mnogo ga izhlapljuje. — Istina je da se donekle može tomu doskočiti, ako se bačve u kojih vino vrije oblaže mokrimi krpami, ali i ta je danguba.

Pri daljnjem baratanju mladoga vina valja da znademo nešto o stalnosti i dugotrajnosti vina, zatim o njegovu teku i boji.

U svim nalaze se neka malešna tjelesa s kojih se često pomuti vino osobito pak bielo vino.

Ta tjelesa odstraniti glavna je svrha, jer dokle god se ona nalaze u vinu neima govora o čistoći. Ta malešna tjelesa jesu dušične spojine.

U doticaj sa zrakom sluče se pa radi toga valja vino često puta pretakati, jer tim dodje vino u doticaj sa zrakom. Poslje ovakog pretakanja, ako u vinu ima takovih sastavina ono postane mutno, doklen se sve te tvari iz vina izluče.

Po svršenom vrienju imade mlado vino neki osobiti tek. Tek mladoga vina gubi se od dana na dan, te dobiva pravi vinski tek, koji se u izmaku godinâ višekratno promjenjuje i povećaje, dokle nedodje do onoga stupnja, gdje vino dobiva značaj staroga.

Ako se naglo odavrielo vino odmah u staklenice pretoči i dobro začepi, i nakon puno vremena možemo se osvjedočiti, da se nije ništa ili veoma malo promjenilo; u staklenice zadrži vino na dugo tek i značaj mladoga vina.

Proces, koji se promjenom teka dogadja, osniva se najviše na tvorbi aethera, koji se u vinu spaja sa nalazećim se kiselinami kao vinskom jabučnom janterovcm i ocatnom kiselinom

PODLISTAK.

O uzgajanju ribe u ribnjacim *).

Dandanašnji najumjetnija lovila, nemogu u svako doba da dadu trgovim, onoliko ribe, koliko bi je oni potrošili. A i najvještiji ribari, koji poznadu sve tajne i sva skrovna lovišta, tuže se da nema ribe.

U riekam, kažu da je ribe nestalo odkad su počeli plaviti parobrodi, a u moru odkad se ubija riba dinamitom.

Bit će krivi i dinamit i parobrodi, al su kriva i razna sredstva za lovjenje ribe, a ponajviše to što se dandanašnji puno više ljudih zanima ribanjem nego prije.

Moguće je, da je doneklen kriva jalovost, kojoj neki francuski gospodar prepišuje svu krivnju, što nema ribe, al holandezi tvrde, da su ribe uvjek plodonosne, kao i prije, da ikre ne fali, al da joj ljudi nedadu razviti se.

Postali su ribnjaci. Gospodari koji znadu svaku ukoristiti, latili se umjetnog uzgajanja ribe u ribnjacim.

Da čujemo daklen koju o tim ribnjacim.

Ribnjaci, su ili naravne ograde ili su umjetno gradjeni.

Naravskih ribnjaka nalazi se na obalam morskim, pa gdje ima jezerca ili gdje su ustave u potocim ili riekam.

Umjetni ribnjaci ili se izkopaju, pa ozidaju ili se naprave nasipi za ustavu vode u kakovoj kotlini izmedju briegova ili u kakovoj dolini.

Popraviti ili dograditi naravno ribnjake uvjek se izplaća, graditi umjetne samo onda, ako u blizini imade trg, koji troši ribu i koji ju dobro plaća.

Mali ribnjaci surazmjerno uvjek se manje izplaćuju od velikih.

Ribnjaci po vrsti diele se opet:

a) na ribnjake sa stajaćom vodom, obično daždevicom;
b) Na ribnjake sa tekućom vodom;
c) Na ribnjake morskom vodom;
d) Na ribnjake miešanom vodom.

Ribnjake prve vrsti imade surazmjerno najviše, i grade se s najmanjim troškom. U njimi ribu valja hraniti, a slatkovodne ribe uspjevaju dobro, ako imade na dno zdrava mulja.

Jeli gnjije mulj ili se usmrdi, kao što i ako je barište, onda riba ne uspjeva.

Ribnjaci sa tekućom vodom računaju se kao najbolji. Riba ima uvjek svježu vodu, a nije ju potreba hraniti, jer voda nosi uvjek sobom bilinskih odpadaka, zareznika koji u njoj žive ili se utope.

U ribnjacim sa morskom vodom, ako su veliki i duboki, pa ima braka po dno nije potreba ribu hraniti. Oni se računaju u takovu slučaju izmedju najboljih vrstih ribnjaka, izdašni su. Ako su pak maleni, onda valja ribu hraniti, a u takovu slučaju, oni se tim bolje izplaćuju, čim je gospodaru laglje nabaviti jeftine hrane.

Zadnja vrst ribnjaka, naime ribnjaci u kojimi se mieša morska i tekuća voda, koji se dakle nalaze na ušću rieka, računaju kao najbolji i najkoristonosniji ribnjaci, jer se u njima jednakom lakoćom može gojiti istodobno i morska riba i slatkovodna riba. (*Sliedi*).

*) Istodobno odgovor na pitanje 88 iz broja 21 „G. P."

pa i vinovicom (alkohol). — Razni aetheri, da ju vinu različiti tek. — Ujedno nastaje drugih spojina, koje takodjer imadu upliva na tek vina. Često put se i vinovica pretvori djelomice u *aldehyd*, što je već prelaz k octu ili ocatnoj kiselini, a ova pak promjenjuje tek vina. Sve ove promjene nastaju djelovanjem kisika od zraka, on daklen odlučno upliva na tek i zdrieloću vina.

Nekoje žutine su u mladosti bielo-zelenkaste boje. Ova se promjenjuje u istom razmjeru, u kojem se i vinski tek promjenjuje. — Zelena boja jest izpočetka svjetlo-žuta, svakim pretakanjem, pokazuje nam se nešto žućom; dokle nepostane najzad žuto kao zlato. Ako se vino nepretače, ono će dugo vremena zadržati svoju prvašnju boju.

Ražne žute boje jesu osobito karakteristične za starost vina, jer pomoću njih. prije nego smo vino kušali, označujemo njegovu starost. Uza sve to težko je samo po boji svoje mnenje izreći o vinu, jer razna sredstva osim redovita pretakanja mogu uplivati na povećanje njegove boje.

Tako će zadobiti ono vino, koje se nalazi u malih buretih ili sudovih prije svoju stalnu boju, nego u velikih, jer za malo bure netreba toliku kolikoću zraka kao za veliko, te osim toga zrak pri malom buretu jednako na sve slojeve vina djeluje, što kod velikoga nije, jer su mu slojevi mnogo veći. Radi toga vanjski i francuski vinotržci drže u svojih pivnicah buriće od 5 do 7 Hl. Bure ili bačva u kojoj se vino nalazi takodjer doprinaša mnogo k promjeni boje. Vino u novoj bačvi, zadobije prije žutu boju, nego ono u staroj; osim toga postaje vino žuće, ako je mast ili šira dulje vremena ležao na dropu.

I kod promjene boje igra zrak veliku ulogu, jer čestim pretakanjem postaje vino stalnije, njegov tek ukusniji, a i boja mnogo ljepša.

Na južnim stranama ne drži se biela vina, jer dozrievaju prije, to zdrienje podupira se pretakanjem.

Vino valja da u miru leži, eda se talog laglje može sleći. U 15 dana obično se posve izbistri. Ako želimo da nam brzo uzdrije valja ga često pretakati, n. p. svakog mjeseca ili svakog drugog mjeseca. Ako se vino pretoče sisaljkami, onda mu ništa ne pomaže. Hoće li se rabiti sisaljka, tad valja najpre otočiti vino u vidro, pa iz ovog sisaljkom u bačvu.

Na bistrenje upliva specifična težina taloga i ona vina čim je talog specifično teži od vina tim će se vino prije izbistriti. Na čišćenje vina osim specifične težine ima upliva i toplina. — One pivnice, u kojim nije godišnja toplina barem djelomice jednaka nisu prikladne, u njih nije vino stalno na proljeće i svršetkom jeseni, jer usljed promjene topline u različitih godišnjih doba, nastaje neko gibanje vina.

Vino se pretače dotlen, doklen se po zadnjem pretakanju nit najmanje ne pomuti. Tad stopro, kaže se da je vino *gotovo*.

Pretakanja ravnaju se napram kakvoći vina. Često se dogadja, da se istom nakom šestoga, dapače nakom desetoga pretakanja postigne onaj stalni stupanj, kod kojega možemo reći: sada nam je vino gotovo.

Da se vino prije izčisti uzimlju se u pomoć čistila.

Čišćenje vina osniva se na jednostavnom mehaničkom procesu, čistilo, koje se upotrebljava, mnogo je teže, nego talog, koji se izlučiti imade. Čim brže čistilo djeluje, tim laglje i najsitnije čestice sa sobom povlači. Dakako da i o specifičnoj težini vina zavisi, da li će se ono prije izčistiti ili ne. Težka vina, koja imaju mnoga extrakta čiste se polaglje, dočim lahka s manjim extraktom brže.

Kako i čim da se čisti, to ovisi od raznih okolnostih; te ću drugom sgodom opisati, ovdje samo napominjem kako valja postupati kod čišćenja, jer se često netočno izvadja, a tim se grieši. Ako se pretočeno vino odmah ili nakon drugoga ili trećega dana čisti, kao što se to obično dogadja, to za sigurno nećemo postići svrhe, jer ako se čistilo u vino metne prije nego što se je ono pomutilo, čistilo pasti će na dno bez da je djelovalo, a naš trud biti će bez uspješan.

Čišćenje preduzima se 6 ili 8 dana poslje neg se vino pretoči.

Osim toga valja paziti, koliko se kojemu vinu ima dati čistila. To se ravna po taninu i mutnoći vina. Ona vina, koja imaju prilično tanina, valja dati više čistila. Često se dogadja, da nekoja vina, pošto smo ih čistili mutna ostanu, tomu je uzrok jedino što sadržaju malo tanina. Takovome vinu valja dodat tanina, i to ili čistog ili se pak samelju koštice (pećke od grožđja.

Za svaki gram hladetine ili mohrunjeg mjehura uzimlje se 1 do $1\frac{1}{2}$ gram tanina.

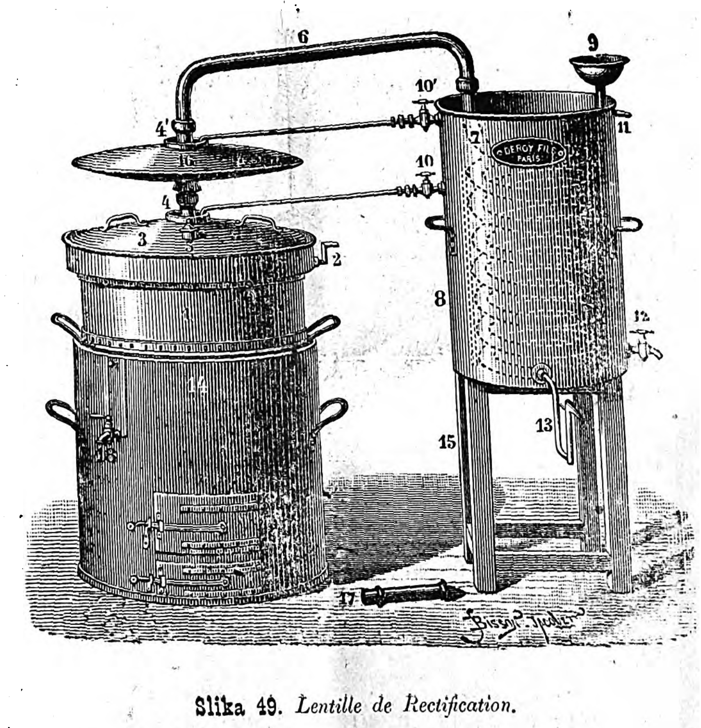
Trgovci rabe u istu svrhu prociedjivanje ili filtriranje. Prociedjivanjem postigne se svrha u najkraćem vremenu. Filtriranje mogu samo oni upotrebljavati, koji imadu veliku množinu vina; za male posjednike neizplaća se s raznih uzroka; a najpače što je cjedilo prilično skupo.

Naše okolnosti zahtjevaju da jednostavno baratamo vino, ali pri tom valja uvjek držati u pameti, da ako hoćemo imati dobro i stalno vino, da valja nezrelo i gnjilo grožđje odstraniti, da valja da nam mast ili sira posve previe, a poslje vrienja da valja redovito pretakati. Vinsko posudje ima biti čisto, jer čistoća je duša pivničarstva.

BLACK ROT

(Nastavak vidi broj 22).

Trusje izvaljuje iz unutarnjosti picnidie, uvjek pomješane nekakovim kapljicam, koje bi reći da su uljaste naravi. Ove stilospore klicaju posve lako i brzo, već nakon tri ili četiri sata, pri toplini od 20 do 25° C. Protjeravaju na



Slika 49. *Lentille de Rectification.*

vrh najpre neku vrst cievčice koja se sve više dulji i dieli u odjele, pa se na jedan put razgrana, i to grananje nastavi dok se neizpreplete poput mrežice, na isti način, kako što je rečeno za mycelium koji se razvija na zrnju.

Spermagone naliče posve pienidiam. Izvanka imadu crnu kožicu od više redova stanicâ, unutri ima nešto svjetlijega sa tankim nitim, koji se raztjiču od središta. Ovo su *basidi*. Na njihovom vrhu radja se sitno trusje zvano *spermazii*, koje izlaze na otvor kad dozrije receptaculum. Ovo trusje je bezbojno, prozirno tanko, a dugoljasto.

Kad je Black Rot u prvom razvitku, onda imade puno spermagona. Ima ih uvjek, ali zimi puno manje nego picnida.

Na odpalom zrnju, težko je da se nadju neoskvrnjeni.

Cornu tvrdi da su *spermazii* brezspolno trusje, koji osebujno klicaju, a uvjek uz pristup zraka.

Kako Cornu u svojem „*Reproduction des Ascomycétes*" tvrdi, ima ih puno, posve su maleni, a mora pod svaki način da služe za umnožavanje vrsti.

Spermagoni dozrivaju brzo: ima zdrelih već u kolovozu. U to doba vidi se izvaljivati tankih i dugih stržaja (vitica) ovi sadrže na miljune trusja, koje kiša izpere i raznese. Ptice, zareznici i vjetrovi prenašaju ovo trusje, koje kad nadje dobru podlogu razvije se.

Po Tulasne-u spermazii imadu dva svojstva, kojimi se ne odlikuje drugo trusje. Prvo je da su posve sitni, te se posve lasno razsijavaju i dadu raznašati, drugo da ako jm je neprijazna podloga ne klicaju. — Isto, do daljih kušnja može se tvrditi o spermaziim od *Phoma uvicola.*

Sad bi nastalo pitanje, kako se razsijavaju stilospore, kad se oslobode od picnidia.

Raznašaju i njih kapljice vode, kako što raznašaju trusje od *Sphaceloma ampelinum* t. j. one nametnice, koja prouzrokuje *antracnosis*? Vjetar, zareznici itd. doprinašaju puno više na razprostiranje bolesti od samih spermazii-a.

Što ima puno stilospora, daje se zaključiti, da one vode glavnu ulogu pri razprostiranju bolesti. Bud lako klicaju, i tanke su kožice, posve je vjerojatno, da atmosferičke promjene na njih puno uplivaju, te da se ne dadu na daleko raznašati. Vjetar im je slabo pomoćno sredstvo, puno više mora da im pomaže rosa i kiša (dažd). Može se sigurnošću uztvrditi, da posve brzo izgube svoju klicavost, a sigurno uvjek, ako u kratkom zemanu poslje neg ostanu slobodne ne dodju na dobru podlogu.

Kako je daklen da preživi nametnica od godine ne godinu? I sami spermazii, premda puno odole i ne klicaju, ako ne nadju povoljnu podlogu, ipak težko je vjerovati da su oni prezime.

Sve Acomycete imadu *peritecie*, koje drže u sebi *endospore*, a ove mogu da prezime i njihova je svrha, da uživaju život nametnice od godine na godinu. Rećbi, al se još neda uztvrditi, da i *Phoma uvicola* razvija *endospore*, koje prezimljuju u *peritesie* (*Sliedi*).

O mastilu za maslao.

Mastilo mlieka prelazi u maslac. — Ljeti najme, gdjeno krave jedu zelenu krmu, odnosno zelene biljke u kojih ima žutog mastila, biva i maslac žut. Zimi pako, kad se hrane suhom krmom odnosno sienom, koje sušenjem izgube mastila, biva i maslac manje žut. Nu, pošto je žuti maslac u obće obljubljeniji, običava se mastiti u zimsko doba. U tu svrhu rabi se u Holstinu i Holandiji: orlean (Bixa-orellana) sa nešto žutnjaka (Curcuma).

Maslac žuti se kako sljedi:

Raztopi se po prilici 0·5 kilog. maslaca; čisto, bistro maslo odlije se u drugu posudu. Onda se u to maslo metne komad orleana, velik kao orah zamotan u finoj platnenoj krpi, te se stavi na vatru. Kad se raztopi nešto orleana postane maslo smedje-crveno. Ono se pusti da ohladni. Hoćemo li sad da omastimo maslac, uzme se nešto malo tog omašćenog masla, otopi se, i pomješa skupa sa opredjeljenom množinom soli, pa primješa maslacu, koji je već opran i kojeg se odmah gnječi na način, kako smo već prije napomenuli. Koliko da se uzme omašćena masla neda se opredieliti, u tom mora da nas uči vježba.

Nu, još pred kučenjem (tučenjem može se skorup omastiti sa orleanom. — U tu svrhu omasti se najprije nešto pepela od bukova drva sa orleanom; u koju svrhu metne se orlean u lug. Čim je lug omašćen uzimlje ga se toliko, koliko treba da bude maslac žut, pa se primješa skorupu.

Ovaj je način jednostavniji i laglji.

Na mjesto orleana rabi se takodjer žunfran. Mastilo istog raztopi se prije pomoću vinovice; na taj način dobiveni izvadak razblaži se vodom, te se primješa skorupu opredjeljenu za kučenje.

Priredjena mastila dobiva se u Šlezvig-Holštinu kod H. Wenchebacha u Flensburgu; u Danskoj i kod N. Blumesandta u Odensee.

Ako se kuči maslac pri višoj toplini, onda ostane intenzivnije omašćeno.

Maslac ili maslo za kućnu porabu, najbolje čuva se u zemljanom posudju, koje je iznutra dobro ocakleno.

Za razpošiljanje rabi se posudje od suha hrastova ili bukova drva. Drveno posudje mora se pred porabom dobro izlužiti, pa onda poprati slanom vodom.

Pomenuta lukšija pravi se vrućom vodom u kojoj se raztopi pepeljika. Na 100 djelova vode raztopi se 6 djelova pepeljike

Ovako priredjenu lukšiju ostavlja se 2 do 3 sata u posudi. Poslje toga izluži se posuda sa raztopinom od kocelja. Na 100 djelova vode uzimlje se 8 djelova kocelja. Ova raztopina ostaje u posudi do 24 sata.

Kad se posuda prosuši, onda se pospe smrvljenom soli.

Prof. J. Ubl.

O tovljenju teladi s mlikom.

Čisto se nameće gospodarom pitanje, osobito onim, koji živu nešto po dalje središtâ. — Dali nebi bilo koristnije toviti telad sa mliekom, mjesto što ga se izravno unovčuje ili se pravi sir.

Tim poslom najviše se je bavila gospodja Jelena Beckhufen jedna vješta gospodarica iz Rasteda u Odenburgu. — Ona je svaku točno proučila, pa onda svietu do znanja stavila.

Rečena gospodja drži devet krava, i to jedino radi mlieka, a ne uzgaja telad za razplod ili drugu gospodarsku svrhu. Ako joj koja krava presuši ili ostari, ona ju prodade a kupi bredju. Iz dobrog djela mlieka otuče maslac, dočim drugi dio unovči ili izravno kao obrano mlieko ili kao vrhnje.

Obranim mliekom hrani telad. Ona si kupi preko godine 50 do 70 telića, pa ih u 5 ili 6 nedjelja utovi obranim mliekom. Kupi posve mladih telića, pa ih hrani toplim stopro omuzenim mliekom Kašnje ovo mlieko zamiesni obranim, kojeg grije do 27 stupnjeva. Uvjek ih tovi slatkim mliekom, i to iz početka takovim, koje je obrano nakon 12 satih, pa kašnje mliekom obranim nakon 18 satih, nakon 24 i nakon 36 satih.

Hrane se tri puta na dan, a pri tom se pazi da su uvjek siti, a nigda presiti, pa im se rad toga daje svakog dana razmjerno nešto hrane više. Opazili se da se tele težko diže kad se je najelo ili da omiće hranu, onda mu se drugi put dade manje mlieka, ili mu se poveća množina hrane. Svake nedjelje dobiju nešto soli, a svako 10 dana nešto malo suhe pržine, jer ih svako često spopane volja za pržinom.

Svako tele dobije odielenje za sebe. To je kao neka vrst sanduka, koji je $^1/_2$ metar dug, $^1/_2$ metra širok, a 1 metar visok.

Dade im se obil stelje, a sanduk ovaj drži se na umjereno toplu, suhu i tamnu mjestu.

Ono 76 telića što je ona hranila stanovite godine vagalo je kad ih je kupila 2633 kg, a stajali su 589 forinta. Poprieko uzeto svako tele vagalo je 34·64 kg., a stajalo ju je 7·75 forintih.

Telad rečena dobila je:

607$^1/_2$ Litara friška mlieka,
3740$^3/_8$ „ na polak obrana mlieka,
20,572$^1/_2$ „ obranog mlieka.

Kad su se prodali telići vagali su ukupno 4774$^1/_2$ kg., a dobilo se za njih 1854·11 forint. Poprieko daklen za svako tele težko 62·82 kg. dobilo se je 24·37 forinta. Tovljenjem postali su telići teži za 2141$^1/_2$ kg., t. j. svaka pojedina glava poprieko uzeto za 28·18 kg.

Za 100 kg. prirasta, po tom trebovalo je:
28·4 Litre friškog mlieka,
174·7 Litara poluobranog mlieka,
960·6 „ obranog mlieka.

Svega daklen trebalo je 1167·7 litara mlieka, što odgovara na 11·64 litra mlieka za svaki kg. prirasta.

Pošto se računa obično 10 do 12 kg. friškog mlieka za 1 kg. prirasta, to se u ovom slučaju, gdje se je davalo preko $^4/_5$ obranog mlieka, može računati polučeni uspjeh, kao posve povaljan.

Obično računa se litar friškog mlieka 12 do 12·4 novčića, litar poluobranog 7 do 7·4 nč., a litar obranog po 4 do 4$^1/_2$ novčića.

Od 9 krava muzara imala je gosp. Beckhufen u godinu dana, sljedeći ne čisti dohod:

990	Litara mlieka po 12·4 novč. fior.	122·78
158$^1/_4$	„ vrhnja po 1·08 fior. „	171·69
681	kg. masla po 1·98 do 2·20 f. „	1377·36
Od	tovljenje teladi . . . . „	1265·11
	Ukupno fior.	2936·94

Svaka krava dala je po tom dobiti 326·32 forinte. Liepo!

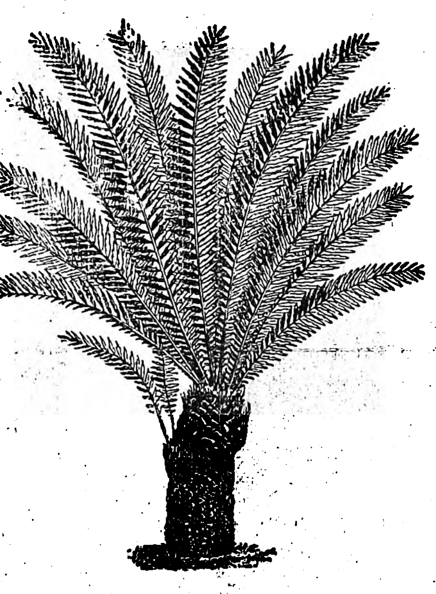
SVAŠTICE.

— *Solenje vina.* Poznato je da mlada vina prije uzdriju, te da su liepše boje i pjene, ako se na svako 10 hektolitara vina ulije vidro mora. Ovaj običaj je obstojao od starine, pa je u primorskim krajevim još uvjek u običaju. — Nego, neki, osobito u južnoj Italiji i u nekim predjelim Francuske počeli pretjeravati, pa mjesto mora, lievati razsoli, pa dopokon i soliti mast ili vino sa čistom soli. Posljedica je toga bila, da se je u obće svako solenje zabranilo, jer se je pokazalo, da ako u vinu ima samo 0·05 postotaka raztopljene kuhinske soli, da je ono onda štetno po zdravlje.

— *Posušena stabla ožive.* Kad se primaju mlada voćna stabla, pa se razmotaju, ostane čovjek često iznenadjen, kad vidi kako su se na putu posušili. Mnogi bi s njima odmah na vatru, drugi iskopaju jamu prilično duboko, pa zakopaju u nju stabla ležeće — Povrh stabala ostane sloj zemlje od 15 do 25 cm., a površina se ozgor ne poravna, nego se priredi u obliku korita, a da se može zalievati, ako nastane suho vrieme. Ako su bila stabla još živa kad su se zakopala, onda će se malo po malo okriepiti, te će dobiti svoju prvašnju životnu snagu, što se pozna, ako se je kora izpravila i ako je postala gladka. Onako spasena stabla zasade se na opredieljeno mjesto za vlažna ali blaga vremena.

— *Izluživanje bačava.* Ako se neizluži sud pred porabom dobije i mast i vino neugodan tek po drvu, o kojeg se mnogo često vino pokvari. Manje posudje najlaglje se izluživa sodom, jače parom. Na sud od 1 hektolitra uzme se 1 kg. kristalizirana ugljična kisela sodika, raztopi se u pô hektolitra vode, začepi pa drži tako 12 do 14 dana. Sud se svakog dana par puta provalja, da lužina izluži vas sud. Kad se istoči bude mal da ne posve crna (lužina). Sud se onda propere par puta friškom vodom, pa se unj može lievati najfinije vino.

— *Da arabska guma bolje liepi.* Poznato je da i najbolja arabska guma ne liepi hartiju o kovinu, drvo o drvo, pa ni hartiju o hartiju ako je od vrsti koje upija. Kako „Pharm. Centr." tvrdi puno veću ljepivost dobije arabska guma, ako joj se pridoda malo kristalizirane sumpor-no-kisele koceljne zemlje. U 20 grama vode, raztopi se 2 grama rečene kocelje zemlje, a u ono pak 8 grama gume arabike.



Slika 50. *Encephalartos caffer.*

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

— *Lentille de Rectification, systeme Deroy* slika 49. Ovaj kotao sa rektifikatorom rabi se za prekapljivanje i rectificiranje šljivovice, manjigovače, jabukovače, vinske taložine, buragorače itd. Prednosti ovog kotla su iste, kao i kod kotla za rakiju, kojeg smo opisali u pro šastom broju sa razlikom, da iz hladila ovog kotla vode ugrijanu vodu dvie cievi; i to gornja ciev broj 10' vodi topliju vodu u prsten 4' rektifikatora, a ciev broj 10, nešto manje ugrijanu vodu u prsten broj 4 na klobuku. Na ovaj način rektificiraju se pare dvaput, prvi put u klobuku, drugi put u rektifikatoru broj 16. Ima ih od 25 litara do 600 litara sadržine.

— *Encephalartos caffer* slika 50, jeste jedna *Cycadea* koja svojim uzrastom naliče po nešto paomi. Debla je valjasta, prilično debela, a 1 do 7 metra visoka. Na vrhu nosi puno velikih listova, koji sastoje od 25 do 30 parnih listića. Nosi na vrhu veliki cviet čunjasta oblika, koj je naprama individuumu mužkoga ili ženskoga spola. Goji se kao paoma, čvrste je naravi, pa kod nas uspjeva na polje u zemlji, naravski na mjestu zakloljenu od sjevernih vjetrovâ, dočim se na sjevernijim stranam mora zimi zakloniti u umjereno toplim postavam. Potanje o ovoj bilini čitat će se u knjizi: „O uzgoju i njegovanju cvieća, u poglavlju: *Paome, Cycadeae* itd.

Gospodarske Viesti.

Primili smo zahvalnošću: „Uzorak staja za manji i veći posjed" iz njemačkog preveo F. pl. Kružić, sa 2 table i 35 likovah — Zagreb 1886. Knjiga je vješto izradjena i toplo preporuča se. Nabavlja se kod G. Neuberga, u Krizevcih po 35 novčića svaki komad.

* *

Curatorium Poljodjelske škole u Gružu, u zadnjoj sjednici predložio je gospod. Jergovića assistenta gospodarstva na kr. gospodarsko-šumarskog učilištu u Križevcih, koji se je lani usposobio za učitelja gospodarstva na Visokoj Poljoprivriednoj školi u Beču, za ravnatelja; gosp. Hreljanovića za pristava, gosp. Bulića za praktičnog učitelja.

* *

Dojduće godine 1887 počet će izlaziti u Križevih tromjesečnjak pod naslovom: *Viestnik za gospodarstvo i šumarstvo.* List donašati će na čelu, po koji uvodni članak, a inače pružati će pregled najnovijeg napredka na polju gospodarske i šumarske literature. Suradjivati će profesori kr. Gospodarsko-šumarskog učilišta. — Sretno!

* *

Cienu našeg vina još uvjek uzdrže, premda su riedki tražioci.

* *

Po zadnjim vijestim, koje nam stižu iz Beča, rečbi, da je ministarstvo naklono poduprieti zasnovanje dviju pokrajinskih škola. — Jednu poljodjelsku za zagorske predjele sa sjedištem u Sinju, a drugu vinarsko voćarsku sa sjedištem u Splitu. Doista nisu mogla biti odabrana bolja i prikladnija mjesta.

* *

Trgovačka i obrtnička Komora Dubrovačka, na predlog svojeg vriednog i zauzetnog predsjednika gospodina Mate plemića Natali preuzela je inicijativu da se u Dubrovniku zasnuje Obrtničko trgovačka škola.

* *

Pišu nam iz Križevca, da je na 1 studenoga slavio dvadesetpetgodišnjicu svojeg učiteljavanja profesor Dragutin F. Hlava. Tom prilikom nije mu uzfalilo čestitanja sa sviju strana i ovacija sa strane slušatelja. Krasno ga je uslovio presjednik „Pluga," a najviše je bio dirnut kad mu je deputacija, na ime sviju slušatelja poklonila lovor vienac, sa napisom na bieloj svilenoj vrpci: *„Prvomu hrvatskomu profesoru šumarstva" — zahvalni slušatelji $^1/_{11}$ 1886.*

* *

Hrvatska zemaljska vlada kupila je za zemaljsku pastuharu 12 pastuha, za svotu od 10·900 forintih. Tri od tih pastuha su čistokrvne ingležke pasmine, pet njih polukrvne ingležke pasmine, tri punokrvne arapske pasmine, a 1 punokrvne lipicanske pasmine.

* *

Taljansko vino dobilo je nagradu na medjunarodnoj izložbi u Liverpoolu.

* *

Taljanci priredjuju u Parizu stalnu izložbu vina, a to zato, kako kažu: „un buon consiglio è dato ai viticoltori ed enologi, quando si propone di prender parte, giacchè i *tempi sono favorevoli, al nostro commercio vinicolo colla Francia.*"

* *

C. k. normalno baždarsko povjerenstvo u Beču izračunalo je nove skrižaljke za opredieljivanje prave žestine alhokola u postotcim objema pri toplini od 12 stupnjeva R. ili 15 stupnjeva Celsiusa. — Tko želi izmieniti svoje stare skrižaljke, neka ih pošalje baždarskom uredu u Zadru, Trstu, Ljubljani, ili Beču, i neka priloži 10 novčića.

* *

Tvrdka Canepa i Ricchini iz Genove priredjiva putujuću izložbu taljanskih proizvoda. U tu svrhu gradit će se osobit parobrod, koji će pak odputovati iz Genove te će se dotaknuti najprije glavnijih trgovačkih mjesta Amerike.

* *

Po statističkom izvješću amerikanske vlade, ima u Kaliforniji 2,700,000 stabala od jabuke, 1,200,000 od breskve, pô miljuna od kruške, 600,000 od šljive, 600,000 od trešnje, pô miljuna od praskve, 1,600,000 kajsija, pô miljuna naranača i limuna, te 700,000 acres zemljišta zasadjena lozom.

* *

Dne 25 i 26 lipnja 1887 obdržavat će se u Nivelles u Belgiji smotra domaćih goveda, i obća izložba najboljih gospodarskih strojeva. Opredieljeno je puno nagrada, od kojih je najveća ona za sbirku najboljeg i najpraktičnijeg gospodarskog orudja.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

87. Može li se naše obično maslinovo ulje izčistiti i izbistriti na način da dobije i izgled i tek dobra ulja za trgovinu?

N. S. u B. — Zadar.

Najjednostavniji način, da se doneklen izčisti i izbistri jeste pomoću daždevice ili morske vode. Pomješa se ulje sa vodom, pa dobro izmućka i ostavi u miru dok ulje izpliva povrh vode. Doktor Bizzari savjetuje da se vodi pridoda pô po sto treslovine (tanina, koji dolazi u trgovini). Na ovaj način postizava se bolji uspjeh, ali ako se jedanput ima rabiti kiselina, onda je bolje staviti hrastove ili javorove kore, da se moči 24 ure u vodu, pa tom vodom izprati ulje. Najbolje je izmućkati takovu treslenu vodu sa uljem. Kad postoji 24 ure, onda se ulje posve odieli, te je čisto i bistro. Za finija ulja rabi se na isti način sok od limuna razvodnjen. — Prije nego se rabe ova sredstva na veliko bolje ih je prokušati na malo, jer ako ima puno kiselina, onda ulje izgubi nešto sladkoće i mirisa. Leroy čisti prosto ulje dušičnom kiselinom od 26°. On izmućka 1000 litara ulja su 3 litara dušične kiseline.

U novije doba po načinu Thenarda preporučuje Dubrunfant sumporovu kiselinu. Na 100 litara ulja dolije se uz neprestano miešanje 2 do 3 litara sumporove kiseline. Kad ulje pozeleni doda se zagašena vapna i vode. Tim se stvori sumporno-kiselo vapno, koje se otalozi. Po zatim odlije se ulje u čisti sud i na svaki hektolitar ulja dolije se 25 litara vrele vode. Sve se izmućka, pa pusti da miruje, dok se ulje sakupi na vrhu. Ima još drugih načina, no navedeni su najpraktičnij i najbolji.

88 Upliva li vrst pluga na dubljinu i širinu brazde a opet obadvoje na tegleće blago? — Imam Hohemheiski plug, pa ga na mojim oranicam (ilovača zemlja) par podolskih volova mukom vuku.

K. I. u K. — Hrvatska.

Svakako upliva. Pokusi, o tom vodili su se dne 25 listopada t. g. na kr. gospodarsko šumarskom učilištu u Križevcih. Mi vam donosimo te pokuse u cjelini, uvjereni, da ćemo na taj način najtočnije odgovoriti na vaše pitanje:

„Tlo, na kojem se je oralo, jest težka glina, koja je uslјed predidućih kiša još vlažnija bila, nego je trebalo. Osim Vidačevog pluga nisu ona druga dva još nigda rabljena za obradjivanje tla. odgrnjača im zato i nije bila izgladjena, s toga je trenje jedan dio vozne snage absorbiralo. — Odpor i potrebitu voznu snagu označivao je *Burgov dinamograf*, koji je u tu svrhu za sada najbolji. Rezultat pokusa jest sliedeći:

Vrst pluga	Dubljina brazde u cm.	Popriečni odpor u kg.
1. *Vidačev plug*	18	156
2. *Sackov univerzalni plug:*		
a) kao obični plug	20	210
b) kao podrivač	29	300
c) kao marker	12	135
d) sa 2 lemeša	20	28C
2. *Eckertov rajolni plug*	35	692

Prije nego iz toga izvedem praktične posljedice, napomenuti ću, da jedan jaki vol pri uztrajnom radu i brzini od 75 cm. u sekundi može odpor od 65 kg svladati: raste li odpor te se brzina umanjuje tako, da pri odporu od 80 kg. jedva dolazi brzina do 55 cm. Konj ide brže od vola; pri brzini od 1 m. u sekundi može on odpor od 75—80 kg. uztrajno vući. — Pogledamo li gornje brojeve, lahko ćemo moći izračunati, koliko *Eckertog plug* vozne snage treba. Kad bi htjeli s njim osam urah na dan rigolati, trebalo bi do 5 parih jakih volova Evo sličnoga slučaja iz prakse, koji će to posvjedočiti. Prigodom natjecanja u oranju u *Petit-Bourgu* kraj Pariza g. 1867 orao je parni plug tvrdo, suho tlo do 53 cm. dubljine. Istom sgodom orali su i sa običnim plugovi na istom tlu, ali nisu mogli dublje od 40 cm., akoprem su pod plug upregli 6 parih jakih *Charolais*-volova.

Pri našem su pokusu pod Eckertov plug bila upregnuta 4 jaka vola bjelanske pasmine, odpada dakle na svakoga do 180 kg. vozne snage. Ovaj odpor prelazi doduše teoretičku mogućnost (računajuć po Maschekovoj formuli), ali to i mnogo više je moguće samo u onom momentu, kada blago teret potegne; za uztrajan rad nuždno je, kako rekoh, do 5 parih jakih volova. Eckertov rajolni plug nije dakle za naše težko tlo, kao ni svaki *ruhadlo*; on istina dobro rahli i mrvi tlo, i do velike dubljine dosiže, ali i mnogo vozne snage ište.

Sachovomu plugu neima prigovora, posao je u svakom obziru savršen. Razni dielovi, koji se na jednom te istom gredelju zamieniti mogu, dopuštaju i različito obradjivanje tla. On vam služi za obično oranje, rigolanje, ogrtanje, markiranje, gulenje pažuti itd. Jedino, što bi mu se stvarno moglo prigovoriti, jest to, da su kod onoga načina, gdje plug sa dva ili tri lemeša ore, ovi odveć blizu jedan drugomu, te se brzo zatrpaju Kod nas se je doduše oralo u strništu, na izoranom se tlu to neće tako lahko dogoditi. Što plug osobito preporučuje, to su ona dva lanca s obje strane gredelja, koja čine, da se plug u brazdi nigda izvrnuti neće, već se sam regulira bez ičije pomoći; popusti li usljed kakove zapreke u brazdi jedan lanac, tad pritegne onaj drugi gredelj i izpravi ga. (Na svakom se plugu dade ovo načiniti, što bi od velike koristi po one bilo, koji rade na jednoč sa više plugova, a ne imaju dosta poslenika).

I Sackov plug treba za uztrajan rad više od 2 vola, osobito ako rigolamo zapregnemo li medjutim 4 vola, ili mienjamo li predpregu, to ćemo imati za naše okolnosti sasvim savršen rad. Za markiranje (plitke brazde, u koju se krumpir sadi) dosta su nam cieli dan 2 vola.

Što se napokon *Vidačevog pluga* tiče, vidi se, da je pri oranju od 18 cm. dubljine odpor od 156 kg. prevelik za 2 vola. Čim je odpor veći, brzina je manja, dakle volovi će taj odpor vući, ali hod će im biti spor t. j. rahlenje tla neće biti tako podpuno. kao kad bi odpor na više blaga podielili ili kad bi u danu predpregu mienjali."

89. Amo je običaj mazati zimi vapnenim mliekom one loze, koje je crn morila. Pomaže li vapneno mlieko proti crni ili ima koje drugo bolje sredstvo?

V. M. u B. — Dubrovnik.

Nebi vam mogli uztvrditi koliko pomaže mazanje vapnenim mliekom, ali dvojimo da jako malo. Prokušalo se je proti crni, i pokazuje se veoma uspješno sljedeće sredstvo. Raztopi se u 100 kilograma vode 50 kg. zelene galice (vitriuolo di ferro), te se dolije još 1 do $1^1/_2$ kg. sumporove kiseline. Ovom se raztopinom izpore svaka pojedina loza u veljači. Gdje je bolest bila težko napala izperu se loze na proljeće prije neg protjeraju, dva do tri puta rečenom raztopinom.

B. Nova pitanja.

90. Odklen bi mogao nabaviti i uz koju cienu, par irlandežkih kokoših i jednog pivca?

A. G. u S. L. — Istra.

91. Imali knjigâ na hrvatskom ili taljanskom jeziku, koje se bave priredjivanjem slastića, pekmaza, umoka, jela?

F. u M. — Brač.

92. Odkud i za koju cienu mogao bi nabaviti jedan stroj za pravljenje tiestinâ (pasta) za domaću porabu?

F. u M. — Brač.

☛ **Odgovori na javna pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.**

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1886.

P. n. č. g. Markov S. — Beljan T. — Grsinić A. — Nazor N. — Snidarčić J. ž. — Šmak D. G.

— —

— *Č. g. Vitežić B. — Mi smo na svoje vrieme primili for. 6, koji su točno ubilježeni i javljeno je da je podmirena predbrojba do konca t. g. 1886.*

Č. g. Donadini I. — Ono se je pozivalo na jednu viest priobćenu prije par godina u „Poučniku." Broj dotične naredbe nismo u stanju da vam navedemo. Najbolje je da si kupite sbirku naredabâ, ili da tražite od koga u zajam „Objavitelj dalmatinski" od godine 1884 ili 1885.

— *Č. g. S. - Split — U Dr. Blanckenhorna u Karlsruhe. No tražite najpre catalog ili točni izkaz i cienu stvarih.*

☛ Svu onu gospodu koju nam duguju za predbrojbu ili za druge stvari molimo da nam dug podmire, jer oskudievamo novcem, a potreba nam je ljuta novaca, ako ćemo da vodimo ladju dalje.

Uprava „Gosp. Poučnika".

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U LISTOPADU 1886.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Sniežnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	15·8	18·6	8	10·0	31	18	13	8	—	1	14	—	—	—	—	—	12	1	1	3	10	—	4	—	—	167	55	17
Korčula	20·2	23·2	21	17·3	31	18	13	7	—	—	—	—	—	—	3	—	1	4	1	16	1	1	1	11	17	127·5	94	7
Hvar	19·1	26·4	7	11·4	15	12	19	7	—	—	—	—	—	—	—	—	5	1	10	5	1		2	5	2	59·4	22·5	9
Knin	16·4	22·2	21	9·9	31	21	10	9	—	—	12	—	—	6	—	—	8	3	—	1	6	—	1	1	11	—	—	—
Drniš	15·9	20·6	21	10·6	31	13	14	9	—	—	16	—	—	2	—	—	5	—		2	9	—	1	—	1	—	—	—
Mokrine (Boka)	17·7	27·0	21	10·0	15	16	8	8	—	2	14	—	—	3	—	1	11	—	3	8	5	2	—	—	2	—	—	—
Nin	16·1	20·9	20	11·2	31	17	14	10	—	2	3	—	—	5	—	—	2	5	2	8	3	1	2	7	22	—	—	—
Trogir	19·5	22·1	19	15·5	15	21	10	5	—	—	20	—	—	—	—	—	4	7	19	11	6	—	4	17	9	98·7	—	—
Dubrovnik	19·9	25·3	21	12·0	15	13	18	8	—	1	—	—	—		3	—	7	11	2	21	3	4	6	7	32	112·4	43·7	14
Smokvica (Korčula)	19·5	24·0	2	14·3	16	20	11	5	—	—	6	—	—	—	2	—	8	—	3	27	—	2	7	12	34	44·2	18·5	16
Račišće (Korčula)	23·2	24·2	20	13·5	30	17	14	10	—	1	13	—	—	—	3	—	4		3	14	10	10	1	6	10	—	—	—
Vrhgorac	16·4	22·9	5	11·2	31	13	18	6	—	—	—	3	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—		—	—	138·0	62·8	17
Obrovac	14·9	20·0	7	10·3	31	16	9	6	—	—	5	—	—	1	—	—	—	8	—	—	10	3	7	3	—	—	—	—
Podgora (Primorje)	18·0	23·7	4	12·3	15	12	19	—	—	—	5	—	—	5	2	—	6	—	—	6	7	—	3	—	5	—	—	—

U ZADRU 1886. Brzotiskom „Narodnoga Lista."

Godina V. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 24

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se. *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Prosinca 1886. — Ciena je listu 3 fiorina na godinu — ŠIBENIK, 16 Prosinca 1886.

Zaključci skupštine o bolestim loze.

Kako je već bilo javljeno u našemu listu jesenas bila je u Florenci medjunarodna izložba orudja za utamanjivanje tajnocvjetnih nametnica i zareznika, koji napadaju lozu. Tom prilikom obdržana je skupština o bolestim loze.

I izložba i skupština otvorena je na 16 listopada. Skupštini prisustvali su: Miraglia glavni ravnatelj poljodjelstva u istoimenom italjanskom ministarstvu, Cerletti tajnik družtva taljanskih vinara, Pirotta sveuč. prof. Rim, Cuboni prof. u Conegliano, Briosi ravnat. kriptogamičkog laboratoria u Pavia, Arcangeli sveuč. prof. Pisa, Comes prof, visoke škole u Portici, Cantoni ravnat. vis. škole u Milanu, Carnel prof. u Florenci, Sestini sveuč. prof. Pisa, Comboni prof. Conegliano, Mach ravnatelj u S. Michele, Cavazza ravnatelj u Alba, Foëx ravnat. u Montpellier, pa Cornu, Viala, Ottavi, Thümen, Giordano, Torgioni, Tozzetti itd. itd.

U odboru za prvu sjednicu bili su: Cantoni, Cavazza, Cornu, Lawley. Foëx, Toscanelli, Cuboni, Niccolini. Pirotta držao je najpre predavanje o naravi i razvitku peronospore, a onda je izvješćivao Cuboni:

„*O razvoju peronospore u odnošaju sa načinom rezitbe (uzgojem) i vrsti loze, te raznim ustrojim loze.*"

Nakon duge razprave poprimljene su sljedeće resolucije:

1. Peronospora napada jače nizko uzgojene loze i ne zakriljene od visoko uzgojenih i zakriljenih.

2. Nepozna se loza, koju peronospora nebi napadala, al ipak neke joj više odole, osobito ako ju bolest jako nenapadne. Ova razlika reći da potiče djelomično unutarnjeg sastava ustroja dotične loze, a djelomično od odnošaja pod kojimi se je razvila dotična loza.

U drugoj sjednici razpravljalo se je o raznim sredstvim proti peronospori, i o uspjehim postignutim sa istima.

U odboru bili su: Carnel, Bellussi, Briosi, Cerletti, Comes, Comboni, Cuboni, Foëx, Mach, Sestini. Izvješćivao je Cavazza, a primljene su sljedeće resolucije:

1. Plinovita sredstva pokazala su se bezuspješna proti peronospori.

2. Od sredstva u prahu, najuspješnija su se pokazala ona sredstva, koja sadrže u primjesi modre galice (bakrenog vitriola).

3. Smjesa od vapna u prahu i pepela, pa ona od vapna u prahu i sumpora, nije dosad dala toliko povoljna uspjeha, da bi se mogla preporučiti. Kiselastim sumporom *) polučilo se je mjestimice povoljna uspjeha.

4 Od tekućih sredstva, pokazalo se je vapneno mlieko uspješno, ako je bilo u redu pridjeno i u pravom zemanu uporabljeno. Na mnogim mjestim iz praktičnih i ekononomičkih razloga neda se uporabljati.

5. Kao sigurno i posve uspješno sredstvo proti peronospori jesu sve tekuće smjese ili raztopine koje sadrže modre galice.

U odboru za treću sjednicu bili su: Carnel, Bellussi, Briosi, Cerletti, Comes, Comboni, Cuboni, Foëx i Mach. Na prvo pitanje:

„*O načinu djelovanja pojedinih sredstavâ, doba i način uporabe*" izvješćivao je Cavazza:

Poprimljene su sljedeće resolucije:

1. Sredstva proti peronospori djeluju jedino odvratno; samo ranom uporabom istih može se zapriečiti, da se peronospora pojavi. Kad se je jednoć peronospora pojavila, uporabljanje sredstava proti njoj ne pomaže, nego jedino u tom, da odvraća od kašnjeg i daljeg okuženja.

*) Sumporni cviet. koji sadrži sumporite ili sumporove kiseline, ili sameljeni sumpor, koji sadrži slobodne sumporove kiseline.

2. U onim mjestim, gdje se peronospora rado pojavlja, valja uporabljati rano sredstva proti njoj, naime još pred cvatnjom *). U svakom mjestu, dok se opazi bolest uporabiti je sredstva proti njoj odmah i nešto jače, a kašnje se opetuje prama potrebi.

3. Kako da se uporabljaju sredstva proti peronospori, zavisi od sredstva, koje se rabi, o načinu kako je uzgojena loza, o gospodarstvenih odnošajih, te od toga dali se je bolest jače ili slabije pojavila.

Na drugo pitanje izvješćivao je Sestini:

„*Koji upliv imadu razna sredstva uporabljena proti peronospori na sastav masta i vina.*"

On je u jako poučnom izvješću razvio upliv nakiselog sumpora, vapna i modre galice. Poprimljene su sljedeće resolucije:

1. Svojim djelovanjem nakiseli sumpor može da proizvede nešto malo sumporovodika, što se sbiva i pri uporabi običnog sumpora, ili da možda u maloj mjeri poveća množinu sumpornih solih; al nemože da proizvede nijedna bitnu promjenu u kemičkom sastavu masta, i nikakov štetni upliv na igenična svojstva vina.

2. Usljed uporabe vapnenog mlieka i vapna u prahu umanje se nešto malo kiseline u mastu i vinu; nu to obično nemože da nanese nikakove štete u pripravljanju vina. Ali u onim riedkim slučajevim kad mast po naravi sadrži malo kiseline, morat će se pomoći dodatkom vinske kiseline.

3. O uplivu sredstava, koji sadrže modre galice u prahu ili u tekućem stanju, kemičke analize izkazale su dosta povoljnih uspjeh. Za množinu bakra u vinu, osobito ako je grožđje od kojeg potiče vino bilo osumporeno na lozi ili na badnju za vrienja. Ali skupština poznaje

*) Ovo vriedi osobito za naše odnošaje, i za sva ona mjesta gdje peronospora napada i grožđje, jer se grožđje rano okuži.

PODLISTAK.

O uzgajanju ribe u ribnjacim

(Nastavak V. broj 23).

Ako je studena voda u ribnjaku, onda to ne prija ribam, te mnoge vrsti niti ne uspjevaju.

Ribnjak mora biti dosta dubok. Obično se računa srednja dubljina 1 metar, ali zato mora da ima u ribnjaku jedno mjesto 2 $^1/_2$ do 3 metra duboko, a opet na jednom kraju da je posve plitko. U dubokom dielu ribnjaka, prezime ribe i studen im nehudi, u plitkom dielu dragaju se mlade ribice.

Dobro uredjeni ribnjak ima četiri odjelenja, naime jedan za leglo, drugi za uzgoj mladih, treći za odraslu ribu, a četvrti za oplodjenje.

Na prvo odjelenje računa se 4% ukupne površine, na drugo 30%, na treće 60 % a na četvrto 6%.

Ikra dolazi u odjel za leglo, koji je plitak, Mlieč t. j. mlade ribice dolaze u vlastiti odjel, gdje ostanu jednu do dvie godine dana. U takovu su odjelu puno sigurnije i laglje ih je njegovati

U prvoj godini u vlastitu odjelenju porastu ribice prilično n. p. $^1/_8$ do $^1/_4$ kilograma, a i više. Tad se obično prenašaju u odjel za odraslu ribu, ili se pričeka još pô godine ili godinu dana doklen porastu do $^1/_3$ do $^1/_2$ kilogr. ili još više. U odjel za odrasle ostane riba jednu, dvi, tri do šest godina. dok poraste do one veličine koju želimo, n, p $^1/_2$, 1, 2 ili više kilograma.

U ribnjaku od 1 hektara površine, ako se umjetno ne hrani riba, u tri godine dana dade se uzgojiti 120 do 180 glava ribe od 1$^1/_2$ kilograma svaka t, j. neštc 18C do 300 kilograma ribe ili 60 do 100 kilograma ribe na godinu.

Nego da vidimo, koje su morske, a koje sladkovodne ribe prikladne za gojitbu u ribnjacih.

Morske ribe: cipal, ovrata, jegulja, knez, šarag, špar.

Navedene ribe hrane se brakom, svilinom, muljem, ustrojnim tvarim, kao izgnječenim pužim, gusjenicam, ognječenim kukcim, sitnim odpadcim od kuhinje, mehinjam, kruhom itd.

Od vodenih riba goje se: *a*) *šaran*, ljubi mirnu vodu, muljasto dno. Hrani se travam, sluzi, životinjskom izmetinom, mekinjam i ukuhanim sočivnicam. Šaran je riba posve mirne naravi; *b*) *štuka*, grabežljiva je riba, te se hrani toli živom ribom, koju lovi, toli mrtvom, kad ju nadje ili kada mu se podade. Tamani i tudju i vlastitu ikru. Ženka položi do sto hiljada jaja; *c*) *smudj*, i ovo je grabežljiva riba, koja se hrani živim ribicam. Raste brzo, a dobro pitana dostigne 10 kg. težine; *d*) *pastrma* ili *pastrva*, ljubi čistu, tekuću, hladnu vodu, pržinasto dno. Hrani se malim ribicam, crvim, zareznicim. Poraste za 1 do 10 kilograma.

Druge ribe goje se manje ili se baš negoje, a to s razloga ili jer sporo rastu, ili jer su jako proždrljive. Ako se negoje ribe, koje se hrane živim ribicam, onda se iz ribnjaka odstrane sve one ribe, koje ostaju uvjek malene.

Obično goje se samo one ribe, koje brzo rastu i koje se hrane brakom ili drugim odpadcim, kao što su cipli, ovrate, šargi, šasani.

Pastrve, štuke, ljubine (smudute), smudje itd. goje se u posebnim ribnjacim, da se jedni hrane na štetu drugih ili im se pak podastire hrana.

da su sa stvari upletena velika trgovačka i higienička pitanja, rad kojih, na temelju dojakošnjih nauka, nije u stanju da izreče konačnu osudu.

U odboru za četvrtu sjednicu bili su: Arcangeli, Foëx, Viala, Trentin, Pirotta, Von Thumen, Briosi.

Zadaća je glasila: *„Crn ili patule i Black Rot.“*

Izvješćivao je; Ottavi i Penzing. Poprimljene su sljedeće resolucije:

1. Crn ili patule (antracnosi, vajuolo, schwarzer Benner) prouzrokuje jedino i samo tajnocvjetna nametnica *Sphaceloma ampelinum* de Bary*), Vlaga u okolici podupire razvitak bolesti, koja napada neke loze jače, a neke slabije.

2. Od sredstava dosad uporabljenih proti patulam (crn), najbolje je odgovorilo mazanje pruća (matraka) sa nakiselom zelenom galicom**).

3. Neki slučajevi bolesti loze, nadjeni u Italiji i označeni kao amerikanski Black Rot, nemogu još biti identificirani rečenom bolesti.

U odbor za petu sjednicu bili su: Pestellini, Pirotta, Penzig, Von Thumen, Horvath i Viala.

Izvješćivao je Comes, najpre:

a) *„O Crnji“* (mal nero, Schwarzer saft).

Poprimljene su sljedeće resolucije:

1. Bolest „crnja“ pojavlja se time, što se suši loza postepeno iz vrha prama panju, usljed česa pocrni drvo, a često i razpukne uzduž.

2. Još se nezna izvjestno što prouzrokuje *„crnju,“* samo se zna da joj nisu uzrokom ni obične tajnocvjetne nametnice ni zarezniči.

3. Bolest ovu podupire prekomjerna vlaga i nagla promjena topline.

4. Osobitih sredstva proti crnji nepozna se još; pomoći će svakako sasjeći odmah lozu do zdrava, odstraniti vlagu, te podjubriti lozu rudnim gnojem.

b) *“Gnjiloća žila.“*

1. Gnjiloća žila nije nikakova osobita bolest loze, mogu ju prouzrokovati razne stvari.

Obični su uzroci;

a) stajaća vlaga u zemlji za vegetacije;

b) slabo zračenje zemlje;

c) ozlede od leda;

d) osobite nametnice: Rizomorfe (Detophora, Agaricus itd.)

e) djubrenje stajskim gnojem, osobito, ako dodje isti u neposredni doticaj sa žilam, pa ako ima u zemlji puno ustrojnih tvarih.

2. Kao sredstva proti bolesti preporuča se odstraniti uzroke, osobito urediti otok stajaće vode.

Pod konac skupština je izrazila želju da se naskoro sazove medjunarodni kongres entomologije i botanike uporabljene na poljodjelstvo, te je preporučila ministarštvu, da proući sljedeća pitanja:

1. Da se opredieli minimum i maximum bakra, koji će se liečenjem bolestnih loza, naći na grozdju (trgovačkom), u mastu, vinu, dropu, taložini, polovniku i vinskoj kvasini.

2. Da se predloži jedno posve praktično sredstvo, kojim će se odstraniti ili umanjiti na najmanju mjeru množina bakra iz onih proizvoda, koji potiču od loza liečenih bakrenim spojinam.

3. Da se prouče i opredièle časoviti i dosliedni učinci na životinje i ljude, koji su okusili grozdja, vina itd. od loza liečenih modrom galicom, pa učinak krme obrljane bakrom na životinje. Sve prikupljeno i poredano gradivo, da se podastre budućoj skupštini.

*) Dosad se je mislilo da rečena nametnica prouzrokuje patulam sličnu bolest u sjevernijim predjelim, da prouzrokuje *Gloesporium ampelophagum*, Sacc.

**) Jedan kilogram zelene galice (vitriulo di ferro) raztopi se u dva litra vode, i dolije se nešto malo sumporove kiseline, da galica ne oksidira brzo. Ova nakisela zelena galica (solfato di ferro acido) uporablja se u veljači. Valja ju rabiti pomnjom, jer razjedava ruke. U Francuskoj izumili su već spravu, kojom mažu loze sa rečenom raztopinom.

BLACK ROT

(Nastavak vidi broj 23).

Po svemu daklen reć bi, da se stilosporom razprostranjuje bolest i da prezimi. Al se zato hoće, da su ciele u svojem plodu.

Kako Cittè tvrdi, stilospore od *Pestalozzia monocheata*, nametnice, koja je istog roda od kojeg je *Phoma uvicola*, proklicale su nakon 50 godina što su bile posušene u erbarium. Reć bi dakle da je kožica picnida u kojih su zatvorene stilospore nevrjetljiva na izvanjske uplive, a i inače reć bi da su jako žilave, te da odole svemu onomu što hoće da ih uništi.

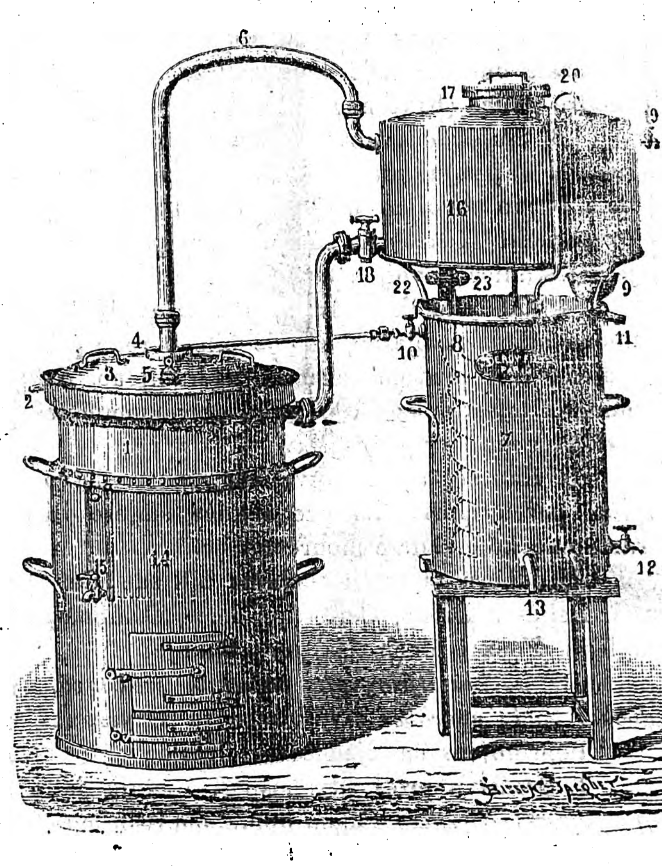
Kad poodpada i posuši se obolielo zrnje onda ga voda posve lako raznaša, a isto tako ga lako raznaša vjetar kad se izmrvi.

Toliko ovo posušeno zrnje dok je cielo, koliko pojedine mrvice pune su živa i klicava trusja od Black Rot.

Što se tiče pak načina razvitka one bolesti na zrnju, to se je opazilo:

a) da se bolest pojavlja jače od 15 srpnja;

b) da se tim jače pojavlja, čim imade više vlage, i čim je toplije.



Slika 61. *Kotao sustava Deroy sa grijalom.*

Vinogradi u dolinam gdje je surazmjerno vlažnije trpe više od vinograda na briegovim, dapače prama vrhu briega opaža se da bolesti ima sve manje. Ako je vrieme suho onda se bolest ne pojavlja, osobito ne na vinogradim, koji su po briegovim.

Iz svega se daje zaključiti, da se Black Rot neće onako brzo na široko i na daleko razprostirati, kako peronospora i oidium, al da on može nanieti velike neprocjenive štete kad su vlažne a tople jeseni, i to osobito vinogradim na nizinam i ravnicam.

Lani u okolici Gangesa nanio je Black Rot velike štete. Na lozam slabijim napadnutim uništena je četvrtina roda.

Black Rot reć bi da napada sve vrsti loze, naravski neke jače, a druge slabije. — On pokazuje neku osobitu ljubav i nagnuće za one vrsti loze, koje radjaju velikim, sočnim zrnjem.

Pošto se dosad nije dalo opaziti, da bi Black Rot napadao druge djelove loze izim zrnja u grozdu, to sliedi, da zdravlje loze tom bolesti ne trpi nit najmanje, gubi se jedino plod.

Mnogi će gospodar reći, a šta će mi i loza kad ploda ne daje? Ne valja tako suditi. Velika je to blagodat kad jedna bolest napada samo jedan dio ili jedan ustroj biline, a kad usljed toga njezino zdravlje ne trpi, jer i ako se bolest pojavi, pa da se i izgubi plod za jednu ili dvi godine, ostaje vremena da se nadje lieka, kad je još stablo zdravo, koje će i na dalje plodom radjati. Poginulo stablo, poginulo sve.

Puno je skuplje zasaditi na novo i njegovati dok na rod dodje, nego izgubiti dio ploda ili cio plod od jedne godine.

Poziv na predplatu!

U prošastom broju već smo javili da će učiteljski sbor kr. Gospodarsko-šumarskog učilišta u Križevcih mladim ljetom izdavati „Viestnik za gospodarstvo i šumarstvo.“ Danas smo u stanju priobćiti i pismo, kojim se pozivlje na predplatu i poziv na predplatu. Mi „Viestnik“ veseljem pozdravljamo i toplo preporučamo:

P. n. Gospodine!

Živahni pokret i natjecanje na polju znanstvenoga iztraživanja i praktične djelatnosti u svih granah narodnoga gospodarstva, dalo je povod, da smo mi podpisani odlučili u ime gospodarskoga i šumarskoga učilišta u Križevcih izdavati strukovni list, kojemu smo namienili naslov:

VIESTNIK
ZA GOSPODARSTO I ŠUMARSTVO

Malo nas je, nu za svoje zvanje oduševljeni iztaknuli smo zastavu sa geslom: *„Napred sborom i tvorom na razgranjenom polju narodne privrede.“*

U tom listu nakanili smo ozbiljno njegovati sve nauke, odnoseće se na kulturu tla, takovim načinom, da bude po svojem stvarnom sadržaju pristupan svakomu razboritom gospodaru i šumaru, komu je stalo do kulturnoga razvoja našega naroda.

Ovom prigodom uslobodjujemo se upozoriti Vaše p. n. gospodstvo na potanki program, kojega nam je čast priposlati Vam uz molbu, *da stupite i Vi u kolo radnika i podupiratelja našega lista.*

Pouzdano se nadamo, da ćete se našoj molbi odazvati, jer Vas p. n. gospodine poznamo kao iskrena domoljuba i prijatelja hrvatske prosvjete, kojoj je **Viestnik** namienjen.

Umoljavajuć Vaše p. n. gospodstvo, da nam Vašu odluku u što kraćem roku saobćite, čast nam je bilježiti se.

Sa veleštovanjem

G. A. Vichodil	**A. Lenarčić**	**Dr. Hlava**
I. Potočnjak	**F. Jergović**	**V. Kiseljak**
G. Pexidr	**J. Ubl**	**J. Kempf.**
F. pl. Kružić	**J. Stražnicky**	

Poziv na predplatu!

Za uspješni razvoj gospodarstva i šumarstva u našoj domovini potrebna su pomoćna sredstva, kojima se podupire uztrajan rad na razgranjenom polju domaće privrede.

U svih kulturnih zemljah zauzimlju u tom obziru osobito važno mjesto strukovni časopisi.

Promotrimo li sadanji rad gospodarskih i šumarskih časopisa u našoj domovini, te ga prispodobimo sa radom prije desetak godina, opaziti ćemo znatnu razliku u strukovnoj literaturi, ne samo po kolikoći, nego i po kakvoći materijala, štono se u raznih časopisih i strukovnih knjigah za čitatelje priredjuje. Od one dobe, odkako je jedini *„Gospodarski list“* kao organ hrv. slav. gospodarskoga družtva u Zagrebu, počeo zastupati interese domaćih gospodara i šumara u trojednoj kraljevini, nastale su velike promjene u gospodarskom pokretu i kulturnom razvitku našega naroda.

Naročito nam je naglasiti s veseljem, da su se tomu prvomu poticatelju na gospodarskom i šumarskom polju, stavili o bok: *„Šumarski list“* u Zagrebu, *„Gospodarski Poučnik“* u Šibeniku, *„Gospodar“* u Osieku, *„Seoski gospodar“* u Zagrebu, *„Obrtnik“* u Zagrebu itd., te da su mnogo doprinjeli razvitku našega gospodarstva i šumarstva.

Oni su razbili razne predsude naroda i raznesli luč prosvjete na sve strane domovine. Oni su bodrili svuda, kuda su doprieti mogli, na intenzivniji rad i temeljitu borbu za materijalni i duševni obstanak.

Posliedice toga živahnoga pregnuća oko gospodarskoga napredka prikazuju nam se danas kao blagodatni plodovi na polju gospodarstva i šumarstva. — Dočim su prije, s malom iznimkom, gospodarili i šumarili po naših dobrih sami tudjinci, nepoznavajući naših odno-

šaja, danas je znatan broj domaćih sinova, upoznavši se sa literarnom djelatnosti naših zaslužnih gospodarskih i šumarskih pisaca, te uvjeriv se, da je zvanje gospodara i šumara častno i ugledno, te po narodno blagostanje koristno, uputio se na strukovne škole, da svu nauku, što ju tamo steče, izcrpi i na svoju i naroda korist

I oni će, nedvojbeno, poslje svršenih nauka, pristupiti većim brojem u kolo radnika, da se sjedinjenimi silami tim snažnije bude moglo koracati na stazi napredka, da nam domaća njiva literarne i praktične djelatnosti što bujnije procvate. Jer akoprem se u naših strukovnih listovih zrcali vanredna radinost, dapače i požrtvovnost pojedinaca za obćenitost, to ipak ne nalazi naš gospodar u našoj gospodarskoj literaturi mnogo toga, što mu za usavršenje treba.

Hrvatski gospodar i šumar, želeći se upoznati sa plodovi gospodarske i šumarske znanosti, upućen je do sada većinom izključivo na inozemska iztraživanja. Nu njegova je dužnost, da sam izpituje gospodarstvene pojave u svojoj zemlji, njegova je dužnost, da na temelju istih, sam pronadje sva vrela privrede, te obaziruć se na domaće okolnosti, ustanovi način, kako da se ista izcrpe i na korist narodnoga imetka upotrebe.

Pa kada se dade na taj važni put, na put vlastitoga samostalnoga rada, mora od vremena do vremena, ako će, da bude iz istoga kakove obće koristi, saobćivati uspjehe svoga iztraživanja i iz istoga crpljena izkustva, da budu pristupna svim onim kojim je do ozbiljnog obradjivanja gospodarske i šumarske znanosti.

Te ideje sklonule su profesorski sbor gospodarskoga i šumarskoga učilišta u Križevcih, da izdaje povremeni časopis, koji će se zvati:

„Viestnik za gospodarstvo i šumarstvo."

On će biti ogledalom najnovijeg napredka na cjelokupnom polju gospodarstva i šumarstva, te će se razlikovati od drugih sada izlazećih strukovnih listova time, što su isti po svojoj naravi, kao organi gospodarskih i šumarskih družtva, više praktičnoga sadržaja i smiera, te se po svojem opredjeljenju nemogu baviti strogo znanstvenimi pitanji tičućimi se naravoslovne poluge gospodarske i šumarske struke, kao što je: *fiziologija, agrikulturna kemija, fizika tla, gospodarska i šumarska kemijska tehnologija, kulturna tehnika itd*

Odnosno na taj zadatak biti će „Viestniku za gospodarstvo i šumarstvo" sliedeći sadržaj:

I. Originalne radnje iz svih grana kulture tla; poglavito razprave o važnih dnevnih pitanjih koje će prosudjivati stepen napredka na polju gospodarstva i šumarstva u našoj domovini.

II. Izvješća gospodarstvenoga napredka po najnanovijih strukovnih spisih prvih kulturnih naroda u koliko iz njih proiztiče u korist po naše gospodarstvo i šumarstvo.

III. Pregledi literature svih prirodoslovnih znanosti obzirom na poljodjelstvo i šumarstvo, te gospodarstva i šumarstva samog i svih pomoćnih nauka.

IV. Najvažnije odredbe upravnih oblasti, smjerajuće na usavršenje svih grana narodnoga gospodarstva.

V. Razne viesti o zanimivih dogodjajih, utičućih posredno i neposredno u gospodarstveni razvoj našega naroda.

Viestnik će izlaziti svake četvrt godine po jedan put u velikom oktav-formatu. Svaki svezak imati će najmanje 3 arka. Ciena mu je 3 for. na godinu.

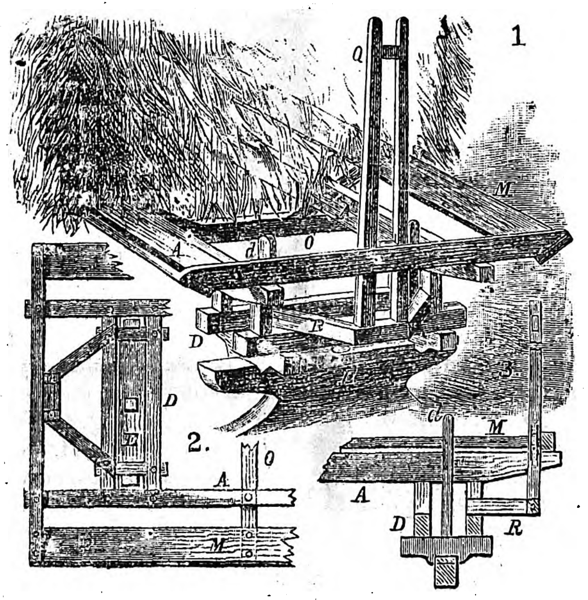
U Križevcih mjeseca prosinca 1886.

Za odgovorno uredničtvo:

Ravnatelj **Gust. Vlast. Vichodil.**
Prof. **Ivan Potočnjak.**

Primjetba k odgovoru upraviteljstva na 67 ovogodišnje pitanje: „Koji je najbolji sustav tiskova (turanja) za grožđje? Odklen se dobavlja i koja mu je ciena?

Na to je pitanje naše upraviteljstvo dobro odgovorilo preporučujuć gvozdene tiskove, koji prama veličini zapadaju od 150 do 600 for. — Takovi tiskovi jesu doduše vrlo sgodni za veleposjednike i za vinarska družtva koja mogu za tisk da ulože toliku svotu novaca, ali niesu niposto upotrebivi za onaj prevelik broj naših malih posjednika i težaka, koji sa svojih vinograda proizvadjaju jedva od 15 do 60 hektolitara vina na godinu, a hoće ipak da imaju u svojim konobama svakojako orudje potrebito za pripravljanje vina. Takovi niesu u stanju da potroše toliko, a nebi ni pametno bilo savjetovat jih, da ulože znamenitu glavnicu u spravu, koja pri neznatnu poslu nebi nit iz daleka mogla da izplati razmjernu kamatu, a kamo li da se izplati. Druga je pak u nas nezgoda, što kad se ošteti kakva čest gvozdena tiska, a to nije riedak slučaj, neima u našiem stranama majstora, koji bi je mogao na brzu ruku načiniti, te si pri najvećem poslu usilovan ili svoj tisak da zapustiš i da se tudjim tiskom služiš, ili, velikom svojom smetnjom i štetom, da ga pošalješ napraviti u kakvu daleku tvornicu. Pa i u ovom drugom slučaju neprispiješ da upotrebiš tisak nego za dojduću godinu. To čini da gvozdeni tiskovi budu čestokrat u našim prilikama nezgodni i štetni takodjer i za veleposjednike. Vriedi dakle u nas za gvozdene tiskove ono isto što sam izrekao već za gvozdene brodove, da nama neće biti koristni doklegod nebudu proizvodom domaćega obrta. To vriedi i za sve ostale poveće gvozdene strojeve. Podižimo dakle i njegujmo domaći obrt, hoćemo li da koraknemo k napredku i blagostanju. — Kô što su se rodili u našem ljutom kršu mnogobrojni dotični velikani, koji su se odlikovali i odlikuju se u znanostima i umjetnostima, još više se radja darovitih zanatlija, koji nemogu da pomognu obćem narodnom napredku jedino zato, što jim nedostaje nauke i svjeta od obrazovanijega, a podpore od bogatijeg stališa. — Ponudimo našim zanatlijama prigode, da se nauče bolje, čvršće i ukusnije raditi poosnivanjem obrtnih učiona, a nedobavljajmo s inozemstva ono česa možemo da nadjemo doma, i tim ćemo uputiti razvitak domaćeg obrta. Naši su



Slika 62. *Kostur za sieno.*

zanatnici prosti i neuki, te neznaju da upoznaju sviet svojim proizvodima putem *reclam-e* kô što čine zanatnici naprednih naroda, pa nam se eto dogadja, da bolje znamo kakve i pošto su crevlje u najzadnjeg bečkog postolara nego li ladje i brodovi u prvog korčulanskog brodograditelja. To je uzrok s kojega propadaju kod nas i riedka poveća obrtna poduzeća i pojedini vriedni obrtnici. Naši pokrajinski listovi imaju četvrte strane obično pune objavâ stranih proizvoditelja a domaći i neznaju za takovu vrst razglašavanja, premda bi imali ćutiti njegove moćne posljedice. Da su i malo strukovno naobraženi, znali bi naši radnici da se odupiru sveobćoj poplavi tudjih proizvoda, dočim u dosadašnjoj zanemarenosti treba da stradaju sve više i više.

Da se vratim na tiskove, razglasiti mi je ovdje, da mnogi korčulanski drvodjelci i brodograditelji prave veoma čvrste tiskove od tvrda drva sa lisom opasanom gvozdenim obručima uz cienu od 45 do 90 for. Ti se tiskovi, dodatkom četvero gvozdenih podpornjaka, mogu da upotrebe i za tieštenje ulja. Lako je s njima raditi; dosta je s manjima da radi jedan čovjek, a s većima može i čovjek uz pripomoć jednog djećaka. Oni se mogu bez napora da razmetnu i da namjeste po volji, pa jim netreba naročita stalna mjesta. — Todor Bornardi i Braća Damjanovići jesu najvještiji u pravljenju drvenih tiskova u Korčuli, ali nemogu da se bave izključivo tim poslom jer neimaju dosta naručbina. Njihovi su tiskovi jedva poznati po otoku Korčuli, na Lastovu i na poluostrvu Pelješcu, što je uprav grehota, jer bi koristno bilo, da se razprostrane po svoj Dalmaciji, zato što malo zapadaju, mogu u pomnji da traju i do preko 20 godina, a, ter se poštete, lako jih je načiniti u svakom gradu ili varoši našoj uz neznatan trošak.

Vrieme bi napokon bilo da stanemo hrabriti i podupirati domaći obrt! Izjavi li kogod tu želju objelodanit ću u „Gospodarskom Poučniku" i sliku *korčulanskog drvenog tiska.*

F. Radić.

O hranivost muhora (Setaria Germanica) zeleno pokošena.

Muhor je jedna od onih krmnih bilina, koje su od velike blagodati za suhe predjele.

Običaj je kositi ga po cvatnji, kad je mlieč u zrnju, a kadkad i kašnje. Ne kosi ga se rano jer da je gorak (žuk).

Kad je muhor u mlieču onda je od najveće hranivosti, dočim kašnje preveć odrveni, te je težko probaviv.

U zelenu stanju blago ga ne rado jede, ako imade druge hrane. No, posušen mohar u sieno, pa izsječkan, te ovlažen te nešto posoljen i pomješan sa sječkam od repe ili drugim sienom jede blago zimi vehoma lakomo.

Stajanjem moguće je da postaje manje gorko.

Ovo smo naveli na znanje i ravnanje otočana, koji plieveć svoje vinograde dobivaju dosta siemena od mohara.

Plievljenjem je daklen savjetno nekoliko dana zakasniti, dok udje mlieč u zrnje.

Jesu li okolnosti ipak takove, da se mora ranije plieviti ili ranije pokositi muhor, onda ga je posušiti i čuvati do zime, a tada valja ga mješati drugom krmom, te ga soliti i ovlažiti, da se nešto ugrije, jer kad je ugrijen, onda ga blago radje jede.

X.

SVAŠTICE.

— *Izvrstan liep za stakleno i svakovrstno zemljano posudje.* — Razbije li ti se staklenica, vrč, zdiela, plitica ili drugi kojekakav sud svakdanje porabe, lako ti ga je posve dobro načiniti *uljanom bielom bojom* gušćom od one koja služi za bojadisanje drva Takovom bojom namažeš svekolike svježe slomljene pole razbivena suda sastaviš medju sobom komade kako bi imali biti na cielu sudu i zamotaš sud čvrstom vrpcom, kojom ga dobro stisneš i svežeš, da se priljube što je bolje moguće sliepljene površine. Sad postavi sud da se suši za dva do tri mjeseca dana, te ga odrieši i postavi u prvašnju porabu. Ja sam taj liep prokušao u mnogo prilika, tako sretnim uspjehom, da mi se nemože na ino, da ga ne preporučim svakom onomu, koji je osvjedočen, da je koristnije načinit stari, nego li dobaviti nov sud.

F. Radić.

— *Bakreno posudje čisti se* pomoću klornog vapna. U tu svrhu raztopi se 1 dio klornog vapna u 20 djelova vode, pa se raztopina prociedi. U ovo zarone se bakrene stvari, koje se imadu izčistiti, pa kad postoje neko vrieme, dolije se toliko kvasine dok postane kiselasto. Stvari malo po malo postaju sve više čiste i i svietle. Onda se izvade, izperu u čistoj vodi, otaru i posuše.

— *Da kiseli kupus nebude jako ljut.* Čestokrat kupus je naklon, da se jako uzkiseli, pa tako ljuto nemoš okusiti. To se dade zapriečiti, ako u doba kad se kiseli ili poslje neg se je ukiselio unj zasadi brezov kolac.

— *Noževe naoštrit ćeš brzo i lako* na krvalj (blutstein). — U tu svrhu kupi u ljekarni malo krvalja, pomješaj ga uljem, i umjesi u tiesto, pa ovim tiestom natari rimen (kaiš), te po njemu prodji nož. Naoštrit će se u čas živi.

— *Kvas dade se prirediti* u 24 sata, ako u 6 kg. suhe klijave pšenice pomješa se 3 litra mlake vode (od 40° C.) Ovu smjesu uz neprestano mješanje natjera se polako na vrienje, i doda joj se u isto doba 30 grama na sitno izsječkana hmelja. — Kuha pô sata, pa onda se prociedi na sito, da se odstrani hmelj, i doda se pô kg. sladora, pô kg. meda i pô kg. sameljene klijave pšenice. Po tom ohladi se stvar do 35° C. i doda joj se 120 grama čiste pepelike, 30 sriesa u prahu, i nešto malo obična kvasca. Dosta je da ova smjesa prevrije u 24 ure vremena, i posao je gotov.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

— *Nouvel alâmbic Bruleur systeme Deroy avec chauffe-vin.* (Novi kotao sustava Deroy sa grijalom za vino) slika 51. Evo djelova ovog kotla. Broj 1 označuje nam kotao, 2 kapilo hydrauličnog zatvora, 3 klobuk, 4 prsten, koji zadržaje i dieli podjednako mlaku vodu, koja dolazi kroz ciev 10; 5 čep na vijak, 6 ciev koja vodi alkoholične pare, 7 vijugasta ciev (serpentin), 8 hladilo, 9 lievak za hladnu vodu, 10 ciev za mlaku vodu koja ide na prsten na klobuk, 11 otočna ciev za ugrijanu vodu, 12 otočna ciev hladila, 13 kraj vijugaste cievi, 14 ognjište, 15 otočna ciev za kotao, 16 grijalo za vino, 17 vrata za lievanje vina, 18 ciev kojom se nalieva kotao, 19 ciev za poravnivanje, 20 ciev za sigurnost, za slučaj da se u grijalu razvije pare, ta para ide kroz ciev u hladilo, ohladi se, pa kao tekućina teče na ciev 21, 22 stalak za grijalo, 23 spojna ciev (spaja grijalo sa vijugastom vievi) U ostalom ovaj kotao radi na isti način, kako smo naveli u prošastim brojevim tumačeć one kotlove; s tom razlikom, da alkoholične pare idu kroz grijalo, i tu ugriju vino ili drugu tekućinu što se unutri nalazi, pa onda silaze u vijugastu ciev da se razhlade — U kotao ulije se toliko vina ili te tekućine za prekapljivanje, koliko je stoji u grijalu do cievi 19. Kad se je izpekla vinovica iz tekućine u kotlu, iztoči se ostatak kroz ciev 15, pa se otvori ciev 18, da iztoči sve već ugrijano vino ili druga tekućina iz grijala u kotao. Po tom napuni se opet grijalo do cievi 19. Postupajuć tako dade se peći vinovica bez prestanka. U ovom kotlu može se peći rakija iz taložine (feccia), u takovu slučaju napuni se grijalo vodom, pa ta voda služi za razriedjivanje taložine. Ciena jednog ovakovog kotla od 100 litara jeste 320 forinta, od 200 litara 450 forinta, od 300 litara 580 forinta, od 400 lit 7000 for., od 1000 litara 1600 forintih.

— *Kostur kola za sieno,* slika 52, izradjen je na način, da se natovarena kola spreda u svakom času mogu i puno i malo obrnuti na onu stranu, kamo to potreba zahtjeva. Da se laglje shvati slika, valja si predstaviti gornji dio, kao umetak, koji leži na blazinjice osi. Glavni dio su uzdužne gredice *A A*, blazinjice *D D*, kosi primetak *R* sa dvim okovito stojećim ljestvam *Q*, na koje se pričvrsti uže koje ide preko siena, i kolčići *d d*. Ako je da se raširi podloga za sieno, onda su tu ljetve *M M*. — Na ovaj način stoji sieno povrh kola, pa je ovim slobodan i najmanji okret na desno i na lievo.

Gospodarske Viesti.

Sabor dalmatinski poprima zakon o sutiecaju zanimaka na iskorenuće zavijače (*Rinchites betuleti*).

* * *

Izišo je peti svezak knjige: „O uzgoju i njegovanju cvieća uresnog grmlja i drveća.“ — Tumači dugovječno cvieće od *Anthurium* do inclusive *Hebeclinium*. Ima 42 slike na razjašnjenje teksta. Ciena je svezku 40 novčića bez poštarine.

* * *

Taljansko ministarstvo za poljodjelstvo, u svrhu da u svim predjelim pridigne gospodarstvo, odredilo je da oni učenici, koji svrše dobrim uspjehom gospodarske ili vinarske nauke, budu za dvie godine dana bezplatno primljeni kao vježbenici na jednom od strukovnih zavoda, naime gospodarskih ili vinarskih, u svrsi da se usavrše u onoj grani koja je u njihovoj okolini ili kotaru najjače zastupana. — Ovo je dosto praktična i plemenita ustanova.

* * *

Za prvih devet mjesecih t. g. 1886 izvedeno je iz Bordeauxa 902.630 hektolitara vina, i to 821,842 hektolitra u bačvam, a 70 788 u staklenicam. — Od tog vina u bačvam primila je Argentinska republika 252,482 hektolitara, Inglezka 128,414 kektolitra Njemačka 127,353 hektolitra, Uraguay 73 280 hekt., Nizozemska (Olanda) 49.092, Belgija 38,591 hekt. Spanjolska 18,071 hekt., Sjedinjene Amerikanske države 17,355, Koncincina 13,780, Brazil 11,893, Senegal 11,274, Italiji 14·7 hekt.; ostale zemlje 90,247 hekt. U staklenicam primila je Ingleška 27,789 hektolitara, Sjedinjene države 8,166 hek., a ostalo primile su ostale zemlje gori navedene.

* * *

Na Kmetijskoj školi u Gorici uredjen je Kemički laboratorium. Ovo je u Gorici drugi podpunoma uredjeni kemički laboratorium, jer već odavna obstoji jedan na c. k Pokušalištu.

* * *

Gosp. F. Ž. Kesterčanek, koji je punih šest godina vješto uredjivao „Šumarski List,“ javlja u zadnjem broju, da prestaje biti urednikom, al da ostaje i na dalje suradnikom.

* * *

U broju 1 „Gospadara“ dotiskano je liepo izvješće gosp. G. pl. Ilića o filokseri u sriemskih vinogradih.

* * *

Iziša je „Koledar srpskih poljoprivriednikah“ za godinu 1887. Izdalo ga je o svom trošku „Srpsko poljoprivriedno družtvo“ u Beogradu.

* * *

Od 14 do 22 svibnja 1887 obdržavat će se u Rotundi u Beču izložba konja.

* * *

U Santa Fe i u Carigradu ustrojili su tamo stanujući taljanci trgovačko-obrtničku komoru.

* * *

Do malo dana počet će se raditi u zemaljskoj pivnici (vinici) u Zagrebu.

* * *

Kako „*Barkees Trade and financial Annual*“ tvrdi uvedeno je lani u Inglezku 8,351,306 jaja, u vriednosti od 2,929,085 sterlinga. Najviše tih jaja došlo je iz Francuske, Belgije i Njemačke. Dobar dio jaja koje šalje Belgija i Njemačka su austrijskog i taljanskog poriekla, i to iz Galicije i gornje Italije. Sam Jakin odposla je lani 75,000 komada.

* * *

U Meranu, mjesto u Tirolu, tjera se trgovina friškim grožđjem baš na velike. Jedan sami vinogradar odposlao je iz Merana u Monakov 72 vaguna grožđja. U svakom vagunu stoje najmanje 40 kvintala. Računa se da je Meran i njegova okolica utjerao ljetos više od 60,000 forintih za grožđje. A našem grožđju, koje nije kiselo kao Meransko nismo kadri osjegurati razprodaju premda kod nas dozrieva puno ranije, i premda se grožđje ne kvari na putu.

* * *

Grof T. de La Tour, borio se je proti peronospori modrom galicom (bakrenim vitriolom). Dao je po tom analizirati njegova ovogodišnja vina, pa se je dokazalo: da portugizac sadrži samo 0·00003 grama, t. j. tri sto. tisući po litru; Burgundac 26 stotisućnika, Rizling 12 stotisućnika, Traminac 5 stotisućnika, a bieli *koloni* samo 2 stotisućinske po litru U tako maloj mjeri modra galica nemože biti štetna po zdravlje.

* * *

Francuska vlada utjerala je carinu na vino uvedeno kroz prvih 7 mjesecih tek. godine 31,101,000 franaka, dočim lani u istom razdobju nije bila utjerala nego 9,176,000 franaka. Uvoz vina daklen raste.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. **Odgovori.**

90. Odklen bi mogao nabaviti i uz koju cienu, par irlandežkih kokoših i jednog pivca?

A. G. u S. L. — Istra.

Dali imade pravih irlandežkih kokoši gojitbe vriednih ne znamo. Od ingležkih pasmina na glasu je Dorking pasmina i Hamburg pasmina. U koliko nam je znano te pasmine ne goji niko kod nas. Oplodjenih jaja od ingleških i svakovrstnih drugih pasmina. pa kokošiju i pivaca možete dobiti od Schneckenburgerova I. Wiener Geflügelzucht-Anstallt, Beč. V. Hartmanngasse 1. Zapitajte mu prije katalog, pa se upustite u dogovore.

91. Imali knjigâ na hrvatskom ili taljanskom jeziku, koje se bave priredjivanjem slaštica, pekmaza, umoka, jela?

F. u M. — Brač.

Na hrvatskom jeziku imade „Hrvatska kuharica,“ knjiga, koju si možete nabaviti od svake knjižare u Zagrebu, a i u Splitu. — Na taljanskom jeziku dobra je knjiga: „Mannale del Frutticultore e del Fruttaiuolo“ od G. Sormanni — Napoli, knjižara G. Jovene.

92. Odkud i za koju cienu mogao bi nabaviti jedan stroj za pravljenje tiestinâ (pasta) za domaću porabu?

F. u M. — Brač.

Tvrdka Alessandro Calzoni, iz Bologne gradi takovih strojeva, no koja im je ciena nebi vam znali kazati. Obrnite se rečenoj tvornici, opišite joj pobliže, koliki stroj i u koju svrhu vam trebuje. Calzonijeva tvornica je solidna i uslužna.

B. **Nova pitanja.**

93. Lani izvrglo mi s reda, što starijih, što mladjih nešto 20 kravâ, a bez ikakovog uzroka. Nije li to bila kakova bolest, pa nebi se mogla i ljetos pojaviti? Mogu li ju predusresti i kako?

K. B. u V. — Bjelina.

94. Koliko teže godišnje izmetine jedne obične krave? Koja je njihova vriednost? Kako se uporablja osoka?

I. M. u G. — Lika.

95. Dobavio sam nekoliko puta koštica od šljive; zasijao ih; pa badava, ni jedna da je proklicala. Što je tomu nzrok?

G. L. u T. — Boka.

96. Jesu li bolje sisaljke za vino na stalak sa volantom ili one takozvane renanske sa kolescim, a bez volanta?

A. N. u B, — Istra.

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1886.

P. n. č. g. Politeo N. — Vuković L. — Grubišić I. — Tomac M, — Berković D. — Jović V. — Miošić F. — Čitaonica - Zadar — Halper pl. V.

— *Č. g. Gučić M. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca godine 1887.*

— *Č. g. Martinović kan. A. — A Vaša do konca lipnja 1887.*

— *Č. g, K. S. - Zadar — Na vinarsko vinogradarskom tečaju, kojeg priredjuje naša Uprava od 17 do 27 siečnja praviti će se vježbe proti peronospori sa dvie strcaljke. — Sa onom Hallierovom, kojom nas je obskrbio Mach, ravnatelj u S. Michele, i sa onom Barnabovom, kojom nas je obskrbio Cerletti, a koju u Italiji preporučuju, kao najpraktičniju. — Ova ima dva pulverizatora, velikog i malog.*

— *Č. g. Valić P. — Svaka na svoje vrieme.*

— *Č. g. Filipović S. — Bit će težko, no mi ćemo snaše strane učinit sve što bude moguće.*

— *Č. g. Lukić V. — Liepa hvala!*

— *Č. g. Kostić. S. — Kvintal umjetnog djubra za vinograde stoji 15 forinta, za oranice 14, za livade 12.*

☛ **Svu onu gospodu koja nam duguju za predbrojbu ili za druge stvari molimo da nam dug podmire, jer oskudievamo novcem, a potreba nam je ljuta novaca, ako ćemo da vodimo ladju dalje.**

Uprava „Gosp. Poučnika“.

U ZADRU 1886. Brzotiskom „Narodnoga Lista.“

GOSPODARSKI POUČNIK

ILUSTROVANI ČASOPIS

ZA

Poljodjelstvo, Vinarstvo, Vinogradarstvo, Voćarstvo,
Domaće gospodarstvo, Vrtlarstvo,
I Gospodarstvo obrtništvo

SU 58 SLIKA

ŠESTI TEČAJ 1887.

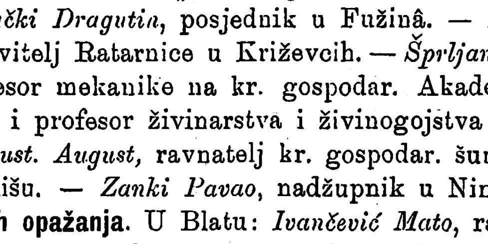
UPRAVLJAO
PETAR L. BIANKINI

UREDJIVAO
NIKOLA ŠIMIĆ

SURAĐJIVALI:

Bućić Aćim profesor gospodarstva u Hvaru. — *Dudan Mate* profesor kemičke technologije u Splitu. — *Fabrio Nikola* uč. gospodarstva u Trogiru. — *Gavrilović Sv. Lj* sekretar srpskog poljoprivriednog družtva u Beogradu. — *Kempf Josip*, profesor vinarstva i vinogradarstva na kr. gosp. šum učilištu u Križevcih. — *Prexider Gustav* profesor gospodarske kemije na kr gosp. šum. učilištu u Križevcih. — *Prato Barun Iv. Napol.* oenolog i bivši urednik "Revue Antiphylloxèrique internationale„ u Camporeale. – *Pavlica Ante* profesor Nautičke škole u Dubrovniku. — *Rački Dragutin*, posjednik u Fužinâ. — *Radić Franjo*, techniöki uč. Korčula. — *Sugh Žiga,* upravitelj Ratarnice u Križevcih. — *Šprljan Lovro,* gospodar u Vodicam. *Thallmäyer H. Viktor*, profesor mekanike na kr. gospodar. Akademiji u Altenburgu. — *Ubl Josip*, kr. zdravstv. viećnik i profesor živinarstva i živinogojstva na kr. gosp. šumar. učilištu u Križevcih — *Vichodil Gust. August,* ravnatelj kr. gospodar. šum. uč. u Križevcih. — *Vežić Nikola,* gosp. i šum. u Drnišu. — *Zanki Pavao*, nadžupnik u Ninu.

Voditelji Meteorologičkih opažanja. U Blatu: *Ivančević Mato*, ravnat. uč. — U Bolu: *Radić Ante*, posj. — U Dubrovniku: *A.* profes. *Pavlica.* — U Drnišu: *Vežić Nikola*, gospodar. — U Hvaru: *A.* prof. *Bućić.* — U Kninu: *Dujam Dolić*, rav. uč. — U Korčuli: *Radić Franjo,* techn. uč. – U Mokrine: *Lazarević Andrija*, posjed. — U Ninu: *Zanki Pavao*, nadžupnik. — U Obrovcu; *Žibrat Milan*, šumar. — U Podgori: *Mihotić Vid*, uč. — U Proložcu: *Bulić Ivan*, uč. — U Račišću: *Gjurgjević J. Marin*, uč. — U Smokvici: *Tomašević Franjo*, uč. — U Šibeniku: *Biankini P. L.* i *Wandler Antun*, prakt. uč. — U Trogiru: *Fabris Nikola*, gospod. i *Baranović Jerko*, prakt. uč. — U Velojluki: *Mladineo Luka*, ravn. uč.



ŠIBENIK–ZADAR

Vlastnik izdavatelj P. L. Biankini

Brzotiskom „Narodnoga Lista" u Zadru.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

— *Nouvel alàmbic Bruleur systeme Deroy avec chauffe-vin.* (Novi kotao sustava Deroy sa grijalom za vino) slika 51. Evo djelova ovog kotla. Broj 1 označuje nam kotao, 2 kapilo hydrauličnog zatvora, 3 klobuk, 4 prsten, koji zadržaje i dieli podjednako mlaku vodu, koja dolazi kroz ciev 10; 5 čep na vijak, 6 ciev koja vodi alkoholične pare, 7 vijugasta ciev (serpentin), 8 hladilo, 9 lievak za hladnu vodu, 10 ciev za mlaku vodu koja ide na prsten na klobuk, 11 otočna ciev za ugrijanu vodu, 12 otočna ciev hladila, 13 kraj vijugaste cievi, 14 ognjište, 15 otočna ciev za kotao. 16 grijalo za vino, 17 vrata za lievanje vina, 18 ciev kojom se nalieva kotao, 19 ciev za poravnivanje, 20 ciev za sigurnost, za slučaj da se u grijalu razvije pare, ta para ide kroz ciev u hladilo, ohladi se, pa kao tekućina teče na ciev 21, 22 stalak za grijalo, 23 spojna ciev (spaja grijalo sa vijugastom vievi) U ostalom ovaj kotao radi na isti način, kako smo naveli u prošastim brojevim tumačeć one kotlove; s tom razlikom, da alkoholične pare idu kroz grijalo, i tu ugriju vino ili drugu tekućinu što se unutri nalazi, pa onda silaze u vijugastu ciev da se razhlade. — U kotao ulije se toliko vina ili te tekućine za prekapljivanje, koliko je stoji u grijalu do cievi 19. Kad se je izpekla vinovica iz tekućine u kotlu, iztoči se ostatak kroz ciev 15, pa se otvori ciev 18, da iztoči sve već ugrijano vino ili druga tekućina iz grijala u kotao. Po tom napuni se opet grijalo do cievi 19. Postupajuć tako dade se peći vinovica bez prestanka. U ovom kotlu može se peći rakija iz taložine (feccia), u takovu slučaju napuni se grijalo vodom, pa ta voda služi za razriedjivanje taložine. Ciena jednog ovakovog kotla od 100 litara jeste 320 forinta, od 200 litara 450 forinta, od 300 litara 580 forinta, od 400 lit 7000 for., od 1000 litara 1600 forintih.

— *Kostur kola za sieno,* slika 52, izradjen je na način, da se natovarena kola spreda u svakom času mogu i puno i malo obrnuti na onu stranu, kamo to potreba zahtjeva. Da se lagje shvati slika, valja si predstaviti gornji dio, kao umetak, koji leži na blazinjice osi. Glavni dio su uzdužne gredice *A A*, blazinjice *D D*, kosi primetak *R* sa dvim okovito stojećim ljestvam *Q*, na koje se pričvrsti uže koje ide preko siena, i kolčići *d d*. Ako je da se raširi podloga za sieno, onda su tu ljetve *M M*. — Na ovaj način stoji sieno povrh kola, pa je ovim slobodan i najmanji okret na desno i na lievo.

Gospodarske Viesti.

Sabor dalmatinski poprima zakon o sutiecaju zanimaka na iskorenuće zavijače (*Rinchites betuleti*).

* *

Izišo je peti svezak knjige: „O uzgoju i njegovanju cvieća uresnog grmlja i drveća." — Tumači dugovječno cvieće od *Anthurium* do inclusive *Hebeclinium*. Ima *42 slike* na razjašnjenje teksta. Ciena je svezku 40 novčića bez poštarine.

* *

Taljansko ministarstvo za poljodjelstvo, u svrhu da u svim predjelim pridigne gospodarstvo, odredilo je da oni učenici, koji svrše dobrim uspjehom gospodarske ili vinarske nauke, budu za dvie godine dana bezplatno primljeni kao vježbenici na jednom od strukovnih zavoda, naime gospodarskih ili vinarskih, u svrsi da se usavrše u onoj grani koja je u njihovoj okolini ili kotaru najjače zastupana. — Ovo je doisto praktična i plemenita ustanova.

* *

Za prvih devet mjesecih t. g. 1886 izvedeno je iz Bordeauxa 902,630 hektolitara vina, i to 821,842 hektolitra u bačvam, a 70 788 u staklenicam. — Od tog vina u bačvam primila je Argentinska republika 252,482 hektolitara, Ingležka 128,414 kektolitra Njemačka 127,353 hektolitra, Uraguay 73 280 hekt., Nizozemska (Olanda) 49 092, Belgija 38,521 hekt, Španjolska 18,071 hekt., Sjedinjene Amerikanske države 17,355, Koncincina 13,780, Brazil 11,893, Senegal 11,274, Italiji 14·7 hekt., ostale zemlje 90,247 hekt. U staklenicam primila je Ingleška 27,789 hektolitara, Sjedinjene države 8,166 hek., a ostalo primile su ostale zemlje gori navedene.

* *

Na Kmetijskoj školi u Gorici uredjen je Kemički laboratorium. Ovo je u Gorici drugi podpunoma uredjeni kemički laboratorium, jer već odavna obstoji jedan na c. k Pokušalištu.

* *

Gosp. F. Ž. Kesterčanek, koji je punih šest godina vješto uredjivao „Šumarski List," javlja u zadnjem broju, da prestaje biti urednikom, al da ostaje i na dalje suradnikom.

* *

U broju 1 „Gospadara" dotiskano je liepo izvješće gosp. G. pl. Ilića o filokseri u sriemskih vinogradih.

* *

Iziša je „Koledar srpskih poljoprivriednikah" za godinu 1887. Izdalo ga je o svom trošku „Srpsko poljoprivriedno družtvo" u Beogradu.

* *

Od 14 do 22 svibnja 1887 obdržavat će se u Rotundi u Beču izložba konja.

* *

U Santa Fe i u Carigradu ustrojili su tamo stanujući taljanci trgovačko-obrtničku komoru.

* *

Do malo dana počet će se raditi u zemaljskoj pivnici (vinici) u Zagrebu.

* *

Kako „*Barkees Trade and financial Annual*" tvrdi uvedeno je lani u Ingležku 8,351,306 jaja, u vriednosti od 2,929,085 sterlinga. Najviše tih jaja došlo je iz Francuske, Belgije i Njemačke. Dobar dio jaja koje šalje Belgija i Njemačka su austrijskog i taljanskog poriekla, i to iz Galicije i gornje Italije. Sam Jakin odposla je lani 75,000 komada.

* *

U Meranu, mjesto u Tirolu, tjera se trgovina friškim grozdjem baš na velike. Jedan sami vinogradar odposlao je iz Merana u Monakov 72 vaguna grozdja. U svakom vagunu stoje najmanje 40 kvintala. Računa se da je Meran i njegova okolica utjerao ljetos više od 60,000 forintih za grozdje. A našem grozdju, koje nije kiselo kao Meransko nismo kadri osjegurati razprodaju premda kod nas dozrieva puno ranije, i premda se grozdje ne kvari na putu.

* *

Grof T. de La Tour, borio se je proti peronospori modrom galicom (bakrenim vitriolom). Dao je po tom analizirati njegova ovogodišnja vina, pa se je dokazalo: da portugizac sadrži samo 0·00003 grama, t. j. tri sto tisući po litru; Burgundac 26 stotisućnika, Rizling 12 stotisućnika, Traminac 5 stotisućnika, a bieli koloni samo 2 stotisućinske po litru U tako maloj mjeri modra galica nemože biti štetna po zdravlje.

* *

Francuska vlada utjerala je carinu na vino uvedeno kroz prvih 7 mjesecih tek. godine 31,101,000 franaka, dočim lani u istom razdobju nije bilo utjerala nego 9,176,000 franaka. Uvoz vina daklen raste.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

90. Odklen bi mogao nabaviti i uz koju cienu, par irlandežkih kokoših i jednog pivca?

A. G. u S. L. — Istra.

Dali imade pravih irlandežkih kokoši gojitbe vriednih ne znamo. Od ingležkih pasmina na glasu je Dorking pasmina i Hamburg pasmina. U koliko nam je znano te pasmine ne goji niko kod nas. Oplodjenih jaja od ingleških i svakovrstnih drugih pasmina pa kokošiju i pivaca možete dobiti od Schneckenburgerova I. Wiener Geflügelzucht-Anstallt, Beč. V. Hartmanngasse 1. Zapitajte mu prije katalog, pa se upustite u dogovore.

91. Imali knjigâ na hrvatskom ili taljanskom jeziku, koje se bave priredjivanjem slaštica, pekmaza, umoka, jela?

F. u M. — Brač.

Na hrvatskom jeziku imade „Hrvatska kuharica," knjiga, koju si možete nabaviti od svake knjižare u Zagrebu, a i u Splitu. — Na taljanskom jeziku dobra je knjiga: „Mannale del Frutticultore e del Fruttaiuolo" od G. Sormanni — Napoli, knjižara G. Jovene.

92. Odkud i za koju cienu mogao bi nabaviti jedan stroj za pravljenje tiestinâ (pasta) za domaću porabu?

F. u M. — Brač.

Tvrdka Alessandro Calzoni iz Bologne gradi takovih strojeva, no koja im je ciena nebi vam znali kazati. Obrnite se rečenoj tvornici, opišite joj pobliže, koliki stroj i u koju svrhu vam trebuje. Calzonijeva tvornica je solidna i uslužna.

B. Nova pitanja.

93. Lani izvrglo mi s reda, što starijih, što mladjih nešto 20 kravâ, a bez ikakovog uzroka. Nije li to bila kakova bolest, pa nebi se mogla i ljetos pojaviti? Mogu li ju predusresti i kako?

K. B. u V. — Bjelina.

94. Koliko teže godišnje izmetine jedne obične krave? Koja je njihova vriednost? Kako se uporablja osoka?

I. M. u G. — Lika.

95. Dobavio sam nekoliko puta koštica od šljive; zasijao ih; pa badava, ni jedna da je proklicala. Što je tomu nzrok?

G. L. u T. — Boka.

96. Jesu li bolje sisaljke za vino na stalak sa volantom ili one takozvane renanske sa kolescim, a bez volanta?

A. N. u B, — Istra.

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika."

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1886.

P. n. č. g. Politeo N. — Vuković L. — Grubišić I. — Tomac M, — Berković D. — Jović V. — Miošić F. — Čitaonica - Zadar — Halper pl. V.

— Č. g. Gučić M. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca godine 1887.

— Č. g. Martinović kan. A. — A Vaša do konca lipnja 1887.

— Č. g, K. S. - Zadar — Na vinarsko vinogradarskom tečaju, kojeg priredjuje naša Uprava od 17 do 27 siečnja praviti će se vježbe proti peronospori sa dvie strcaljke. — Sa onom Hallierovom, kojom nas je obškrbio Mach, ravnatelj u S. Michele, i sa onom Barnabòovom, kojom nas je obškrbio Cerletti, a koju u Italiji preporučuju, kao najpraktičniju. — Ova ima dva pulverizatora, velikog i malog.

— Č. g. Valić P. — Svaka na svoje vrieme.

— Č. g. Filipović S. — Bit će težko, no mi ćemo snaći strane učinit sve što bude moguće.

— Č. g. Lukić V. — Liepa hvala!

— Č. g. Kostić. S. — Kvintal umjetnog djubra za vinograde stoji 15 forinta, za oranice 14, za livade 12.

☛ **Svu onu gospodu koja nam duguju za predbrojbu ili za druge stvari molimo da nam dug podmire, jer oskudievamo novcem, a potreba nam je ljuta novaca, ako ćemo da vodimo ladju dalje.**

Uprava „Gosp. Poučnika".

U ZADRU 1886. Brzotiskom „Narodnoga Lista".

GOSPODARSKI POUČNIK

ILUSTROVANI ČASOPIS

ZA

Poljodjelstvo, Vinarstvo, Vinogradarstvo, Voćarstvo,
Domaće gospodarstvo, Vrtlarstvo,
I Gospodarstvo obrtništvo

SU 58 SLIKA

ŠESTI TEČAJ 1887.

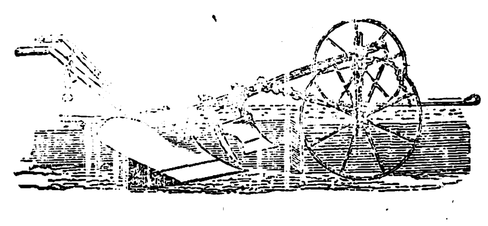
UPRAVLJAO
PETAR L. BIANKINI

UREDJIVAO
NIKOLA ŠIMIĆ

SURADJIVALI:

Bućić Aćim profesor gospodarstva u Hvaru. — *Dudan Mate* profesor kemičke technologije u Splitu. — *Fabrio Nikola* uč. gospodarstva u Trogiru. — *Gavrilović Sv. Lj.* sekretar srpskog poljoprivriednog družtva u Beogradu. — *Kempf Josip*, profesor vinarstva i vinogradarstva na kr. gosp. šum. učilištu u Križevcih. — *Prexider Gustav* profesor gospodarske kemije na kr gosp. šum. učilištu u Križevcih. — *Prato Barun Iv. Napol.* oenolog i bivši urednik "Revue Antiphylloxèrique internationale„ u Camporeale. — *Pavlica Ante* profesor Nautičke škole u Dubrovniku. — *Rački Dragutin*, posjednik u Fužinâ. — *Radić Franjo*, techniški uč. Korčula. — *Sugh Žiga,* upravitelj Ratarnice u Križevcih. — *Šprljan Lovro,* gospodar u Vodicam. *Thallmäyer H. Viktor*, profesor mekanike na kr. gospodar. Akademiji u Altenburgu. — *Ubl Josip,* kr. zdravstv. viećnik i profesor živinarstva i živinogojstva na kr. gosp. šumar. učilištu u Križevcih. — *Vichodil Gust. August,* ravnatelj kr. gospodar. šum. uč. u Križevcih. — *Vežić Nikola,* gosp. i šum. u Drnišu. — *Zanki Pavao*, nadžupnik u Ninu.

Voditelji Meteorologičkih opažanja. U Blatu: *Ivančević Mato*, ravnat. uč. — U Bolu: *Radić Ante*, posj. — U Dubrovniku: *A.* profes. *Pavlica.* — U Drnišu: *Vežić Nikola*, gospodar. — U Hvaru: *A.* prof. *Bućić.* — U Kninu: *Dujam Dolić*, rav. uč. — U Korčuli: *Radić Franjo,* techn. uč. – U Mokrine: *Lazarević Andrija*, posjed. — U Ninu: *Zanki Pavao*, nadžupnik. — U Obrovcu; *Žibrat Milan*, šumar. — U Podgori: *Mihotić Vid*, uč. — U Proložcu: *Bulić Ivan*, uč. — U Račišću: *Gjurgjević J. Marin*, uč. — U Smokvici: *Tomašević Franjo*, uč. — U Šibeniku: *Biankini P. L.* i *Wandler Antun*, prakt. uč. — U Trogiru: *Fabris Nikola*, gospod. i *Baranović Jerko*, prakt. uč. — U Velojluki: *Mladineo Luka*, ravn. uč.



ŠIBENIK – ZADAR

Vlastnik izdavatelj P. L. Biankini

Brzotiskom „Narodnoga Lista“ u Zadru.

Gdje je što?

A. *Uvodni i poučni članci:*

B. *Svaštice.*

C. *Odgovori na pitanja.*

Pitanje:

D. *Slike.*

E. *Gospodarske viesti.*

F. *Metereologička opažanja.*

G. *Otvoreni dopisi.*

Godina VI. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 1

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franaká na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu dana a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Siečnja 1887. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Siečnja 1887.

Stara i nova.

Stara godina eto je već minula, a u novu ulazimo. Da idemo prebirat sve u staroj, nebi nam bilo do kraja milo. Ne dirajmo u osinjak, al ne zaboravimo, kako nas je opekla. Istina, u mnogo čem smo sami krivi, kao n. p. u tom da nam u konobi leži još mal da ne sve vino, al to nek nam služi za iskustvo, da u trgovini valja biti korentni, te ići trgovcu na susret i njegovat ga, e da se opet povrati.

Nova reći bi, biti će bolja, barem što se moralne strane tiče.

Ljetos zasnovat će se Pokrajinska Poljodjelska Zadruga, na temelju zakona, preklani od Sabora glasovana, a lani od cara potvrdjena. Do malo dana imenovat će N. V. Car presjednika iste zadruge.

Ljetos otvara se Poljodjelski Zavod u Gružu, taj novi izvor praktične nauke. Gosp Franu Jergović, koji je imenovan za ravnatelj rečena zavoda, prate najbolji glasovi. On je čovjek uman, izobražen, vješt svojoj struci i pošten. Mi smo uvjereni, da će on u svojem novom položaju razviti svu svoju djelatnost, e da nadvlada sve one male neprilike, koje su pri svakom novom zasnovanju neizbježive.

Bilo nam je žao razabrati iz pisama nekih prijatelja, da se u mnogim mjestim nije niko natjecao na štipendije, jer da kad svrše nauke na zavod neće dobiti javne službe. Mi neznamo, koja pametna glava, takove krive nazore tura u narod. Manite se ljudi božji. Poljodjelski zavod u Gružu nije stvoren da se u njemu uzgajaju činovnici, nego da se u njemu uzgajaju vjesti poljodjelci. Nema slanijeg kruha do kruha činovničkog, niti većeg spahije do razborita i radišna poljodjelca. Obradjivati razborito svoje njive i svoje vinograde, timirati svoje blago, priredjivati za trgovinu vlastite proizvode, imati svoju kućicu i svoju voljicu, to je blago i bogatstvo, kojemu para nema.

Od 17 do 27 t. m. držat će se u Šibeniku praktični tečaj o vinarstvu i vinogradarstvu, a držat će se ljetos i više takovih tečaja.

Sva je prilika, da će se povesti do kraja predgovori o ustanovi poljodjelske škole u Sinju i trgovačkog tečaja u Dubrovniku, te da će oba ta Zavoda, još nastajuće godine biti otvorena.

I za zavijaču ima zakon, a proti peronospori i proti crnu iznašli su učenjaci sjegurno sredstvo, pa vještom uporabom istog, uzčuvat će se dobra trećina ljetine, koja je lani nemilo izgubljena.

Novim trgovačkim ugovorom sa Italijom, ako se uslišaju pravedne želje naroda putem zemaljskog Odbora Vladi priobćene, obranit će se mnogi domaći proizvod, te dokinut mnoga nepravica. Čuje se, da će se nešto preduzeti i proti izvozu stručja od buhača. Pa bi bilo želiti, da vlada usliša želju u Saboru izraženu od Kninske-Vrličkog zastupnika, te da zasnuje razsadnik amerikanskih loza.

Bolje nam se godina nemože prikazivat. Nek još Bog blagoslovi težačke trude!!

O nadolievanju.

Piše za „Gosp. Poučnik" **L. P. Š.**

Nadoljevanjem pivničar vrši glavnu dužnost, t. j, on tim postupkom drži svoje bačve sasma pune. Ne činili toga izlaže se pogibelji da mu se vino pokvari, s razloga što će se u ne napunjenoj bačvi na površini vina nasesti i proklicati trusje od cvjeta (budje), usljed kojega slabi vino i postaje prazna teka, pa se konačno pokvari. Osim cvieta nasjednu se još i trusje od octne gljivice, koja je uzrok da vino čikne. Ovo su posliedice nemarnog nadolievanja. Ovih neprilika možemo se otresti nadolievanjem, jer vino iz bačve neprestano hlapi. — Hlapljenje je ovisno, o gustoći drva, debljini duge, te o toplini okružujućeg zraka. — Kroz mehko jelovo drvo izhlapljivanje je veće nego kroz gusto hrastovo drvo. Za velike vručine kada je zrak u pivnici vrlo suh, izhlapljivanje je najveće, te se ~~može~~ sličnim slučajevim, kadkada do blizu 1% hlapivosti na dan računati*). Množina izhlapljenog vina može se prosjekom ustanoviti za stanovitu pivnicu tečajem jedne godine. I veličina bačve upliva na hlapivost, tako će iz male bačve biti veća hlapivost negoli iz velike, jer je prostor u maloj prama množini vina veći negoli u velikoj bačvi. Razteželjivost vina upliva takodjer na hlapivost. — Mlada vina koja su istom provriela hlape više od starijih. uzrok tomu jest veća toplina i uglična kiselina koja odnosi uvjek nešto vode i alkoholnih para. Mlada, na bielančevini bogata vina, koja razmjerno malo alkohola imaju najbrže se pokriju naslagom cvieta, stoga ih moramo često nadolievati. Kasnije se mogu svake nedjelje nadoljevati a starija vina svako 14 ili mjesec dana prama tomu, kako izhlape. (*Sliedi*)

*) Kad zavlada velika vručina da se izhlapljivanje približava na 1%, kako što kod nas biva često u srpnju i kolovozu mjesecu, onda ne preostaje nego polievati konobu vodom ili još bolje držati mokre krpe na pune bačve.

PODLISTAK.

O ORCHIDEAM.

Tko nije čuo govoriti o tom čudnovato živućem i cvatućem bilju? Tko nije čuo o visokoj cieni pojedinih komada, i kako se broj vrsti svaki dan sve više umnožava?

Godine 1763 u svojem „*Species Plantarum*" nabraja Linnè samo 99 vrstih. — Godine 1818 poznavalo se je jedva 115 vrsti, a dandanašnji pozna se preko 4000 vrsti.

Jednosupnice su vlaknata, mal da ne sve ne uvjek plazećeg korienja. — Neke razvijaju redovitu stabaljku, druge nadzemne gomolje.

Sve orchidee mogu se razdieliti u dva velika razreda: u vazdušne ili epiphytične orkidee i u zemaljske orkidee.

Vazdušne ili epiphytične orkidee žive na izumrlom ili živom drveću, ali ne kao nametnice. One ne sisaju hranu od dotičnog stabla na kojem živu, nego spušte žile u zrak, ili u pukotine kore, te sisaju hranu iz zraka ili iz humoznih (crničnih) djelova rastrošena drva.

Zemaljske orkidee tjeraju svoje žile u zemlju i vade iz nje hranu.

Orkidee se stiru po svemu svietu, najviše ih ima u Aziji i Americi, najmanje, i to jedino zemaljskih u Evropi, a posve malo ih ima u Africi.

Ima ih, koje u svojem razvitku ljube visoku toplinu, ima ih opet, koje se zadovoljavaju nižom toplinom, sve ljube vlagu.

U mjestim gdje im narav pruža lagode, ima ih jako puno. Puno zanima njihov način življenja, ali još više zanima njihov cviet. — Cvieće u orkidea je svih mogućih boja i oblika, toliko put umjetno izradjeno, da bi ga i vješt čovjek posve lako zamienio kakovim leptirom. Nego. koliko god su one za sebe zanimive, isto toliko je zanimiva njihova povjest, koja siže čak u doba mytha.

Pripovjeda se, da je najmiliji cviet Božice „Ceres" bila neka orkidea, koju su stari grci zvali „*Cosmosandalon.*" Ovo je onaj cviet, kojim su se pleli vienci za nakit djećaka, koji sudjelovahu obhodu na čast Dimitrija Euthonie. Svetkovina, koja se je slavila svakog ljeta u Hermionu.

Čuvstva su se budila samim dodirom kukavičina cvieta (*Orchis Anaeampseros*). Ohladjela ljubav n. p. razplamtila bi opet.

Stari Germani posvećivali su „kukavični vez" (*Orchis maculata*) božici ljubavi „Freeja" ili „Frigga."

Gorostasna „Brana" darovala je svojem miljenku „Halfdanu" jedan kukavični vez, e da snažan i njozi vjeran postane.

Najviše su stari meksikanci upotrebljivali orkidee, Oni su kitili svoje bogove cviećem od orkidea, isto, kao što grci svoje ružam. I kod njih nijedna svetkovina, domaće veselje ili žalost nije bilo bez cvieće od orkidea.

Kao zadnju počast mrcu, zadjeli bi mu na grudi cvieća od jedne orkidee, koje zovu „*flor de los muertos.*" Kad bi se dragi od svoje mile raztavljao u boj ili na pašu, darovala bi mu ona cvieća od orkidee, koju zovu „*no me olvides*" „ne zaboravi me."

U istočnoj Indiji, kititi se cviećem od orkidea, bilo je dozvoljeno jedino knegінjam i gospodjam velikaša.

I kao liek rabili su se i rabe orkidee. — Peruanci su jako lakomi na sok od *Maxillaria bicolor.*

Linnè tvrdi da „*Vanilla*" razdražuje jako ćutila, osobito spolna ćutila, odkud bi joj po španjolskom poticalo ime.

Po Schawarzu ima na S. Domingo vrst vanille, čijim sokom namazana rana u čas zaraste.

Dechamps u svojem „Histoire des plantes" pripovjeda, kako su žene pile sok od velikih gomolja od orkidea da radjaju mužku djecu, a sok od malih gomolja, da radjaju žensku djecu.

Turski „Salep," o kojem se je mislilo da razdraživa spolne ustroje, dočim je uspavajuće, umirujuće, te hranivo sredstvo i koristno za prsi, pravi se od raznih *orchisa.* — Turkinje u obće, a osobito bule, troše puno salepa, jer je to propisano, ako će da postanu rumena okrugla lica, mjesecu nalična, kako musulmanska estetika zahtjeva.

Zakon proti zavijači.

Dalmatinski Sabor u svojem zadnjem za-
sjedanju glasovao je zakon proti zavijači (*Rhyn-
chites betuleti*). Lani je mjestimice po zavijači
propala polovica roda, a ni da se tko makao,
a bič se od godine na godinu množi, da je
strahota. Evo zakona u cjelini, kako je glaso-
van, pa mi želimo da ga nebude potreba upo-
rabljati, nu dodje li do toga, da bude potreba
uporabiti ga, onda neka se uporabi svom stro-
gošću:

§ 1. Obćinsko opraviteljstvo odlučuje, dali
u obsegu kojeg odlomka, ili na kojem dieln
istoga; gdi bi se bila ukazala zavijača (*Rhyn-
chites betuleti*) vinogradari (bilo vlastnici bili
kmetovi) imaju se zauzeti da ju izkorene sa
svojih vinograda kroz opredieljeni rok i nači-
nom jednako ustanovljenim. — Odluka postaje
krepostna danom proglasenja, a utok proti istoj
nema obustavne moći.

§ 2. Obvezano je obćinsko opraviteljstvo
po sebi odrediti izkorenuće zavijače o trošku i
pogibi vlastnikâ i kmetovâ, koji se nebi toga
zauzeli kroz rok opredieljeni i nači-
nom ustanovljenim. — Naknada se
troškovâ može utjerati opraviteljnom
ovrhom, pa samo proti istinosti istih
može se kroz 8 dana od dostave u-
ložiti utok c. k. kotarskomu pogla-
varstvu koje rasudjuje konačno.

§ 3. Ovaj zakon postaje pravo-
moćan danom proglasenja, a izvršba
istoga naložena je mojim Ministrom
unutrenih posala i poljodjelstva.

O Barnabò-ojvoj i Hallierovoj strcaljki proti peronospori.

Obe strcaljke mogu se nositi, a
uredjene su na način, da ih čovjek
naprti na ledja.

Barnabò-ova je plasnata, a obr-
nuta piramidalna oblika, kakovi su
obični badnjići, u kojimi stanovnici
gorskih predjela prenašaju na trg
voće itd. Imade pomičan pokrov, koji
upada za 4 prata. Hallierova je va-
ljasta oblika, imade čep na gornjoj
strani, kroz koji se napunja pomoću
lievka.

U Barnabò-ovoj sisaljka pričvr-
šćena je šarafim na dno, te se može
u svako doba posve lako dignuti, ako
se išteti ili ako ju je čistiti. Ova si-
saljka sisa tekućinu, tjeraju u spre-
mište, iz kojeg se snagom pritiska
diže kroz ciev na vrh posude, te na
lievu stranu iztiče na polje. Na ovu
ciev pričvrsti se gumena ciev, koja
svršava bakrenim razsipačem. Ovaj
razsipač drži se u lievoj ruci i škropi
oboljelo lišće ili grozdje.

Izpod posude pričvrčšćena je po-
luga za sisaljku. Kad je sprava na-
prćena, onda ta poluga dolazi s desne
strane i to baš u desnu ruku. S po-
lugom radi se neprestano.

Hallierova sprava proti perono-
spori uredjena je na pritisk zraka. Sisaljka za
zrak pričvršćena je s dvora, i to na gornjem
rubu s desna. Izpod je poluga za nju; postav-
ljena je na način da dolazi u desnu ruku. Na-
sisa se sisaljkom zraka, ovaj se stisne u valja-
stoj posudi povrh tekućine, pa ju svojim pri-
tiskom tjera na polje, na otvor, koji se nalazi
na donjem kraju na desno valjaste sprave za
tekućinu. Na ovaj otvor pričvršćen je gumeni
rukav, a na ovaj bakreni razsipač.

Spravu Hallierovu puni se na gornji čep,
pomoću lievka. Ne napunja se posve, ostavlja
se odozgor uvjek nešto prazno n. p, za $1/3$ ili
$1/4$ za zrak. Začepi se ozgor nepropustno, nasi-
sa zrak, pa onda strca tekućina.

Mi smo prokušali jednu i drugu spravu
pa evo što možemo uztvrditi:

1. Da je Barnabò-ova sprava puno bolja
od Hallierove, a da sadrži više tekućine, te radi
laglje.

2. Da se dade laglje naprtiti, te da bolje
pristaje na ledja.

3. Barbanabò-ovu je laglje puniti, dosta je
dignuti pokrov, pa uljeti tekućinu, dočim se za
Hallierovu hoće lievak.

4. U Hallierovoj mora da je dobro začep-
ljen čep, na vrhu sprave za tekućinu, inače ne
radi.

5. **Ako ostane krupnih komada u raztopini,**
ovi mogu da začepe otočni otvor na donjoj
strani na lievo u Hallierovoj spravi, dočim se
to u Barnabò-ovoj nemože da dogodi. Al ova
opet težko radi, ako je tekućina jako gusta.

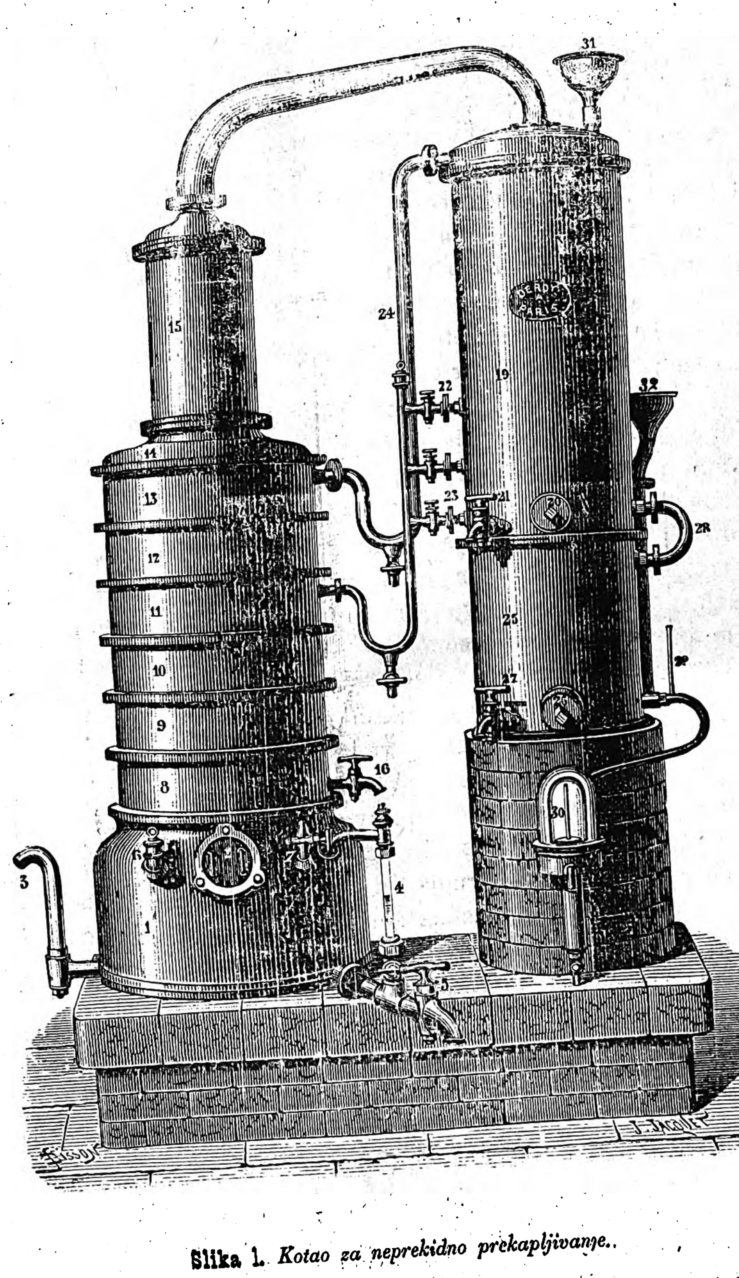
6. U Barnabò-ovoj je sisaljka unutri; za
prenosa, ona nemože da se išteti. U Hallierovoj
je s dvora, pa lako da udariš o gomilu, ili o
kamen, ili da ti za radnje zapne prut.

7. Barnabò ova se laglje čisti od Hallie-
rove Upadne li ti koji komadić vapna ili mo-
dre galice, izmučit ćeš se da ga izvadiš.

8. Barnabò-ova je jeftinija od Hallierove,
a ima tri vrsti razsipača.

Sredstvo proti pčelam kradilicam.

Rabiti otrovna sredstva proti kradilicam
nije podništo savjetno, jer nije liepo, pošto se
mnogo pravednih uzput ubije, dočim je oprav-
dano loviti ih pa ubijati. Kradilice nedadu se
natjerati na radju, a mame marljive radilice,
da zapuste posao i da se dadu kradji. Nu lo-
viti kradilice, da se poubijaju posao je veoma
dosadan, jer se moradu za par dana držati u



Slika 1. *Kotao za neprekidno prekapljivanje.*

tamničene radilice, pa onda pozornim okom vas
bogoviti dan gledati na leto i tu svaku kradi-
licu, koja s dvora doleti uloviti i ubiti. Pa to-
liko put uz svu pomnju uloženu, ostane još po
koja kradilica, a ona ti je hrdjav primjer, koji
u par dana namami opet po koju stotinu ra-
dilica

Puno je koristnije izmjeniti od mjesta ko-
šnicu od kradilica sa onom od radilica, nu u
takovu slučaju mora da su obe košnice jednog
te isto vlastnika ili da vlastnik košnice kradi-
lica pristane na izmjenu košnica.

Omamiti pčele sa sumpornim eterom po-
maže takodjer puno, al u takovu slučaju valja
veoma pomnjivo postupati, da se omamljene
pčele kašnje razmantaju. — Jednoć omamljene
kradilice zaborave prijašnju hrdjavu navadu, a
obće i mjesto gdje su krali, te se nepodavaju
opet lako kradji, izuzam slučaj da im se baš
dade prilika.

Jedno od najboljih sredstva je staklo. —
Postavi se pokraj leta koso nekoliko komada
stakla. Na ovo se odsieva svjetlo pa se kradi-
lice plaše i ne dolitaju, a ako i dolele pošto je
i za domaće radilice to stvar neobična one se
ustavljaju pred leto. — Usljed toga pred leto
uvjek više domaćih pčela, pa onda se kradilice
niti neusudjuju da uliznu u košnicu.

Uz ovo sredstvo, ako se još umanji leto i
zamažu pukotine na košnici neće sigurno jedna
pčela kradilica doletiti.

Bolje od ovih sredstva jeste ne dati kra-
dilicam prilike i odstraniti uzroke. Malo leto
pomaže puno. A rojevi u kojih ima puno kra-
dilica ili su bez matice ili ih je gospodar raz-
mazao hraneć ih i davajuć im meda u zemanu,
kad bile mogle odlitati i sakupljati. **O. S.**

Sakupljanje i uporabljanje izmetine od peradi (živadi).

Kokošinjake i golubinjake valja izčistiti
svakog mjeseca jedanput ili barem svako šest
nedjelja. Izmetine sakupljene tom prilikom, naj-
pre posuši se i izmrvi, pa onda im se primješa
za $1/3$ suhe izmrvljene zemlje, te složi sve u
čunjasti kup na suhom mjestu. Svaki put kad
se čisti kokošnjak ili golubinjak postupa se na
isti način i naslaže friškije izmetine na sta-
rije. Biva obično da se sakuplja od godine na
godinu i to od proljeća do proljeća. Poveća se
snaga ovih izmetina, ako im se pri-
dodade za $1/3$ ljudskih izmetina. Te
izmetine priredjivaju se kako sljedi:
U grotao ili drugu posudu za izme-
tine dodaje se izmetinam svakog dana
par lopata zemlje. Kad je posuda pu-
na izprazni se, pa se izmetinam doda
u objemu triput toliko zemlje, koliko
one objema zapremaju. Onda se slozi
u stog i prekopava se svako 6 ne-
djelja. U tri mjeseca stvar je gotova
da joj se mogu primješati izmetine
peradi. Postupajuć ovako dobije se
izvrstan suhi gnoj.

Od 50 glava kokoši i 50 parova
golubova može se postupajuć na ovaj
način sakupiti u godinu dana najma-
nje 12 do 15 kvintala djubra. Ovaj
djubar može se upotrebiti za oranice,
livade, povrće i voćke. On se obično
razspe po površini zemlje, pa onda
pobrana na plitko. Neki ga raztap-
ljaju u vodi pa zalievaju ovakovom
vodom. Bolje ga je razsipavati po
zemlji i to u jesen ili ranim prolje-
ćem n. p. u veljači ili ožujku **C. C.**

O gnojitbi voćnih stabala.

Kad se stablo jedno zasadi, mno-
gi misle njemu ne treba više pomoći.
Pustio si je žile u zemlju, neka crpi
iz nje hranu po miloj volji. Al sisaj
danas, sisaj sutra, i zemlja se izsisa,
pa onda stablo i kržljavo i ne rodno.
Hoće mu se češće djubra, najmanje
svake pete godine. Neg će mnogi, a
odkud gnjoja? I ako ima stojskog
gnjoja, on ne prija uvjek voćam. —
Istina je. No, u gospodarstvo imade
uvjek obil odpadaka. Korov (drač) i
proti našoj volji raste na sve strane,
pepela svaki dan iz kuhinje. Miješaj-
mo sve ove odpadke skupa sa koro-
vom, poljevajmo ih do potrebe oso-
kom, pa ćemo dobiti izvrstan gnoj za voćna
stabla.

U blizini gradova imade najviše odpadaka,
a voćna stabla najviše gladuju.

Tome bi se zlu moglo posve lako dosko-
čiti U mnogim kućam uz odpadke svakovrsine,
miešaju i ljudske izmetine. — To skupljaju u
grotce, pa koncem nedjelje bacaju u more, ili
na drugo mjesto. Riedko da se ukoriste, a sko-
rom uvje su izgubljene.

Gospodar bi tim odpadcim, uz malo truda,
a još manje troška mogao bi podjubriti svoja
voćna stabla.

Dosti je da svake sedmice, i to baš onog
dana, kad se čiste kuće razgrne zemlju izpod
voćnih stabala. Da izveže ili prenese tamo re-
čene odpadke. Da ih baci oko stabla, pa onda
da opet zagrne.

Odpadci zakopani u zemlju pregnjiju po-
lako, podjubre zemlju, poboljšaju se njezina fi-
zična svojstva.

Na ovakav način podjubrena stabla po-
mlade se, te radjaju obilnije i ljepšim plodom.

SVAŠTICE.

— *Da crljeni luk (kapula) ne proklica.* — Gazdarice se često tuže, da im luk lako klica, pa onda nema teka. Zapriečit će, da luk klica, da negnjije, a pri tom, da vas svoj tek uzdrži, ako glavice privežu u mrežu, pa nešto 8 do 12 dana ovjese u dimnjak.

— *Teinte bordolaise.* Pod ovim naslovom, u zadnje doba nude neki potepusi narodu neko crveno mastilo za vino. To mastilo prodavaju u staklenice od $2^1/_2$ dl. ili od $^1/_2$ litra, prilično skupo. To mastilo, je zakonom zabranjena stvar, kao svako nenaravno mastilo za vino. Ono sastoji iz ugušćena soka crnog groždja (ribizel) i ima u sebi 4 po sto alkohola. Mi savjetujemo svakome, da otjera od sebe takove lopove, koji nudjaju i prodavaju umjetno mastilo za vino. Naša vina imadu dosti mastila, pa im je isto posve lako povećati, ako se drže nekoliko dana više na dropu. Svako umjetno mastilo može se danas prepoznati posve lako, a kad se to jednoć dokaže, onda sbogom dobri glase.

— *Da krompiri ne pregnjiju.* Kad se izkopaju krompiri metnu za $1/_2$ sata u vodi, kojoj je na svaku 100 djelova pridodade 1 dio klornog vapna (t. j. u 100 litara vode 1 kg. klornog vapna). Po tom se postave krumpiri za $^1/_4$ sata ili 20 minutih u vodi kojoj je na 100 djelova pridodan 1 dio sode. Napokom properu se u čistoj vodi, posuše na zraku, pa pospreme. — Ako se ovako postupa krumpirim, pa sve da imadu klicu za gnjijenje, uzdrzat će se zdravi, jer klor uništi gljivicu i njezino trusje, a soda ga kašnje posve neutralizira, ili ako ne ono se napravi nešto malo kuhinske soli. Za 500 kilograma krumpira dotiče 1 kilogram klornog vapna i jedan kilogram sode.

— *Stabla mažu se vapnenim mliekom* od stopro zagašena vapna, da se utamani leglo raznih zareznika, a osobito uših, da se uzčuvaju stabla od prozebe, da se utamani mahovina i lišaji, te napokon da se uzčuvaju mlada voćna stabla od zecova, koji ih rado nagrizavaju. — Vapneno mlieko priredjuje se kako sliedi. Uzme se napram tome kako ćemo da nam bude gušće ili redje 5 do 20 kg. živog vapna i zagasimo ga su 100 litara vode, pa onda mažemo stabla ovom raztopinom. Radju valja obaviti za suha vremena, jer padne li kiša prije neg se posuši, onda je trud uzaludan.

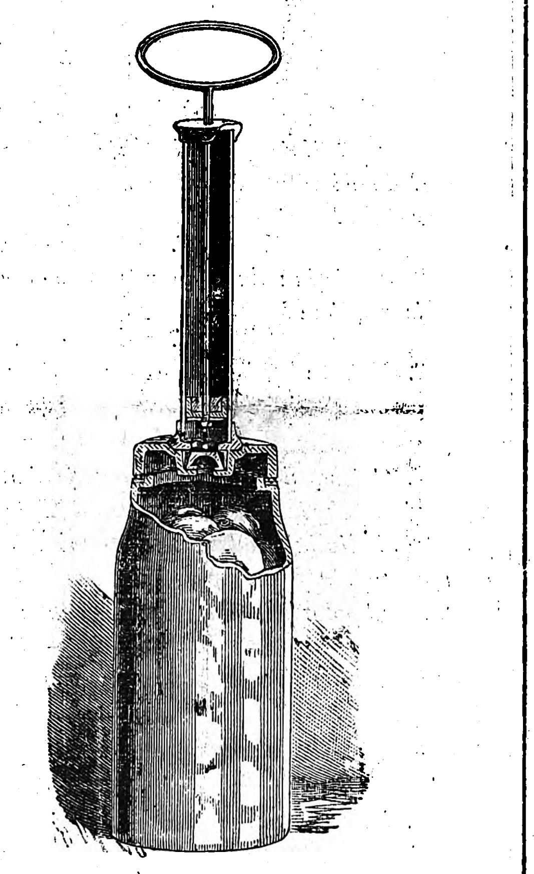
— *Kopriva i paprika daje jaja.* Poznato je, da kokoši zimi slabo nesu. — Ako im u hrani primješamo malo izsječkane koprive, nesti će obilnije. Isto tako nesti će obilnije, ako im se u hrani primješa nekoliko zrna sjemena od kajenske paprike. Razumjeva se da ovimi sredstvi ne valja pretjeravati, jer bi se jako razpalila krv kokoših, pa bi se razkvočile.

— *Visinu visoka stabla* doznat ćeš pomoću obična štapa, ako postupaš kako sliedi. Uzmi upravan štap, položi ga na zemlju, na otvorenu sunčanu mjestu, ustavi mu jedan kraj, a drugi okreći naokolo doklen napraviš okrug. Zasadi onda štap okomito u sredinu okruga i čekaj dok sjena njegova bude stizala do okruga. Kad to opaziš, trči izmjeri sjenu stabla. U tom času ti je siena stabla uprav toliko duga, koliko je stablo visoko.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

— *Kotao sustava Deroy za neprekidno prekapljivanje* slika 1 strana 2. Gdje se peče puno vinovice, prekidanje radnje stvar je zanovetna, a i štetna u toliko, u koliko se badava gubi puno goriva. Ovakovim kotlom radja teče neprekidno, a jednostavno. Na slici: broj 1 označuje nam kotao, 2 vrata za čišćenje kotla, 3 sifon, 4 kazalo za visinu tekućine u kotlu, 5 otočnu ciev, 6 čep na vijak, 7 ciev za zrak. 8, 11, 12, 13 zdiele za prekapljivanje, 9 i 10 zdiele za zamjenu (dopunjuća), 16 ciev za kušnju, 15 klobuk, 16 ciev koja vodi pare (col de Cygne), 19 grijalo za vino, 20 čep za čišćenje, 21 otočna ciev, 22 i 23 cievi (rubineti) za retrogradaciju, 24 ciev kojom se pune zdjele u stupcu, 25 hladilo, 26 čep za čišćenje, 27 otočna ciev, 28 spojnica za hladilo, 29 kroj zavojne (vijugaste) cievi, 30 pristroj za prokušavanje, 31 lievak za lievanje vina u grijalo, 32 lievak za dolievanje vode. Najmanji od ovakovih kotlova naime broj 1, koji u 24 ure neprekidne radje prekapi 1200 litara vina ili druge prevriele tekućine stoji 1000 forintih. Uz okalajsan mjedeni kotao, dobije zdjele za zamjenu, te klobuk za rectifikaciju pomoću kojeg dobiva se odmah vinovica od više od 85 stupnjeva (postotnih), pa sve druge potrebštine.

— *Zaklopac za posude za priredjeno voće,* slika 2. Težko je i s hartijom, i sa pergamenom i sa mjehurom nepropustno (hermetično) zatvoriti staklenicu, a i postigne li se za čas to stvar nije trajna, pa kad se jednoć odčepi, e to opet zanoveti i ne malene, da začepiš, a nigda više da ćeš hermetično začepiti. Jeli imaš da izvadiš malo priredjenog voća, prodre zrak unutri pa se voće pokvari. To se isto dogadja i sa priredjenim voćem, kojeg priredjivaju u tvornica, i koje se čuva u staklenice doisto hermetično začepljene. Da se tim neprilikam na kraj stane izumio je J. Doberty iz New-Jorka zaklopac, koji dopušta, da se pomoću sisaljke izsisa zrak iz staklenice, a do potrebe da ga se opet unutri pusti. Ovaj zaklopac sljubljuje se posve sa staklenicom, a zatvara se pomoću ventila, kojeg se s dvora može dignuti. Kad se ima odstraniti zrak, prišerafi se sisaljka povrh zaklopca, tako da se izsisavanjem i ventil diže te dopušta izsisavanje zraka iz staklenice. Kad je zrak izsisan odšerafi se sisaljka, a ventil drži usljed pritiska zraka (atmosfera) staklenicu hermetički zatvorenu. Nego čovjek vlastitom snagom nebi mogao prevladati 1 atmosferu snage za slučaj kad bi imao odčepiti stakleni odnosno dignuti ventil. Da se i tome doskoči priredio gosp. Doberty sa strane zaklopca jedan mali čepić na pera. Imali se pustiti zrak unutri pritisne se pero, onda se otvori čep, zrak udje u staklenicu, pa se digne ventil, kao da staklenica nije bila nigda začepljena Ovo je doisto liep izum, ako se cienom i praktičnostću bude dao svestrano uporabiti.



Slika 2. *Zaklopac za posude za priredjeno voće.*

Gospodarske Viesti.

Napokon je na Stjepan dan nešto zahladilo, a bilo je i vrieme. Imali smo po primorju jesen do Božića, mjestimice nabrekli pupovi, pa se bilo bojati da provale. Gusjenica i druge gamadi još se vidjevalo i još štetu pravili. Hoće se da smrzne dobro.

* *

Usljed mehka vremena, bilo je dne 15 prosinca 1886, u vrtu gosp. Petra Kneževića posjednika u Skradinu zrelih artičoka, dapače jedan već bio blizu da se razcvate. Narav sama nam pokažuje, kako bi usrjed zime mogli imati obil svakovrstnog povrća.

* *

U kotaru Šibenskom, napram godini 1885 porasao je broj konja za 104, goveda za 463, ovaca 6074, koza 963, krmadi 473, magaraca i mazga 290. Ukupno dakle 8367 glava.

* *

U Zagrebu uz tvornicu parketa, urediti će se tvornica savijenog pokućstva i kola u jednom komadu.

* *

Na tečaj ša podkivanje, koji se je držao prošastog mjeseca u Sinju bilo je sedam slušaoca i to: Dadić A. iz Drniša, Depolo G. iz Korčule, Rogić M iz Knina, Sikić J. iz Obrovca, Petrović J. iz Vrlike, Valentić A. iz Sinja, Vesanović J. iz Splita. Šistorica, izim Valentića, doživali su podporu od 50 forintih. — Slušaoci položili su dne 14 prosinca izpit pred izpitnim povjerenstvom Tomu povjerenstvu presjedao je gosp P. Sowa c. k. pokrajinski živinar, izpitivali su gg. C. Liška c. k. kot. živinar u Kninu, i A. Görza c. k. vojnički podkovač u Sinju. — Vesanović usposobio se je sa „vrlo dobro," a Depolo Šikić i Valentić itd. sa „dobro." Primjetiti je, žalibože, da je jako mali broj slušaoca prisustvovao ovom tečaju. — Ljudi naši, neće da shvate, da po ministarskoj naredbi 12 lipnja 1874, Z. L. Br. 100, podkivanje spada u koncesionalne zanate. Sada Vlada namjerava staviti rečenu naredbu u kriepost, pa tko nebude usposobljen za podkovača, neće smjeti podkivati. Pošto će se još dva puta držati tečaj za podkivanje, i to od 1 listopada do 15 studenoga 1887 i 1888, mi priporučamo najtoplije svim kovačim, koji tjeranju zanat podkivanja da upotrebe priliku, te da se usposobe.

* *

Klub austrijskih vinogradara i vinara, odgovorio je ministarstvu trgovine, da je ono proti uvedenju obranbene carine na vino jer da je Cislajtanija po množini vina koje proizvadja, izvozna zemlja. Te da podkriepi svoju tvrdnju navadja, kako je Francuska vlada, već podučila trgovce, da nabavljaju vino, samo iz onih zemalja, koje troše francuske proizvode. Ovaj predlog kluba austrijskih vinara kojemu su članovi ponajviše bečki trgovci u vino, je lukavo sastavljen. Francuska nije zemlja, koja izvaža svoje vino u Austriju, nego Italija, Italijom ima se sada revidirati trgovački ugovor. A iz Italije kupuju bečlije vino, kojim križaju svoje, pa ga šalju u Njemačku. Njima je daklen u prilog da nebude obranbene carine na vino, al je nami na štetu, jer onda svi troše taljanska vina, dok nam naša ostaju u konobi.

* *

Njemačko gospodarsko družtvo priredjuje koncem ljeta t. g. gospodarsku izložbu u Frankfurtu. Ima puno nagrada za domaće životinje i za nove strojeve praktične naravi.

* *

U Austriji ima svega 20,000 krosna za tkanje svile, od tih 3000 stroj-krosna.

* *

U rujnu mjesecu 1886 godine potraženo je u Laboratoriumu grada Pariza 439 vrstih vina. Od tih pronadjene su 344 vrsti kao patvorene, a samo 95 vrsti kao naravno vino.

* *

Gospodarska komora Dipartimenta „*Bouche du Rhône*" odgovorila je ministarstvu dne 28 studenoga t. g. da od amerikanskih loza za izravno proizvadjanje vina, najbolje uspjevaju vrsti: *Jacques, Herbemont, Othello* i *Solonis*, a za navrćanje (podstav) da su najprikladnije dvie vrsti *Riparia*.

* *

Zadnje jamatve potrgano je u Kaliforniji 178,000 tona grozdja, što odgovara nešto 604,000 hektolitara vina. Za vino izmastilo se je samo 123,000 tona. Od ostalog grozdja upotrebilo se je 10,000 tona na proizvadjanje rakije, 15,000 tona posušilo se u suhve, 10,000 tona pojedeno je kao stolno grozdje, a 20,000 tona izvezeno je.

* *

U Rusiji na vino i alkoholična pića u staklenicah, odmjeriva se carina po cieniku u razmjer od $^1/_{20}$ vidra, što odgovara 61.45 centilitra. Obične staklenice, jame 75 centilitera.

* *

U „Statistische Monatschrift" priobćuje ministarstvo za poljodjelstvo da je koncem ožujka pros. g. 1886 bilo u Cislajtaniji 81 raznovrstih zavoda za naobrazbu u poljskoj privredi, i to:

1 visoka škola za zemljoznastvo su 43 učitelja i 309 učenika; 11 viših gospodarskih zavoda su 116 učitelja i 627 učenika; 3 viša šumarska zavoda su 19 učitelja i 148 učenika; 1 Eno-pomologički zavod su 8 učitelja i 44 učenika; 34 niže gospodarske ili poljodjelske škole, Ratarnice i Rataski tečaja su 220 učitelja i 978 učenika; 4 za mlikarstvo i kućarstvo su 13 učitelja i 50 učenika; 5 škola za lugare su 10 učitelja i 58 učenika; 17 škola za povrtarstvo, vinarstvo i vinogradarstvo su 74 učitelja i 259 učenika; 4 škole za pivarstvo i rakijarstvo su 26 učitelja i 99 učenika.

I ovdje nisu izbrojeni izvanredni tečaji,

ni predavanja na Učiteljištim i Bogoslovnim Zavodim. Na gori navedenim bilo je dakle svega 2572 učenika. Izmedju ovih 721 stipendista, sa ukupnom stipendijom od forinta 91,943. — Doista još smo daleko po krmi.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

93. Lani izvrglo mi s reda, što starijih, što mladjih nešto 20 kravâ, a bez ikakovog uzroka. Nije li to bila kakova bolest, pa nebi se mogla i ljetos pojaviti? Mogu li ju predusresti i kako?

K. B. u V. — Bjelina.

Moguće je, da je bila bolest, al je sva prilika, da je u početku koji drugi uzrok po sriedi. Ako su same vaše krave izvrgle, onda je bolest enzootičke naravi, pa joj može biti uzrokom hrdjavo postupanje, hrdjava štaja, pljesniva hrana, smrznuta repa, hrdjasta slama i slična. Ako su i drugim u okolici izvrgle krave, onda je bolest epizootičke naravi, pa uzrok leži u hrdjavu vremenu, osobito vlažnu i studenu, ili je pak zrak okužen. Čistoća je najbolji liek proti izvrgnuću, toli da se predusretne, koli da se zaprieči njeno širenje. Izvrgne li jedna krava s kojemudrago uzroka, valja odstraniti posteljicu i ono nedonošće, pa sve zakopati duboko u zemlju, a daleko od štaje. Izprati je dobro kravu sa 5 postotnom raztopinom karbolne kiseline, a isto tako i posudje, te ruke, lice i odjeću onih osoba koje su se bavile oko rečene krave. Lukšije ili vapnena mlieka od stopro zagašena vapna politi je po zemlji, na onom mjestu gdje stala krava koja je izvrgla, pa razkužiti konal za osoku. Kravi koja je izvrgla uštrcava se svaki dan u matericu raztopinu karbolne kiseline na 1% t. j. u 100 djelova vode, ulije se 1 dio karbolne kiseline. Da predusretnete bolest dobro je, da izbielite štaju na novo, i da ju inače izčistite i razkužite. — Pomoći će vam puno, ako bude svako često izgorili nešto sumpora u staji, dok su krave na paši.

94. Koliko teže godišnje izmetine jedne obične krave? Koja je njihova vriednost? Kako se uporablja osoka?

I. M. u G. — Lika.

Za običnu kravu razumjeva se takovu koja teži 600 kg. Prepostavljajuć to, ipak je težko odgovoriti sasvim točno. Popriečno uzeto jedna krava daje godišnje što mokrače, što krutih izmetina nešto 14,000 kilograma. U njima ima nešto 1688 kg. suhih tvarih, a u ovima opet 53 kg. dušika, 113 kg. kalia, 43 kg. vapna i 15 kg. fosforne kiseline. Osoku će te najbolje uporabiti, ako pustite da ju upije stelja. Nemate li obil stelje, onda skupljajte osoku u kamenicu i začinjajte s njom gnoj ili ju razblažite sa vodom, pa djubrite livade ili njive.

95. Dobavio sam nekoliko puta koštica od šljive; zasijao ih; pa badava, ni jedna da je proklicala. Što je tomu nzrok?

G. L. u T. — Boka.

Tomu je uzrok što su se koštice posušile. Šljiva po svojoj naravi, hoće da bude zasadjena dok je ubrana i po mogućnosti sa svim mesom, što se drži na koštici. Ostane li koštica neko vrieme gola, posuši se, otvrdne, pa težko klica. Koštice je daklen najbolje saditi jeseni, dok se poberu. Jeseni zasadjene koštice proklicat će na proljeće, samo nekoje da proklicaju stopro budućeg proljeća. Nema li se kad zasaditi koštice jeseni, onda ih je najbolje pospremiti u lonac u vlažnoj pržini, i to jedan red vlažne pržine, a jedan red koštica. Pržinu se svako često iz nova ovlaži. Ranim proljećem sade se koštice, te one niču dielom istog proljeća, dielom sljedećeg. Da sjegurnije niču, u novije doba odstranjivaju im ljusku, pa se sadi golo zrno U tu svrhu, pretuče se koso jedna po jedna sve koštice. Na taj način dobije se golo sjeme. Doduše ova radnja je nešto zanovetna, ali se doznade, koje je sjeme jedro i klicavo, a golo zasijano sjeme, klica još istog proljeća.

96. Jesu li bolje sisaljke za vino na stalak sa volantom ili one takozvane renanske sa kolescim, a bez volanta?

A. N. u B. — Istra.

Mnjenja se u tom razilaze. — Sisaljke sa volantom su čvršće, trajnije i laglje se na njih radi pa su osobito prikladne za radnju u podrumu. Teže ih je prenašati i popravljati, a valja ih svaki put dobro izčistiti i premještati ako se radja mienja. Renanske su sisaljke laglje, rade neprestano, lako ih je premještati, jeftinije su, laglje se čiste i popravljaju, al se više troše i teže je na njih raditi. Ove zadnje uvadjaju se dandanašnji sve više i više.

B. Nova pitanja.

1. Namjeravam učiti živinarstvo. Gdje ima takav zavod? Koje se predznanje zahtjeva, i koje godine? Imali takav zavod sa hrvatskim naukovnim jezikom?

P. B u S. — Cetina.

2. Jel' istina da djubar gubi snagu, ako se posiplje zemljom?

V. C. u M. — Hrvatska.

3. Koje se sredstvo u Francuskoj najviše rabi proti peronospori i kakovim uspjehom?

I. V. u C. — Istra.

4. Čujem, da na mnogim mjestim, pa i na tamošnjem pokušalištu „Ratarskoga Tečaja" iskopaju zimi divljake od voćnih stabala, pa ih navrću u kući, a onda opet sade. — Jeli ta radja praktična, polomili se i posuši puno navrtaka?

F. N. u K. — Pelješac.

5. Molim Vas odoklen bi mogao nabaviti sjemenja od cvieća? Koliko se najmanje sjemena može naručiti od stanovite vrsti?

M. K. u D. — Boka.

6. Imam nekoliko velikih stabala od naranača i lemuna. Riedko rode, a kad rode plod malen. Što mi je učiniti da rode obilnije i većim plodom?

M. K. u D. — Boka.

7. Nekoje moje loze cvatu obilno i zametnu jagode, al malo pozatim posuši se grozd. Kušao sam u zemanu sumpor, ali badava?

M. K. u D. — Boka.

8. Može li se u veljači ili ožujku navrnuti na šljivu i bajamu praskva?

M. K. u D. — Boka.

9. Molim kako se može proračunati, koliko se biljka može zasaditi na stanovitoj površini, sadeć u trouglastom ili petouglastom sklopu?

B. P. u D. T. — Bosna.

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su prošastu godinu 1886.

P. n. č. g. Linta M. — Gjurgjević M. J. — Olujić O. I. — Šimić M. — Fenzi F. — Morović T. — Gosp. Podružnica Bribirska — Grgurić A. — Jurčić F. — Tripković L. — Jakša pl. N. — Valetić I. — Treskavica J. — Mimica B. — Stivansko družtvo — Kovačić M. — Glavić P.

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1887.

P. n. č. g. Vitežić dr. D. — Auer F. — Nazor L. — Buconjić O. P. pr. bis. — Moretti dr. L. — Novak I. K. — Lukšić I. — B. Bošković — Narodna čitaonica - Zadar.

— Č g. Ivanković D. M. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnia t. g.

— Č. g. Novak I. K. — Žalibože do sada nedrži proti krupi nijedno družtvo. Neznamo tko je bio predsjednikom onog kongresa, pa neznamo gdje je svršila Vaša Ampelografija otoka Hvara; ali po svoj prilici u ruke H. Goethe-a, koji sada stanuje u Badenu kraj Beča. Dobro ste učinili što ste dali robiti Kraussa. Za onake varaoce trebalo bi uporabiti i kazneni zakon. Da ste zdravo!

— Č g. Velikajne J. — U Osieku izlazi list „Hrvatska Pčela" kojeg Vam toplo preporučamo. Ciena mu je 3 forinte na godinu.

— Č. g. Baylon S. — Broj 15 i 24 od 1885, te brojeve 4, 15, 16, 17 i 18 od g. 1886 odposlalismo vam.

— Sl. C. K. Vel. Realka - Split — I Vami brojeve 5, 12, 13, 14, 15 i 22. — Molimo Vas drugi put reklamirajte svaki pojedini broj.

— Č. gos. Jureković G. — Broj 22 i 23 odposlali smo na novo.

— Č. gosp. Slišković O. A. — Zatražene brojeve odposlalismo, a za ostalo odgovorilismo vam dopisnicom. Zdravo nam bili!

— Č. g. S. V. u S. — Da vi znate od kakove nam je neprilike? Zadnji broj zakasnio nam, jer popravljač otišo na dopust, bez prijaviti se, i bez ostaviti zamjenika. Bog!

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U STUDENOME 1886.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Snježnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	11·4	14·6	6	7·6	22	12	18	10	—	1	14	—	—	1	—	—	6	1	2	4	13	1	3	—	—	109·0	28·0	14
Korčula	15·8	20·3	8	10·5	29	12	18	8	—	—	—	—	—	—	4	—	1	8	2	12	2	—	—	9	9	92	38·0	6
Hvar	14·6	22·0	7	5·0	29	10	20	9	—	—	—	—	—	—	1	1	6	4	9	5	2	-	—	2	2	63·9	27·0	4
Knin	10·9	17·5	7	3·2	29	17	13	6	—	—	5	3	3	10	1	—	9	1	1	—	10	—	—	—	9	—	—	—
Drniš	9·9	16·6	8	3·0	29	18	12	7	—	—	8	9	—	8	—	—	10	2		3	10	—	—	1	—	—	—	—
Mokrine (Boka)	9·9	15·0	14	4·0	28	11	4	15	1	—	—	8	—	3	2	4	12	3	3	10	2	—	—	—	—	—	—	—
Nin	11·9	16·6	7	4·4	29	13	17	10	—	—	3	3	3	—	—	—	1	8	4	11	—	—	2	5	12	—	—	—
Trogir	13·7	19·5	8	8·3	29	21	9	4	—	—	6	5	2	—	—	—	8	15	10	12	6	4	2	4	2	38·7	13·9	9
Dubrovnik	14·6	20·6	8	7·0	29	8	22	11	—	—	?	—	—	—	3	1	9	16	16	17	7	5	3	5	12	202·6	86·2	9
Smokvica (Korčula)	13·6	18·0	2	7·7	21	17	13	6	-	--	6	2	—	1	2	-	-	9	8	26	5	—	6	4	32	101·2	71·8	6
Račišće (Korčula)	14·4	20·5	8	6·0	29	13	17	9	—	..	8	5	—	—	3	1	2	6	5	9	10	11	2	3	10	—	—	—
Vrhgorac	10·0	16·8	13	2·5	29	9	21	9	—	1	—	7	—	12	—	—	—	-	—	-	—	—	—	—	—	180·1	63·4	6
Obrovac	11·4	14·5	7	6·0	22	13	11	6	—	—	—	1	-	2	—	2	2	12	1	—	11	-	—	—	4	—	—	—
Podgora (Primorje)	12·5	18·3	14	5·7	21	11	19	11	1	1	2	-	—	—	1	—	10	4	1	9	1	—	—	2	2	—	—	—

U ZADRU 1887. BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA„

Godina VI. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 2

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razborit rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakà na godinu *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu dana a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Siečnja 1887. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Siečnja 1887.

Klaonice i gospodari.

Na prvi mah ne pričinja se nikakova sveza izmedju klaonica i gospodara (poljodjelaca). Nu, kad se malko pomnjivije u stvar pogleda, onda se ipak vidi, da je izmedju prve i drugih, tako uska sveza, kao izmedju mesa i nokatâ.

I sbilja, sve blago, što uzgaja gospodar, a koje je temelj svakom pametnom i razboritom gospodarenju, sve to blago svršava u klaonice.

Istina, i klaonice nisu nego predstavnice mesara (komardara), a ovi opet posrednici izmedju gospodara i konsumenta; ali gospodar nema izravna posla s konsumentim nego sa mesarim, a njegovo blago dovrši svoj život u klaonici. Rad toga, on mora, da je na čisto, kad se je zaklalo njegovo blago, odrlo, te razutrobilo i razudilo, koliko je čista mesa dalo, koliko sala i odpadaka, jer napram cieni, koju mesari udaraju mesu za konsumente, zna on sravnivanjem pošto je prodao meso svoga blaga.

Kod nas, malo koji, a mogli bi uztvrditi nijedan gospodar nezna, pošto je prodao pojedini kilogram mesa svoga blaga. – Prodaje se glava živa, na oko i napram dobi godine. Toliko put, u bezcienu, jer gospodar priljubljen svojem blagu, ne prodaje ga, nego kad ga stisne dužnik za vrat, ili ga zovu na porezni ured, da se pomiri kraljem, ili nema dosti krme da hrani blago. U svim ti slučajevim koriste mesari, koji su poslu vještiji od gospodara, pa znadu sebi u prilog upotrebiti dobru priliku, te kupiti blago u bezcienu, a još kao za milost.

Razborit gospodar ne dolazi lako u takav škripac. On drži toliko blaga, da mu pretiče krme, a prodaje ga u zemanu, te odmah uredjuje svoje stvari i sa vjernikom i sa poreznim uredom. — Razborit gospodar, mora, da znade pošto prodaje kilogram mesa; jer mesar imade pravo, da žive i da dobije, al nema pravo da se bogati na ledja gospodareva, koji ima i onako da trpi od sto nepogoda, pa i od amerikanske konkurencije.

Po životnoj težini pojedine glave, može gospodar približno opredieliti koliko ću čista mesa.

Kod običnih goveda od 100 kg. životne težine, računa se da ostaje 50 do 60 kg. mesarske težine, dočim kod tovljenih goveda računa se, da ostaje 60 do 70 kg. mesarske težine. Po ovom, ako gospodar vagne živo govedo, pa zna trznu cienu mesa, može da opredieli cienu dotična goveda.

Ali nije gospodar uvjek u mogućnosti, da vagne blago, e da poznade njegovu životnu težinu. Ovi će se morat vježbati, da na oko, nekom aprosimativnom sigurnošću znade opredieliti životnu težinu pojedine glave. Doduše, nije to stvar laka, ali vježbanjem, čovjek se u svemu uvježba,

Pomoći će puno u tom gospodara, ako se često bude svraćao u klaonicu. Kad je tjelo razudano, dade se puno laglje vježbati, i sa većom sigurnošću, nego na živom tielu. Vježbanjem u procienjivanju mesarske težine na živoj životinji, pa sravnivanjem realnom mesarskom težinom, uvidi se razlika suda, i uvježba se oko u nekoliko puta tako, da su na prvi mah uz sami opip slabina, tezna i pleća zna opredieliti životna, odnosno mesarska tezina dotične životinje.

Nego, da se u tom vjezba, svaki seoski gospodar imade prilike i kući. Na ladanju nema kuće, da ne zakolje krmče ili bravče, tom prilikom ima svaki prilike da se na dram uvjeri, kako mu oko služi u opredjelivanju životne težine.

Samo onda, kad gospodar bude znao koliko je mesa prodao, moći će znati pošto ga je prodao, te u obće kako mu se je izplatio uzgoj dotične glave.

O DOBI SIJANJA.

Nedvojbeno je da na dobu sijanja upliva u prvom redu podnebje, pa onda narav zemljišta njena postojnost, snaga, položaj. — Od velika je upliva i to dali se zemlja lako ili težko suši.

Svakoj vrsti bilja gospodarskog opredielila je narav neki stanoviti zeman za razvijanje i za zdrenje.

Danas se kaže toj i toj bilini hoće se ukupno toliko stupnjeva sunčane topline. Ako joj daklen uzfali, to će ići na štetu njezina razvitka u obće, a ploda osobito, jer u zemanu od naravi opredieljenom za zdrenje, bez obzira na razvitak biline, ona će prisilno dozrieti ili izjaloviti.

Žitarice, koje se kod nas razviju u 5 ili 6 mjesecih, na sjeveru, gdje je sunce ljeti duže na obzorju od sjetve do košnje prodje jedva 5 ili 6 nedjelja.

Što god se kasnije zasije jedna bilina, to ide sve na uštrb njezina razvitka i obratno.

Nego i ovo imade svoje mjere, sijanje hoće i drugih obzira, tako n. p. da zasijano sjeme ne leži bog zna koliko u zemlji, nego da proklica i što brže, da ima dosta hrane za svoj prvi razvitak, a da je i zemlja dobro priredjena bila.

Ima ih doduše, koji urane sijanjem samo, da je sjetva gotova. Ako nepostoje gori označeni uvjeti, grjehota sjemena.

U prevlažnoj zemlji, umjesi se zrno, pa nema ni dosta svjetla. Proklica obično, al vrie-

PODLISTAK.

O uzgajanju ribe u ribnjacim.

Pri naravskom razplodjivanju riba, često se nema uspjeha, a bez da se znade razloga. Tomu je razlog što ikra nije uvjek oplodjena ili što mlieč propadne od neprijatelja, kojih ima mnogo i izmedju riba i izmedju vodenih ptica i zareznika.

U novije doba razplodjivaju se ribe umjetno, biva ne samo da se njeguju odrasle ribe do mrieštenja, nego se njeguje napose ikra, dapače i mlieč.

Naravski, ob ovakovom načinu razplodjivanja može biti govora samo kod onih vrstih riba koje mriešte slobodnu ikru.

U tu svrhu mora da je gospodar posve na čisto, u koje doba mriešti svaka pojedina vrst, pa da ribe majke na vrieme ulovi i zatvori u posebne odjele.

Samo umjetno razplodjivanje, obavlja se u posebne posude, gladke površine, u kojima se ulije vode ili mora za 5 do 30 cm. Voda mora da je topla po prilici onako isto, kako je u doba mrieštenja toplo more ili voda u kojoj dotične ribe prosto žive. Ako riba mriešti ljepivu ikru, onda u rečenu posudu se metne na dno par grančica braka, sviline ili vodenih bilina.

Ulovi se po tom ikraša, uhvati ga se lievom rukom ozgor, uroni se vas u vodu, pa mu se palcem i kažiputem lieve ruke pritiska trbuh, dok ne izadje sva ikra. Ako je riba veća, onda se pri ovoj radji hoće dvojica, a savjetno je zamotati ribu u mrežu.

Dok se je ikrašem gotovo prelazi se odmah na samca. I njega se ulovi, uroni u vodu i na isti način tišti na trbuh dok kapne par kapljica sjemena. Muško sjeme je bjelkasto, pa odmah pomuti nešto vodu u posudi u kojoj je ikra. Al je to potrebito, jer tim muško sjeme dodje u doticaj ikrom i oplodi ju. Pošto jedan dio ikre leži na dno posude, a muško sjeme, jer nešto gušće od vode ne tone lako, već se radje širi po površini, savjetno je promješati rukom vodu.

Sjeme od jednog samca može da oplodi ikru od 4 i 5 ikraša.

Kad je ikra oplodjena, nastaje briga za leženje. Ako će da mlieč iz ikre izvali redovito, valja njegovati ikru na isti način, kako bi ona imala u naravi.

Mnogi običavaju u tu svrhu držati ikru u posudah probutenih stiena na pržini, pa ju položiti u rieku, jezero ili more; taj naravski put preporuča se sam po sebi.

Da se ikra mlieči hoće se vode, zraka, neka stanovita toplina i nešto svjetla. Jakobova drvena skrinjica za leženje ikre uredjena je na način, da svaka teče redovito.

Svakog drugog dana valja pregledavati leglo, pa odstraniti svaki put svu mrtvu ikru. Da je ikra mrtva pozna se po tom što je mutna ili bielkasta.

Koliko se dana hoće dok izvali mlieč iz ikre? To zavisi od vrsti ribe i od popline. Kod nekih vrstih riba izvali mlieč u 20 dana, kod drugih u 30, 40 i čak 50 dana.

Mlieč se svakog drugog dana pomnjom lovi, pa stavlja u veće posude, jezerca ili potočiće, ali sdieljen, da ga jaki i lakomi neprijatelji ne tamane.

Hranjenjem mlieča, mora, da je gospodar jako obziran. Biljožderim ribam ide još lako, jer se mlieč zadovoljava kašicom od krumpira, a odraslije ječmenom krupicom, salatom, lišćem od kupusa itd., dočim je sa mesožderim puno teže, jer hrana padne na dno pa gnjije.

Mlieč mesožderih riba hrani se krvi, crvim, žutancem. Odraslije izsjećkanim mesom, žigaricam, zareznicim, osobito gnojenicam i kukcim itd.

me neda naprjed, pa je klici kuburiti 3 i 4 nedjelje hranom iz sjemena, koja je bila opredieljena za njezin prvi razvitak, i koja obično dotiče za 7 do 10 dana.

Dobar dio klica, pregnjije, pa je po cieloj njivi i golih i praznih mjesta Pa ako klice i ne pregnjiju, ostanu zato kržljave.

U naravi je poljodjelca, da što prije dovrši radje, e da nenastupi hrdjavo vrieme, ili da ne zavlada suša. Dok je mar taj i to nastojanje svakà hvale vriedno, ipak može se svakome mirne savjesti savjetovati, da radje zakasni sijanjem, nego da urani; rana sjetva može da izjalovi, a zle posljedice mogu da se osjete čak nastajuće godine.

Proljetna sjetva uspjeva opet dobro napram naravi biline ili kasno obavljena ili rano obavljena. U sreu proljeća je najgore sijanje, jer u to doba ima razmjerno najmanje vlage, a najviše korova.

Zob, jara raž, lan, grašak, bob, grahorica, djeteline i trave ljube ranu sjetvu ili da se jasnije reče razvit će se bolje, ako se ranije razviju.

O djetelini se baš mnienja gospodara razilaze, jer da ako se sije u ozimu, a ova se opet nije dostatno razvila, da kličice djeteliěna sjemena ne nalaze u svojoj mladosti zaklona, pa da prozebu. I gamad raznovrstna koja se u ono doba pojavlja, pravi svoju, i to čestoput tako jako, de otide izgubljena polovica sjemena.

Lan rano zasijan, i ako ćemo nešto pogušće, radja obilnije i posve tankom i finom vlaknim. Razumjeva se da se ovakove rane sjetve mogu obavljati samo onda, ako se je zemlja jeseni preorala i pripravila, pa se na proljeće pred sjetvom samo pobrana.

Od ozima, ljube ranu sjetvu raž i repica. Al se opet ni u tom nesmjedu prekoracivati mjere, jer ako se usjev jako razvija, onda posve lako protrpi isto kao slabi usjev.

Promjena topline, slane. pa debeo ili okoren snieg, doprinaša propasti. Pa i da ne pregnjije usjev, dosta je da prožuti, ili procrveni, a to već može biti uzrokom, da usjev propadne ili barem da, ljetina bude decimirana. Željeni, sočni usjevi ne počivaju ni usrjed zime.

Istina toliko put prožuti i pocrveni usjev, uslied iznemoglosti i jalovosti zemlje, ili usljed toga što se je nenadno poremetilo ravnotežje u hranjenju, ali se ovo obično opaža, kad je usjev već nešto porasao. Svakako biti će savjetno ne raniti sijanjem ozimina.

U gospodara vlada uvjerenje. da i na strnište valja rano sijati, jer na taj način, da se daje biljkam vremena, da se podpunoma razviju i dozore prije zime. A to nevalja, jer s istih prije navedenih razloga prožuti dotična rastlina.

Pšenica, i kao i jara i kao ozima, ljubi kasnu sjetvu.

Kasnim sijanjem troši se više sjemena, jer razmjerno manje zrnja klica, a više proklicalo s nepogoda gine.

Nada ili vjera mnogih gospodara. da će se usjev kašnje pomoći i pridići, nema nikakovog temelja, a dosad se je uvjek izjalovila.

Svaka biljka postavi si svoj temelj u svojem prvom razvitku. Jeli sjeme pravilno i redovito proklicalo, jeli se ono u svojem prvom razvitku dobro udomilo u zemlji, onda je bujni dalji razvitak samo naravska posljedica prvog.

R. L.

O pripuštanju junica.

Naši gospodari jedva da znadu od koliko je važnosti za razvitak i dobar uspjeh prvo pripuštanje junicā.

U obće kod nas naskoče se junice premlade, bez da gospodar znade, i sa bikom tko zna kakovim.

Od nerazvita tiela, kržljavi porod, a mužkić upliva odlučno na dobra i hrdjava svojstva poroda.

Istina, stoji skupo uzgajati blago bez da nosi koristi, al je tu opet do vještine gospodareve, da uredi svaku u svoje vrieme.

Obično pripuštaju se junice u 18 ili 20 mjesecu. no ima puno pasmina koje se sporije razvijaju, pa se mogu pripustati stopro kad navrše drugu godinu ili kad zahvate polovicu treće godine.

Ni kod pasmina, koje se posve polako razvijaju nevalja čekati pripuštanjem više od 3 godine, jer je takovo uzgajanje s jedne strane jako skupo, a s druge strane, jer prestare junice težko začmu, a i ako začmu, nigda od njih dobre muzare.

Ako se gospodar i jole brine, oko svoga blaga, on će sam znati opredieliti najprikladniji čas za pripuštanje.

On neće dopuštiti da porasle junice idu na paši skupa juncim ili možda bikovim, a kad uvidi pravi čas, kojeg će mu najbolje pokazati sama junica, ili time što rado skače na druge životinje, ili time što omita hranu i što je nemirna ili napokon time što će na njezinom tjelu moći opaziti pipateljne znakove tjeranja.

Tjeranje traje 24 do 36 satih, te kroz to vrieme, mora da junica bude naskočena. Pripusta se na trkalištu, pa kad je naskočena vodi se još neko vrieme naokolo.

Bik, za skok, neka je zdrav i jak, i neka nije izmoren, a neka potiče od takovih roditelja, koji imadu sva ona svojstva, kojim mi želimo da se porod odlikuje.

U matici zabilježi se kojeg je dana junica pripuštena, te koji ju je bik zapaso. Do potrebe i prednosti roditelja bikovih.

Na taj način nesamo da se sigurnošću znade, koji će se dan junica oteliti, ali i kojim će se prednostim i manom odlikovati tele.

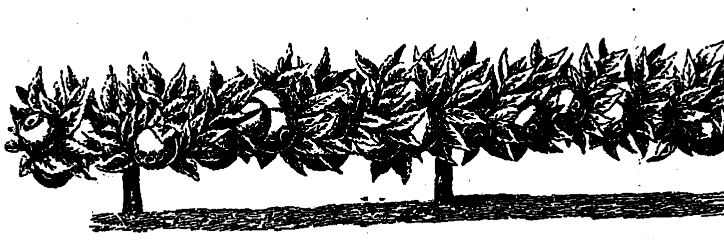
Mnogi će se pričiniti ovo što smo naveli suvišno i zanovetnim.

Nema gore stvari što raditi sliepo, a kod nas se radi i preveć sliepo.

Napram površini zemljišta u obće pašnjaka i livada napose goji se posve malo blaga, a još kakvo blago, i da je čemu.

Stočarstvo je temelj gospodarstvu, al ako se stoka razborito goji.

Tri put bi se više blaga moglo gojiti no što se danas goji, samo kada bi se više pomnje ulagalo, a ovo blaga što danas imamo, moglo bi davati dvaput više dohoda.



Slika 3. *Jabuka uzgojena na užicu.*

Orah (Juglans regia).

Kad je zimi, svakome je rado prebirat orahe, ipak malo se brine oko razplodjenja, tog voćnog stabla, koji je porjeklom iz Perzije.

Orah uzraste 15 do 25 metara visoko stablo. Raste u sklopu sa drugim šumskih drvećem, pa i osebice po baštam, šetalištim i uzduž puteva. Goji se radi ploda i radi drva. Ima vrstih velika ploda, tanke kore, i vrstih maloga ploda tvrde kore.

Razplodjiva se sjemenom. Za sadju uzimlju se veći orasi tanke kore, jer kakovo sjeme takav plod.

Sadnja obavlja se jeseni i na proljeće.

Jesenska sadnja obavlja se u listopadu ili studenome u priredjenoj zemlji, na razmak od 30 cm, toli u redu. koli red od reda, a 20 cm. duboka.

Ako je sjeme t. j. plod orah bio zdrav, onda će svaki proklicat budućeg proljeća.

Sjemenjaci se njeguju prve godine na istom mjestu. Njega se sastoji u plievljenju, te uštipavanju postranih mladica, da u vis tjera.

Nastajuće jeseni, dok poodpada lišće ili pak na proljeće razsade se na veći razmak, od 50 do 80 i 100 cm. To razsadjivanje je malko dosadan posao, jer orasi tjeraju dug upravan upetić (žilu srčanicu — fitton). No valja ga po svaki način izvesti, i pokratit upetić, da tjeraju postrane žile, jer inače u par godina upetić je 1 do 2 metra dug. te 3 do 6 put deblji od debla, pa onda se stablo neda iskopati.

Druge i treće godine sastoji sva njega u prorahljivanju zemljišta, plievljenju, te odstranjivanju postranih oka i mladica, da se uzgoji upravno stablo. Kad je deblo nešto 2 metra visoko, te imade na vrhu 4 do 6 grana, onda se sadi na opredieljeno mjesto.

Francuski vrtlari, da zaprieče razvoj duge i debele srčanice, a da podupru razvitak postranih žila, postupaju kako sliedi. Jeseni naslažu orase za sadnju u skrinjice ili lonce u vlažnoj pržini. Pod proljeće protjeraju. Kad su žiličice nešto 1 do 2 cm. duge, onda ih vade iz pržine, uštipnu vrhove dotičnih žilica (klica), pa ih sade na način i na razmak. kako je već navedeno za jesensku sjetvu. I dalja njega je sasvim ista, samo što ako glavna mladica neće da tjera na vrhu u vis upravno, ono privežu okomito jednu od postranih mladica, jer im je stalo do toga, da uzgoje deblo od barem 2 metra visine.

Orah zadovoljava se svakom zemljom, samo ako je duboka. Ljubi suh, sunčan položaj, a kad poraste nit najtrajnija suša mu ne hudi. Na opredieljeno mjesto sadi se jeseni ili ranim proljećem.

Iskopa se u tu svrhu prilično široka i duboka jama, pa se postupa, kao drugim voćnim stablom.

Nego, koliko god je orah mio, što se razčini i što razraste u veliko stablo, koje ljeti pravi veliku debelu sjenu, isto toliko je mio radi tečna ploda, koje sadrži do 50 po sto ulja, koje se rabi u razne svrhe.

Orah radja mal da ne svake godine, i to prilično obilno. Njegova gojitba se nemože dosta preporučiti za naše osobite odnošaje. Gradovi, koji troše puno novaca za iskićivanje svojih šetališta raznim inozemnim drvećem, kao Pavlovniam, Brussonetiam, Meliam itd, koje pak kržljave i umiru, imali bi svrnuti svoje oko na orah. A gospodarim? Svaki gospodar zna što ima činiti i što ga čeka.

O uzgoju malina.

Malo ima voća, koje bi bilo obljubljeno, kao malina, a koja bi opet toliko čista prihoda davalo gospodaru koliko maline. Od malina pravi se malinovača, pekmaz, izvadak itd.

Svaki metrički cent (= 100 kg.) malina, prodaje se po 30 do 40 forinta, a sa jednog hektara zemljišta, uz srednji red, može se pobrati 35 do 40 metričkih centih malina. Po tom nečisti dohod sa jednog hektara može da bude 950 do 1600 forintih.

Maline se razplodjivaju sjemenjem, mladicam i izbojim.

Sjeme sije se na proljeće i to ožujka ili travnja mjeseca na gredice, u dobro priredjenoj zemlji.

Sjemenjaci se prve godine njeguju na mjestu, a sljedećeg proljeća razsade se na veći razmak, te se stopro treće ili četvrte godine sade na opredieljeno mjesto. Puno je laglje razplodjivanje sa mladicama i izbojim.

Prve se režu zimi, pa sade na stanovito priredjeno mjesto, da su okorjene. Pri tom postupa se na isti način, kako se postupa sa mladicama ostalih stabala.

Izboji sade se na proljeće odmah na opredieljeno mjesto.

Maline ljube polusjenast položaj; najbolje prija im u sklopu sa visoko rastućim voćkam, koje tjeraju duboko korjenje, osobito izpod trešnja, ili pak izpod ovišeg zida.

Maline sade se u redove od 30 cm. razmaka, no izmedju svaka dva reda ostavlja se razmak od 50 do 60 cm. i to za uputnicu.

Zemljište, koje se namjerava zasaditi malinama mora biti prekopano na 80 cm. duboko, i obilno pognojeno govedjim gnojem.

Svake godine mora se zemljište barem jedan put prekopati, na 15 do 30 cm. duboko, te opljeviti svaki put, kad se zatravi.

Puno pomaže, te maline obilnije rode, ako se svake druge godine u jeseni podjubre govedjom osokom. Osoka najbolje djeluje, ako se razlije u jarke na vlažnoj zemlji, i to kad je izgleda da će kiša padat.

O nadolievanju.

Piše za „Gosp. Poučnik" **L. P. Š.**

(Konac. Vidi broj 1).

Obično nadoljeva se vino svake nedielje, na vranj (tapum). U tu svrhu rabe male 2 do 8 lit. sadržavajuće posude kojimi se vino vrlo lahko nalieva. U nekih predielih rabe staklene boce za nadolievanje razna oblika. Ove se nataknu na vranj, praktične su, jer netreba toliko puta otvarati bačvu, a vidi, koliko vina popija duge. Rabe se dvie vrsti takovih boca, naime: jednostavne boce sa dugim vratom, i boce sa dva otvora. Ove posliednje su praktičnije jer nije potreba otvarati bačvu, pa s toga što prve imadu manu, da ostavljaju u bačvu povrh vina

zračan prostor osobito ako se vrat duboko u vino zaroni. što može da prouzrokuje razne bolesti, a osobito cviet. Da vino nadolievanjem ne izgubi na svojoj kakvoći to treba da upotrebljavamo za nadolievanje vino istovrstno onomu u bačvi. To je vrlo težak posao, osobito kod onih gospodara koji imadu više vina pa od svake vrsti po malo. I u ovom slučaju možemo se pomoći ali samo doneklen; uzeti ćemo čisto vino preostalo od taložine, pa ćemo njim nadolievati. Pri tom paziti ćemo uvjek da taložina od koje smo uzeli vino za nadolievanje nije odveć stara, jer tada nije valjana za nadolievanje. Uporaba vode za nadolievanje nemože se nipošto preporučiti, jer bi tim vino gubilo na dobroti. Ako uzmemo u obzir da kod izhlapljivanja gubi vino alkohol i vodu to bi nadolievanje vodom i alkoholom bilo doneklen opravdano, nu ni ovaj način nadolievanja nemože se preporučiti, jer se njim skladnost vinskih sastojina poremećuje. — Na sličan način postupa se, ako se ne radi sa finim vinom, kad se neda istovrsnim vinom, onda mnogi uzimlju za nadolievanje slabije vino. tim se štedi bolje. U svih navedenih slučajevih dogadja se da vino promjeni, t. j dobije svojstva drugoga vina. Radi ovih i sličnih potežkoća zapušta se nadolievanje vina pa se upotrebljavaju druga sredstva, kao n. p. sasma čisti bielutkovi kamenčići koji nesadržavaju topivih tvarih u vino. Valja navlastito paziti da su čisti od vapna. Budući da je pomučno dobiti sasma čistih bielutkovih kamenčića, uvadja se danas najviše šumpor. Izgaranjem šumpora sumporiše se prazan prostor u bačvi, i tim se zaprieči pokvarenje vina.

Grahorica (Vicia villosa Roth).

Danas se teži za tim, da se od divlje rastućih bilina, što moguće veći broj njih uvede u red redovito gojenih.

Takova jedna bilina je i grahorčica.

Ono je do nazad nekoliko godina spadala medj korov, te je svak gledao, da je se otrese.

U zadnje doba, pošto se vidilo da se ona zadovoljava slabom zemljom, dapače i posve lošom, kao što su vapnenaste i ilovaste pjeskulje, a da je izdašna, počela se gojiti kao krmna rastlina.

U nas blago često kuburi ili s nedostatka ili s hrdjave hrane, a pri tom nam leže prostrane površine zemljišta, bez da daju ikakove koristi. Nebi zar grahorčica mogla biti ona spasonosna bilina, koja je pozvana da nam naše neplodne vapnenaste i ilovaste pjeskulje pretvori u plodna zemljišta, koja bi nam radjala pitnom krmom? Da vidimo.

Grahorčica je jedno ili dvogodišnja bilina, napram tomu kako gospodar hoće Nestavlja u obće nikakovih zahtjeva, a uzraste 90 do 130 cm. visoko.

Na izoranoj zemlji, zasije se omašno u veljači ili ožujku, nešto pogušće, pa se onda sjeme pobrana. Klica lako, ali se izpočetka polako razvija, nu u svibnju i lipnju kad zagrije raste ka iz vode.

Može se kositi posve zelena, i to naime, kad je u punoj cvatnji, ili se pričeka, da dobar dio mohunjica dozori.

Pokošenu grahoricu valja 5 ili 6 dana sušiti, i kroz to vrieme svaki dan par puta prevrnuti, da se ne upali ili da neizpljesnivi.

Uz stručje, kao sieno, dobije se sa hektara zemljišta 14 do 18 hektolitara zrnja.

Na stručje su osobito lakome ovce, no i drugo blago ga posve rado jede. Zrnje je jako hranivo, te ga i goveda i ovce, pa dopokom i svinje jedu lakomo, toli ciela, koli sameljena u krupicu, pa poparena.

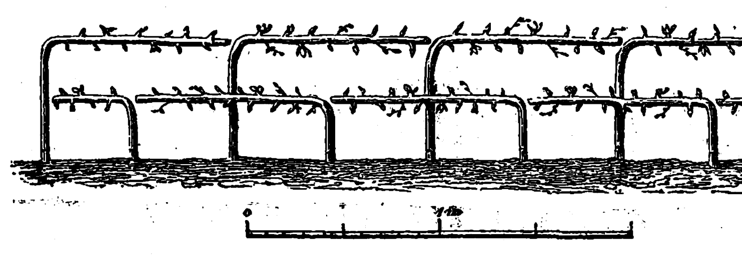
SVAŠTICE.

— *Trešnjavica ili vino od trešanja* je jako obljubljeno pravi se od nešto kiselastih trešanja, jer ako su puno sladke onda vino nije dobro. Pri tom postupa se, kako sliedi. — Uzme se zdrelih. al kako je već rečeno nešto kiselastih trešanja, očiste od pećka. pa izmaste. Mast od trešanja stoji 24 sata, po tom se metne u čistu plahtu i istiska. Tiska se obično izmedju dasaka pomoću kamenja, no može se tiskati na tisk. na isti način kako mast od grožđja. Uzme se zatim uprav toliko vode, koliko se je dobilo tiskanjem soka. Ovom vodom izpere se zaostali drop od trešanja, pa se onda pomieša sokom. No prije no što se dolije rečena voda primješa se na svaku litru soka 200 do 220 grama sladora. Pokrije se po tom posuda. te čeka, da prevrije. Kad je posve prevrilo, te se izbistrilo, onda se lieva u staklenice, koje se začepe i drže na hladnu mjestu. Ima ih, koji primješavaju rečenom soku, srieša i to od vrienjem e da se bolje uzdrži. no to nije potreba. Puno je bolje, kako što na mnogim mjestim običavaju, izgnječiti i koštice. pa da i one prevriju sokom. Na košticam prevrela višu avica puno je tečnija i miomirisnija.

— *O pričvršćivanju gvoždja u kamen* Gvoždje se je dosad pričvršćivalo u kamen pomoću olova To je doduše radja čvrsta, al jer olovo meko jako lako popusti, a opet se može u razkrabljenim olovom posve lako nesreća dogoditi. U novije doba pričvršćiva se gvoždje u kamen pomoću osobita jednostavna maza, kojeg se priredjuje kako sljedi, Uzme se obične borove ili omorikove smole i raztopi se na vatri, pa joj se malo po malo primješava u prah smrvljene opeke, da je jedva tekuća. Ovom smjesom dok je još topla i tekuća salije se praznina izmedju gvoždja i kamena. pa kad se ohladi, tvrdo je kao kamen. Ovaj maz niti se mrvi lako, niti topi.

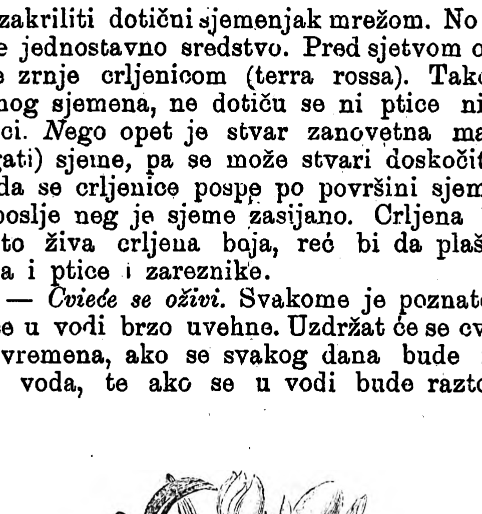
— *Krumpiri čuvaju se* zdravi i klicavi do kasnog proljeća, pomoću drvena ugljena. — U konobu gdje će se čuvati krumpiri rastre se po zemlji 2 do 3 prsta drvena ugljena. Ugljen niti će dopustiti da krumpiri gnjiju, niti da klicaju. Još se puno bolje uzdrže, ako se postavi red krumpira a red ugljeva, nu to je skuplje i zanovetnije.

— *Obrana sjemena od ptica i zareznika.* — Sjeme koje se sije na proljeće izloženo je jako pticam i zareznicim, a to zato, jer u to doba životinje neimadu druge hrane. Obično decimiraju sjeme, a toliko put ga pozoblju svega, pa je na novo sijati. Nije moguće uvjek čuvati, a niti zakriliti dotični sjemenjak mrežom. No ima posve jednostavno sredstvo. Pred sjetvom omasti se zrnje crljenicom (terra rossa). Takovog crljenog sjemena, ne dotiču se ni ptice ni zareznici. Nego opet je stvar zanovetna mastiti (tangati) sjeme, pa se može stvari doskočiti time, da se crljenice pospe po površini sjemeništa poslje neg je sjeme zasijano. Crljena boja osobito živa crljena boja, reć bi da plaši da odbija i ptice i zareznike.



Slika 4. *Voćna stabla uzgojena na dvostruku užicu.*

— *Cvieće se oživi.* Svakome je poznato da cvieće u vodi brzo uvehne. Uzdržat će se cvieće više vremena, ako se svakog dana bude mienjala voda, te ako se u vodi bude raztopilo malo salitrovine (samo prgrst). Uvehlo cvieće dade se oživiti toplom vodom. Uroni se u toplu vodu $^{2}/_{3}$ stapke (držka) pa dok voda ohladi cvieće je oživilo. Onda se pokrati stapka na polovicu, te postavi cviet u običnu vodu. — U toploj vodi, gornjim postupkom oživljuje samo cvieće tamnije boje i mesnatih latica. Cvieće biele boje, te nježnih latica, nevraća se nigda u svojoj prijašnjoj ljepoti.



Slika 5. *Plumiera Tricolor.*

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

— *Uzgoj voćaka na uzicu.* Naša slika 3 na strani 6, predočuje nam jabuke uzgojene na uzicu (kordun) vodoravno. Kad se voćke sade namjerom da se uzgajaju na uzicu, onda se sade napram tomu, kako se uzgaja na jednostavnu ili dvostruku uzicu, na $^{1}/_{2}$ do $1^{1}/_{2}$ metar u razmaku. U tu svrhu sade se jednogodišnje ili dvogodišnje plemenike. Kad se sade jednogodišnje plemenike 1 metar visoke, ako su od vrsti, koje tjeraju malo oka, onda se pokrate na $^{1}/_{3}$, i privežu okomito. U svibnju, kad dobro tjeraju, previju se vodoravno i privežu. Ako oka neće da protjeraju, onda se povrh njih zareže kora na križ, a ako opet tjeraju mladice prem bujno, što često biva, onda se uštipavaju. Ako se goje voćke na dvostruku užicu, onda se dade na razmak od $^{1}/_{2}$ metra, kako što naša slika 4 na strani 7 kaže. Za donju užicu sade se jednogodišnje plemenike, za gornju dvo ili trogodišnje plemenike. Razmak izmedju donje užice i zemlje je 35 do 50 cm., a izmedju donje užice i gornje 40 do 50 cm.

— *Plumiera tricolor*, slika 5, strana 7. — Spada na Apocyneae. Uvedena je iz južne Amerike. Stabaljka je debela, drvenasta, mesnata, a slabo granata, pa ako se prelomi curi mlieč. Lišće je veliko dugoljasto, kožnato, a poredano na vrhu stabaljke. Cvieće je veliko, trobojno, no prevladjuje jasno crvena boja, a miomirisno. Ljubi toplu postavu, a zemlju kestenjaču. Ne trpi ni najmanje vlagu Razplodjiva se izbojim. Pobliže o uzgoju *Plumiera*, čita se u Knjizi „O uzgoju i njegovanju cvieća," koju izdaje naša Uprava, a od koje svaki pojedini svezak stoji bez poštarine 40 novčića. Knjiga ima do 800 slika za razjašnjenje teksta.

Gospodarske Viesti.

Dne 14 t. m. umro je u Zadru C. A. vit. Bakotić, pokrajinski školski nadzornik. Rodjen u kitnim Kaštelim, kako što je ljubio školstvo, koje je preporodio, isto tako ljubio je poljodjelstvo svim žarom duše svoje, te je i rječju i djelom izkazao tu ljubav za cielog svog života. Napravio je svakovrstnih pokušaja, od kojih su mu mnogi jako dobro ispali; napisao je djelce „Vinarstvo," koje je do nedavno bilo jedino djelo takove vrsti na hrvatskom jeziku, a kojim se je mnogi okoristio. — U zadnje vrieme bavio se je izradbom osnove za obučavanje poljodjelstva, nešto slična osnovi, koja postoji u istu svrhu u Belgiji i Francuskoj, al je obolio, prije neg je započeo to djelo, koje je bilo njegov san. Kao što je sam bio neumorni radiša, ljubio je i podupirao svakoga, u kojega bi opazio ljubavi i volje za radom. Velike su njegove zasluge i na školskom i na gospodarskom polju. Lahka mu bila zemljica i vječna uspomena u narodu!

* * *

Na vratim smo proljeća, bez da smo imali zime. Ovo blaženo vrieme meko a kišno, gotova je neprilika po gospodarstvo. Ako se zima drugdje ne razlije, lako da se svali na nas u travnju i svibnju. A to nebi bilo najbolje.

* * *

Ravnatelj Poljodjelskog Zavoda u Gružu, gosp. F. prof. Jergović, stigo je u Gruž i preuzeo je ravnateljstvo istog Zavoda u petak dne 14 t. m. — Sretno!

* * *

Namjestništvo javlja opet, da je Ministarstvo naklono, dati sjemena od amerikanskih loza: *Vitis riparia sauvage, V. rupestris, V. Solonis, V. York-Madeira* i *V. aestivalis Jacques*, u cienu, koju stoje, ako se prijave do 20 siečnja t. g. — Mi smo već nabavili jednoć na ovakav način preko Namjestništva sjemena, a i jedan posjednik iz Tješnjanske okolice, pa ga zasijali i njegovali največom pomnjom, a bez da je ciglo zrno proklicalo. Pošto Namjestništvo nudja rečeno sjeme, za cienu koju bude stojalo, a pošto ono ne jamči za klicavost rečenog sjemena, bolje je da oni koji žele, da ga nabave od „*Vilmorin-Andrieux & Comp. marchands-grainiers, 4, Quai de la Mégisserie, Paris,*" jer oni jamče za klicavost, pa neodgovorili sjeme, ima se pravo

pitati novac natrag. Tvrdka ima specialni katalog za sjemena amerikanskih loza, u kojemu je označena i klicavost u postotke svake pojedine vrsti.

* * *

Primili smo zahvalnošću XXIII knjižicu Narodne biliotеke "*Narodne pripovjetke* ponajviše kratke i šaljive, od V. Vrčevića" Izdala knjižara D. Pretnera u Dubrovniku. Ciena 85 nov.

* * *

Izvož bosanskih šljiva za Ameriku raste danomice. — U zadnje doba tražilo se je toga blaga toliko, da nije bilo moguće udovoljiti svim zahtjevim. Samo prvih dana prosinca izveženo je preko Trsta 2500 bureta i 1500 vreća šljiva.

* * *

U Lipsko obdržavat će se 27 do 31 t. m. medjunarodna izložba umjetne hrane.

* * *

Kako "Laibacher Zeitung" javlja iz Kranjske izvaža se na godinu preko 2000 vaguna raznog voća, u vriednosti od 800,000 forinti, računajuć voće po najnižoj cieni od forinte 4 po kvintalu.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. **Odgovori.**

1. Namjeravam učiti živinarstvo. Gdje ima takav zavod? Koje se predznanje zahtjeva, i koje godine? Imali takav zavod sa hrvatskim naukovnim jezikom?

P. B. u S. — Cetina.

Zahtjevaju se 4 gimnazije i navršenu 16 godinu. Nema zavoda za živinarstvo sa hrvatskim naukovnim jezikom. Najbolja poliknika je Bečka.

2. Jel' istina da djubar gubi snagu, ako se posiplje zemljom?

V. C. u M. — Hrvatska.

Bila se jednoć porodila sumnja, da ako se djubar posiplje vapnenastom zemljom, da onda gubi dušične snage svoje, no to mnienje je palo, premda vapno nema svojstva da veže dušik. Al za vaše, kao i obće naše odnošaje sveta je stvar posipavati djubar zemljom, jer ga se s otim brani od izravna upliva vazdušnina. A kiša, koja ga izpire i sunče koje ga prži i peče, nije mu bome nit najmanje u prilog. Ta dosta je uzeti i prokušati malo našeg djubra, pa u njemu nema, nego po štogod neraztrošivih ili težko rastrošivih tvarih i zemljanih sastojina. — Posipljite djubar zemljom, često, a po malo, jer debela naslaga zemlje na djubar priečila bi donеklen njegovu naravnu raztvorbu. Od kolike je koristi posipavati djubar zemljom može te se uvjeriti sami u svako doba. — Uzmite nešto friškog djubra, pa polovicom zadjubrite neke bilje, al tako da djubar podorete, a drugom polovicom podjubrite istog bilja, ai tako da vam djubar ostane na površini. Razlika će vam biti pipateljna, a to je najbolji dokaz, da je zemlja u prvom slučaju upila onaj dio hranivih sastojina djubra, koje su u drugom slučaju izhlapile u zrak, ili ih je voda (kiša) izprala i razniela.

3. Koje se sredstvo u Francuskoj najviše rabi proti peronosporі i kakovim uspjehom?

I. V. u C. — Istra.

Evo vam dvie smjese, koje se vrlo dobrim uspjehom rabe u najvinorodnijim predjelim francuske. U *Chateau-Langoa* raztope:

U 225 litara vode, 25 kilograma modre galice (vitriolo di rame) i 25 kilog. vapna.

U *Chateau-Ducru-Beaucaillou* rabe raztopinu:

Od 8 kilograma modre galice i 15 kilogr. vapna, u 130 litara vode.

Najpre se raztopi 8 kilograma modre galice u 100 litara vode, pa 15 kg. vapna u 30 litara vode, onda se obe ove raztopine pomiešaju. Raztopina je bistra, a modrikasta, te se rabi ili odmah po cvatnji ili u lipnju. Za južne predjele bolje ju je rabiti ranije, jer peronospora napada ponajviše grozdje. Gosp. M. Podechard iz Beaune, rabi proti peronospori vrlo dobrim uspjehom sljedeću smjesu u prahu, koja sastoji: Iz 100 kg. vapna u prahu, 20 kg. modre galice, 10 kg. sumpora, 15 kg. pepela (luga) i 50 kg. vode. Ovu smjesu rabe u prahu.

4. Čujem, da na mnogim mjestim, pa i na tamošnjem pokušalištu „Ratarskoga Tečaja" iskopaju zimi divljake od voćnih stabala, pa ih navrću u kući, a onda opet sade. — Jeli ta radja praktična, polomili se i posuši puno navrtaka?

F. N. u K. — Pelješac.

Radja je posve praktična, jer se obavlja u kući i pomnjom, a ako se pomnjom radi pri sadnji onda se svaki navrtak primi. Glavno je u stvari, da se mlade divljake stajanjem na zrak, i na toplu mjestu ne posuše, a to se zaprieči, ako se drže pokrivene vlažnom mahovinom ili slamom. Nosi ih se kući samo toliko, koliko ih se za par dana može navrnuti.

5. Molim Vas odoklen bi mogao nabaviti sjemenja od cvieća? Koliko se najmanje sjemena može naručiti od stanovite vrsti?

M. K. u D. — Boka.

Sjemena od cvieća može te nabaviti od raznih trgovačkih kuća, kojih ima u svakom većem mjestu. Mi vam možemo, kao dobre i solidne tvrdke preporučiti sljedeće dvi: Haage & Schmidt iz Erfurta; pa Wolfner i Weisz iz Beča. Kod prve imate više što birati, nego kod druge. Sjeme prodaje se napram vrsti, na zrna, porcije grame, dekagrame i kilograme. Od rečenih tvrdka možete dobiti kataloge, iz kojih pak birajte po miloj volji.

6. Imam nekoliko velikih stabala od naranača i lemuna. Riedko rode, a kad rode plod malen. Što mi je učiniti da rode obilnije i većim plodom?

M. K. u D. — Boka.

Što riedko vode, može biti uzrok da je zemlja jalova, a u takovu slučaju, neostaje dobro nego obilno podjubriti gnojem mješancem, u kojem neka ima mnogo životinskih odpadaka, osobito komadića kože, rogova i papaka. Nego tome može biti uzrok što se je stablo prem razgranilo, te dalo u lišće, pa takav gustiš ide samo u prilog razvoju lišća; izklaštriti proriediti krošnju može puno pomoći. Što plod ostaje malen, kada rodi, i tomu mogu biti razni uzroci, Prije svega, što može biti vrst, koja rodi malim plodom, a u takovom slučaju nema pomoći; zatim što se pokaže na jedan put puno ploda, pa plod duši plod, te nijedan nemože da se posvema razvije; u takovu slučaju pomoći će, ako se odstrani jedan dio ploda; napokon ako stabla u doba razvoja trpe od suše. Hoće se neka stanovita množina vode, ako ćemo da se plod redovito razvije, uzfalili ta, onda plod nemože da naraste, i da postigne svoj podpuni i naravski razvitak.

7. Nekoje moje loze cvatu obilno i zametnu jagode, al malo pozatim posuši se grozd. Kušao sam u zemanu sumpor, ali badava?

M. K. u D. — Boka.

Ako nije skorovača (*Tortrix uvana*), koja ubode češanj pa se onda grozd posuši, onda je to sjegurno uslјed djelovanja haustorija od *Peronospora viticola* A proti ovoj ne ostaje nego škropiti loze, sa jednom od smjesa navedenih u odgovoru na pitanje 3. u ovome istome broju. U ostalom molimo vas pošaljite nam svoje vrieme jedan takav grozd.

8. Može li se u veljači ili ožujku navrnuti na šljivu i bajamu praskva?

M. K. u D. — Boka.

Može i u veljači i u ožujku, i u obće u svako doba kad se može navrćati.

9. Molim kako se može proračunati, koliko se biljka može zasaditi na stanovitoj površini, sadeć u trouglastom ili petouglastom sklopu?

B. P. u D. T. — Bosna.

Proračuna se površina koju će preuzeti pojedina biljka, pa se ovim pomnoži ciela površina. Broj koji se dobije, kaže nam broj biljka, koje će se moći zasaditi. No evo vam nešto već proračunanih brojeva, ó čem potanje možete se obavjestiti iz Russijeva „Gospodarskog Koledara." U trokutastom sklopu na razmak od 10 cm. ide na hektar 1,134,700 biljka, od 20 cm. ide na hektar 288,675, na razmak od 30 cm. ide 128,300 biljka, na razmak od 40 cm. 72,169, na razmak od 50 cm. 46,188, a od 60 cm. ide 32,075 biljka, dočim na razmak od 70 cm. ide 23,565, na onaj od 80 cm. 18,042, na onaj od 90 cm. ide 14,256, a na onaj od 100 cm. ide 11,547 biljka.

B. **Nova pitanja.**

10. Molim vas podučite me kako se opredjeljuje vinska kiselina u vinu; koje su sprave zato potrebite. odklen se naručuju i uz koju cienu.

A. M. u M. — Primorje.

11. Imam bačvu vina, koje zaudara tustovinom (kao uljem); molim, koja je to mana i što da uradim?

A. M. u M. — Primorje.

Na ovo vaše pitanje nemožemo dati konkretna odgovora, ako nam ne pošaljete na ogled jedan litar rečenog vina.

12. Može li se na neravnoj oranici rabiti Garettovo sijalo, pa kosilo?

S. K. u L. — Bosna.

13. Čim je najbolje privežívati navrtke od loze? Jeli potreba zasmoliti ih?

O. B. u P. — Istra.

14. Razpolažem sa puno mekinja, koje obično upotrebljavam kao hranu za krmke. Nebi zar bilo bolje hraniti s njima krave muzare? Mogu li se krave muzare hraniti samim mekinjam, i kako se imadu iste priredjivati u rečenu svrhu?

V. L. u S. — Posavina.

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1887.

P. n. č. g. Batinić V. — Monti dr. L. — Tomić N. — Čitaonica Sinjska — Posilović dr. J. pr. bis. — Friedl E. — Kovačić D. P. — Lazarević vit. D. L. — Skelin P. — Marković O. M. pr. bis. — Dvorana Varaždinska — Štambuk F. — Carević N. I. — Vrsalović M. — Puratić Š. M. — Bašić J. — Štambuk A. V. — Štambuk I. B. — Vrsalović J. — Nizetić J. — Didolić J. T. — Mlinarsko Hrv. posjelo — Ljubić D — Gondola Bar. F. — Hrv. Čitaonica Kastav — Trg. Obrt. Komora - Zagreb — Kolarić J. — Glusčević J. — Bogdan B — Miloslavić A. — Zrinščak N. — Polić A. — Riezov D. I. — Antičević D. B. — Barbalić I. — Niseteo V. — Didolić B. — Hrdalo N. — Gjik D. J.

Podmirili su predbrojbu za 1. polug. t. g. 1887.

P. n. č. g. Matejčić prof. F. — Splitska Čitaonica — Orebićka Nar. Sloga — Mandić N. — Maroević F. — Vrzoti G. — Drniška Čitaonica — Petković M. — Gašparac G.

Smirili su prošastu godinu 1886.

P. n. č. g. Slišković O. A. — Pulić V. — Obrtn. Zadruga - Senj — Banić K. Iv. — Čokljat N. — Samsalović M. — Milavić D. L. — Alfirević S. — Biliško S. — Krile F. — Vukasović I. — Fortunić I. — Kolenz A.

— Čč. gg. Vranyczany pl. E i Batinić S. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca travnja t. g.

— Sl. Hrv. Čitaonica - Vodice — Predbrojba podmirena je do konca listopada t. g.

— Sl. Čitaonica - Delnice — Podmirena je predbrojba do konca ožujka t. g.

— Č. g. Mihotić V. — Broj 7 i 13 odposlali smo. Srčan ozdrav!

— Č. g. Kirigin B. — I vama broj 9. — Hvala vam!

— Č. g. Spilić A. — Nemožemo, jer ono ne zasjeca u nas djelokrug. — Trošak iznio bi preko 100 forinta, pa takav velik trošak praviti za drugog, nebi bili uoblašteni ni kad bi zasjecalo ravno u gospodarstvo. Onomu koji vas je uvjeravao da mi primamo u tu ili ma kakovu drugu svrhu godišnju novčanu pripomoć od vlade, recite mu u brk, da laže. Kad smo jednoć zapitali pripomoć, odbilo nam i činilo nas još platit globu za biljegovinu. Verstanden!

— Č. g. Glusčević J. — Broj 20 i 21 odposlali smo.

Godina VI. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 3

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3 for. na godinu, u Inozemstvu 8 franakâ na godinu. Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki slijedeći put 3 novč. redak. Cliché računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI
Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu dana a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Veljače 1887. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Veljače 1887.

Kriza u vinarstvu.

Nekoji vještiji i iskusniji gospodari, koji su uvjek dobro obavješćeni o trgovačkim odnošajim na vinarskim tržištim Evrope; sravnivajuć te odnošaje, pa razpoloženje jačih tvrdka, koje odlučuju u vinskoj trgovini, sa ovogodišnjom ljetinom vinorodnijih zemalja Evrope, i razpoloženjem naših gospodara, došli su do zaključka, da bi ljetos mogo lako nastati stock, a i kriza u našoj vinskoj trgovini.

Usljed toga odmah po jamatvi savjetovalo se je mnogim, biti konrentni sa trgovcim, te im na sve moguće načine ići na susret, da se ne otudje a i ne odaleče.

Mi smo u „Poučniku" i privatno razne navratke to isto preporučivali, pa su nam neki to zamjerali, tvrdeć da je potreba našeg vina, pa da u cieni od godine na godinu, nemože biti velike razlike.

Trgovci došli, i otišli, a vino ostalo neprodano u konobi. Nastao najpre stock, a sada takova kriza, da ga nemoš ni prodati ni darovati, pa neki od kamatnika ili od vjerovnika stisnuti na zid, nudjaju ga u bezcienu.

Dobre ciene vina, punile prošastih godina žepove gospodarom. Daj plati stare dugove, uredi i popravi svoje imanje, pa ču da gradi kuće i kupuj zemlje.

Mnogim ne doteko novac, pa se zaduzili, sad vino ne prodali, a vjerovnici pitaju.

U toj stisci narod je zdvojan, a hoće mu se i za kruh svagdanji, i za odjeću i za oranje, sjeme, rezitbu itd. Može li se narodu pomoći? i tko je pozvan, da narodu pomogne?

Može se narodu pomoći i na to je pozvana vlada.

Nije dosta objavljivati, da je vino rodilo, i praviti pompozna izvješća na centralne vlasti, al je dužnost u ozbilnosti nastojati da se razprodaja, odnosno izvoz osjegura.

Nama nije poznat još jedan sami čin, koji bi nas mogao uvjeriti, da se je za izvoz i razprodaj našeg vina nešto učinilo.

U drugim zemljam, objelodanjuju se statistička izvješća o rodini, toli domaćoj, koli stranskoj, kod nas se pomoću fantazije sastavlja statistika, pa smo već doživili, da oni isti koji prave statistiku za vladu (a dobivaju za to osobitu nagradu) pobijaju u javnim novinam brojeve iz statistike, koju priobćuje ministarstvo.

Ti vladini organi, koji bi kao strukovnjaci imali biti obavješćeni o pravom stanju stvari, jesu li što učinili, da osujete današnje stanje stvari?

Jeli se barem pisalo konzularnim uredim na jačim tržištim, da kod nas imade puno vina, te da su vrsti dobre, pa da o tom obznane tamošnje trgovce?

A ipak se je nešto moglo učiniti. Francusca je ljetos (jematva god. 1886) pobrala samo 25,063,345 hektolitara vina, daklen 3 472,806 hektolitara manje od lani (jamatva g. 1885), a 9,717,381 hektolitara manje od prekolani (jamatva 1884).

Taj manjak je neko morao nadoknaditi Francuskoj da održi svoje trgovačke sveze, ali mi nismo doprienili ni kapljice.

Za prvih jedanaest mjeseci lanjske godine, t. j. od 1 siečnja, do konca studenoga 1886 uvezlo se je u Francusku 9,423,259 hektolitara vina. Pa tko bi nam znao i mogao kazat, koliko je tu našeg vina bilo?!

Od kukavnih 600,000 hektolitara vina, što Dalmacija može izvesti, nije ljetos izvedeno ni 50,000 hektolitara.

Svi su se trgovci spustili u Italiju. Italija, koja je ljetos (jematva 1886) napravila 35 miliuna hektolitara vina, dakle 12,300,000 hektolitara više nego lani (jematva 1885), ne samo što ima dobre ciene, al se ne boji, da bi joj vino ostalo.

I s ovim svršavam, u nadi da će oni koji su na to pozvani, i kojimi dužnost to nalaže, preuzeti par ozbiljnih koraka, da kukavan narod uzmogne pristojno prodati svoju glavnu plodinu.

VILINA KOSA.

Odkad se je počela širiti gojitba djeteline i ljekarica, širi se i vilina kosa, ta nametnica rečenih krmnih bilina.

Često, ako je gospodar ne oprezan ili ne maran, preotme tako mah, da gotovo onemogući gojitbu djetelina i ljekarica, a proizvod decimira redovito.

Svakog neprijatelja, ako ćemo da ga svladamo, mora da ga dobro poznademo.

Da se upoznamo daklen pobliže, načinom življenja i razplodjivanja viline kose.

Vilina kosa jeste jedna *Convolvulacea* (vijugarka). Poznata je pod znanstvenim imenom *Cuscuta epithymum*, a savrst onu, koja raste nešto bujnije i jače, i koja najradje, a moglo bi se reći jedino i samo napada djeteline i ljekarice, zovu *Cuscuta Trifolii*.

Pošto nema listnog zelenila, u kojem se tvari ustrojna hrana bilinska, primorana je si-

PODLISTAK.

O sušenju povrća.

U novije vrieme razvija se sve više obrt sušenja. Pred nekoliko godina pojavila se ta misao u glavi nekog francuskog koloniste, na francuskim kolonijam pa on ju stao izvadjati, te suhim povrćem utjeravati liepa novca. Mnogi drugi koloniste, koji živu u krajevim za gojitbu povrća osobito prikladnim, a koji su višak povrća morali davati blagu za krmu, latili se istog posla i obogatili. Za njimi zaveli se evropejski i amerikanski vrtlari, pa danas se taj obrt razgranio na sve strane, ima dapače družtva koja se ustanovila u jedinu svrhu, da suše povrće.

Izumili strojeva za sušenje i za priredjivanje povrća pred sušenjem.

Sušenjem povrća, odstranjena je jedna od najvećih praznina u kuhinjam. Gospodarice, koje su u zimsko doba bile u gotovoj neprilici radi povrća, danas imadu povrća svakovrstnog i kad je najdeblji led.

A sva radja pri sušenju povrća sastoji se u tome, da se suvišna voda iz njega odstrani, a da pri tom uzčuva svoju naravsku boju i tek. Prednosti posušenog povrća jesu sliedeće:

1. Ono zauzimlje posve malo prostora, nešto dvadeseti dio prostora, kojeg zauzimlje zeleno povrće. nemože se lako pokvariti (ištetiti), a posve se lako posprema. Umok uz meso; za 20 osoba, pripravlja se sa pô kg. suhog povrća.

2. Suho povrće osobito je prikladno za obskrbljivanje ratajuće vojske, pa brodova, koji na daleko putuju.

3. Toli u boji, koli u teku, mirisu i hranivosti posve je jednako zelenom povrću.

4. Za kuhanja prima laglje mast, ulje ili maslo, kojim se začinja, pa je rad toga puno tečnije.

5. Ne zadaje zanoveti čišćenjem i komadanjem, jer je izčišćeno i izkomadano prije no što je posušeno

Dapače komadanje jeste jedna od glavnijih radja pred sušenjem.

Kad se radi na malo, komada se povrće rukom, dočim kad se radi na veliko, imade u tu svrhu posebna sprava, takozvano Eberstei-novo universalno sjećkalo.

Ono je iz lievana željeza, a imade svakovrstnih noževa za siečkanje, koji se izmjenjivaju naprama vrsti povrća.

Tako imade osobito sjećkalo za bieli glavati kupus, pa drugo za krumpire, rodakve, krastavce, onda po jedno, blitva, repu, selen, za pasulj itd.

Biva obično, da se glavati kupus i zelinato povrće, kao kelj izstruži; dočim se krumpiri i korjenasto povrće izsjecka. Pasulju se najpre digne nit, pa se uzduž izstruga ili se izsječka. Cvietaču se razkomada na cvjetiće a kapulu, posle neg se očisti, iztruga se poprieko.

Pred sušenjem mora se povrće popariti, jer inače usljed svoje bjelančevine poprimi mirluh kao posušeno sieno ili polakim raztvaranjem istog, postane žestoko. Popari se ili tim, da se uroni u vreloj vodi, ili tim da se popari parom vrućom 70° Celsiusa.

Mnogi običavaju pred sušenjem uroniti povrće u razsol ili u more, a to zato da sušenjem, neizgubi naravsku boju. Doduše razsol nedopušta da pocrni bielo povrće, niti sjećke od krumpira, ali za povrće neke stanovite boje ili n. p. za mrkve, ne upliva nit najmanje.

Po tom dolazi povrće u peć od 70 do 80° C. Toplina ne smje biti viša, a opet nesmje se povrće sušiti 3 sata. Obično napram deblini sjećka ili ostrugina posuši se povrće za 1, 2 ili najkašnje 3 sata vremena. — Sušenje mora da teče postepeno i jednako.

Koliko izgubi sušenjem povrće na težini, odnosno vode, koja izhlapi?

To zavisi od vrsti povrća; kadšto 50, 60, do 90 i više po sto. N. p. od 100 kg. zelenog mladog pasulja u mohunjama, ostane 6 do 8 kg. posušena. (*Sliedi*).

sati istu iz drugog bilja, što ona zbilja čini iz djeteline i ljekarice.

Sjeme je posve sitno, okruglo, crnkasto, smedje ili zelenkasto a naprašeno.

Klica lako. Kličica je vijugasta, nema šupnica, ni pravih žilica.

Stire se po zemlji d k se dohvati prve biline, na koju bi se penjalo. Klica zna porasti 10 do 12 cm., a ne nadjeli djeteline ili ljekarice ili druge biline iz koje bi hranu sisalo, umre. Nadjeli oli jednu od rečenih bilina, prilijubi se njoj i počme debljati, pa na stanovite razmake razvija sisajuće ustroje, tako zvane haustorije, koji prodiru kroz koru u stabaljke i sisaju hranu.

Vilina kosa, onda se odmah razgrana, zaplete svu stabaljku čvrsto, pa onda djetelina ili ljekarica izmorena i zadušena mre.

Vilina kosa cvate od srpnja do rujna, a u kolovozu ima već zdrela sjemena, premda nastavlja cvatnju Dozrelo sjeme razsiplja, pa nastajućeg proljeća, a uz povoljne uvjete još iste jeseni klica na novo.

Ono sjeme, koje proklica jeseni propadne, jer mlada vilina kosa nemože da cdoli ledu.

Nego, ako mlada vilina kosa, neodoli ledu, prezimi sjeme, a na mnogu jesensku mladicu pa na podanjku i žilam djeteline ili ljekarice prezimi sama vilina kosa.

Doduše, ona živе obično kao jednogodišnja bilina, no bilo je i ima slučajeva, kako što već rekoh, da prezimi te da živе, kao dvogodišnja.

Njezino maleno sjeme, raznaša posve lako vjetar, pa i zareznici i ptice ga raznašaju, i razsijavaju, jer n. p. ono prodje kroz želudac ptica, bez da ga probave i bez da izgubi svoju klicavost.

Čim se pojavi vilina kosa, gospodar nesmje časa časiti, već mora sve svoje sile uložiti, da ju što prije izkorieni i uništi.

U tu svrhu on izkopa najpre svu napalu djetelinu ili ljekaricu, nesamo, ali i onu podalje stojeću n. p za 1 metar i više u okrugu od one okužene, pa ju izgori na istome mjestu, da sve sjeme od viline kose izgori, pomješa se sa slamom, koju se poškropi petroleumom (kamenim uljem), pa onda zapali u isti čas na dva ili tri mjesta. Dok gori valja često potaknuti i prevrnuti, da sve izgori.

Ako se je vilina kosa jako razprostranila, onda ovakovo sredstvo nebi nit najmanje koristovalo, jer skupo, a i težko izvedivo.

U takovu slučaju najbolje da ovce popasu djetelište, pa ga onda podorati, a kad istrune preorati i zasijati drugu gospodarsku bilinu, koju ne napada vilina kosa.

Postupajuć ovako, propadne vilina kosa sama od sebe. Nije se bojati, da bi vilina kosa koju ovce pojedu, mogla njima nahuditi. One ju posve dobro probave.

Nakon par godina, može se opet sijati djetelina na istom zemljištu, bez straha da u zemlji ima možda još klica viline kose.

Sijati je uvjek sasvim čisto djeteličino ili ljekaričino sjeme. Svaka poštena trgovačka kuća jamči, da je djeteličino ili ljekaričino sjeme čisto od viline kose, dapače ona jamči i za stanoviti postotak klicavosti.

Druga sredstva, koja se savjetuju proti vilinoj kosi, kao da se pospe zemljom ili ječmenom plievi, djubrom, osokom, živim vapnom itd. malo pomažu.

A. S.

ČISĆENJE VINA.

U zemljama, gdje je vinarstvo napredovalo ne prodaje se kaplje vina, da nije izčišćeno.

Ljudi su se uvjerili, da je izčišćeno vino puno tečnije i puno ljepše čistije, prozirnije boje.

Čišćenjem otjera se iz vina sve one suvišne tvari u njemu raztopljene, koje su iste težine, koje je i vino, pa s toga niti tonu na dno, niti mogu da izplivaju. One tvari, pošto su u strojne naravi, često su uzrokom da se vino u doticaj sa zrakom pomuti, a često opet da se pokvari. Sigurno je barem to, da kad se nasedne na vino bilo kakova bolest, ove tvari su joj dobro došle i služe joj da brže i jače razvije.

Kako je već rečeno, one se odstranjivaju čišćenjem.

Dandanašnji savjetuju se mnoga čistila. — Izmedju najboljih, osobito za crna vina broji se bjelanac od jaja, pa onda čista hladetina i mohrunji mjehur. — Hladetina spada na finija čistila, a mohrunji mjehur na jaka čistila.

Da vidimo, kako se čisti vino bjelancem od jaja, koji je kako smo rekli jedno od najboljih čistila za crna vina, a kojeg si svaki gospodar može posve lako priškrbiti, ako imade kokoših, koje nesu jaja.

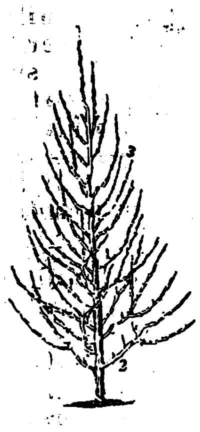
Bjelanac za čišćenje, mora da je od posve friških jaja, te u obće da nema nikakovog vonja, izim naravskog vonja od bjelanca.

Stari bjelanac, kao ni onaj od smrdljivih jaja, nije za čišćenje, jer priobći vinu svoj neugodni vonj.

Bjelanac rabi se u mjeri i na način kako sliedi.

Za svaki hektolitar vina, koji se ima izčistiti, uzimlju se 2 do 4 bjelanca, napram tome, kako su kokošja jaja veća ili manja, te kako se želi vino jače ili slab je izčistiti.

Razbije se jaje na polovicu, pusti se, da se kroz prste izcjedi bjelanac na podstavljenu pliticu a žutanac, koji ostane na ruku metne se u času.



Slika 6. *Stablo uzgojeno u obliku piramide.*

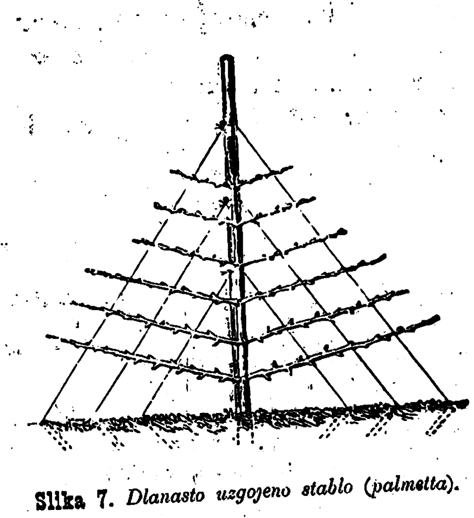
Na svaku deset bjelanaca pridoda se šaku biele, čiste, u prah smrvljene soli i par zličica vode. Uzme se vilica, pa se ubija (tuče, mućka) bjelanac Ubijanje se nastavi doklengod se vas bjelanac ne pretvori u pjenu.

Sad se otvori vranj (tapun) i ulije se ova pjena u bačvu, onda se uzme štap, pa se mućka nešto za 20 minutih vino u bačvi, e da se sva ona pjena od bjelanca pomješa vinom. Po tom se začepi bačva, i pusti u miru, da bjelanac djeluje za 8 dana.

Kroz to vrieme bjelanac djeluje, kao čistilo, pa se najzad slegne na dno. Djeluje na sljedeći način. Treslovina (tannin) koje ima u svakome vinu, jeste jako lakoma na bjelanac. Ona se spaja bjelancem, a tako zvani treslovi bjelanac, koji je gusta tvar, pa poput mreže slegne se na dno bačve i povuče sa sobom sve one tvari, koje su suvišne u vinu.

Nakon osam dana, pretoči se izčišćeno vino u čistu, osumporenu posudu, i tim je stvar gotova.

Na dnu bačve u taložini nadje se ugrušen bjelanjak sa svom nečisti, koji je izvuko iz vina.



Slika 7. *Dlanasto uzgojeno stablo (palmetta).*

Nekoja o gojitbi krumpira.

Često krat tuže se gospodari da im slabo krumpiri rode, a ako im rode, da su nagnjili ili da posve lako kašnje pregnjiju. — Tome je svemu uzrok jedino i samo način gojitbe.

Prva pogreška, sastoji u tom, što se krumpiri sade odmah, kad se vade iz podruma (kobobe).

Takovi krumpiri sporo klicaju, a nastane li trajno, vlažno vrieme posve lako pregnjiju. Iskustvo je dokazalo, da krumpiri puno brže i bujnije klicaju, te bolje uzpjevaju, ako pred sadnjom provehnu.

U tu svrhu izvade se krumpiri iz podruma, te rastru na zračnu i svjetlu mjestu, da 3, 4 do 6 nedjelja dana vehnu. Tu ne samo što vehnu, ali protjeraju kličice Ovako protjerali i provehli krumpiri sade se u priredjenoj i zadjubrenoj zemlji, pa rode puno obilnije, te ljepšim i zdravijim plodom.

Nije sve isto, kakovim se gnojem djubri krumpir. — Stajski gnoj ne prija nit najmanje krumpiru, a po gotovo ne, ako je frišak, jer takovim djubrom podjubrem krumpir ne samo što slabije rodi, ali je plod često gnjio, ili naklon gnjiloći.

Iskusilo se je, da su pepelnata gnojiva najprijatnija krumpiru. U tu svrhu rabi se obični drveni pepeo (lug), ali prokuhan, ili pomješan drugim tvarim.

Kao jedna od najboljih smjesa, koj[illegible] samo što krumpir obilno rodi, ali je plod je[illegible] tečniji i zdraviji računa se da je smjesa od dva djela mješanca, jednog diela drvena pepela i jednog djela umjetnog djubra (guano).

Koristi jako puno krumpiru, ako se nešto malo pred cvatnjom pospe sadrom. Sadra valja svakako razsuti nešto malo prije no što kiša padne.

Korist od natapanja livada.

Kod nas se dosad oko poboljšanja livadarstva posve malo učinilo. Imamo još prostranih livada, koje bi mogle radjati dvaest puta više, i puno boljim i hranivim sienom, dočim nam danas davaju jedva toliko hrdjava siena, da na njima životari par glava.

Rodovitost livada zavisi puno od toga, ako zaraslina na istima odgovara naravi zemljišta i podnebnim odnošajim; ali još puno više upliva na rodovitost istih dobro uredjena vlaga.

S preobilne, obično stajaće vode, kisele livade, pa se izmulji, a često i pregnije sieno, na onim koje trpe sušu opet ne raste.

Gdje god je u obće moguće, gospodari nastoje, da urede svoje livade na način, da ih mogu redovito natapati, jer su izkusili da se redovito natapanje livada, jako obilno izplaća. I da je to sbilja tako, moći će se svatko uvjeriti od sliedećih brojeva:

U Egerthalu pokosilo se je sa stanovite livade:

Godine	Sa hektarâ površine	Met. Cent. siena	Poprično po hektaru
	A) *Bez natapanja.*		
1864	132·39	1529	11·55
1865	132·39	2383	19·51
1866	132·89	1494	11·27
1867	132·39	4446	33·59
1868	134·12	3270	24·38
1869	134·12	3034	22·62
1870	132·39	2745	20·78
	B) *Natapanjem.*		
1871	123·75	4656	37·61
1872	123·75	5709	41·28
1873	120·88	4027	33·31
1874	119·15	3012	25·27
1875	119·15	4328	36·31
1876	119·15	3874	32·51
1877	119·15	4230	35·50

Ako se uzmu popriečni brojevi od 7 prvih i 7 drugih godina onda se vidi, da se je za prvih sedam godina t. j. kad se nije natapalo sa 132·96 hektara površine pokosilo popriečno na godinu 20·30 metričkih centih siena, dočim se je za drugih sedam godina sa 120·70 hekt. zemljišta pokosilo popriečno 34·51 metrička centa siena, daklen veće od polovice više.

SVAŠTICE.

— *Proti gusjenicam kupušnjaka.* Poznato je, da gusjenice kupušnjaka (Pierris brassicae) tamane nasade kupusa. Mi smo jednom drugom prilikom, kazali kako se najlaglje tamane saprikom, kupljanjem i izgaranjem jajasca. Danas vidimo, da sasvih strana preporučaju proti istim gusjenicam paprat. Tvrdi se naime, da ako je kupus posipljen smrvljenim lišćem od bujada (Pteris aquilina), jedne vrsti paprata ne boji se više gusjenice.

— *Šljive u staklenice.* Uzme se šljiva friških. Izrezu se na poloviou, a do potrebe oljušte, pa meću u staklenice široka vrata. Kad se naslaže jedna naslaga, onda se skosne staklenicom, da se sbiju, e da izmedju njih ne ostane praznina. Po svakoj naslagi, opet se skosne, pa i najzad kad je staklenica puna do grla. Da se bolje sabije, a da se pri tom staklenica ne razbije. privije se komad tkanine nekoliko puta, pa se po njoj tuče sa dnom staklenice. Po tom začepe se staklenice dobro čepom; obloži se isti mjehurom, kojeg se onda priveže. Po tom se šljive u staklenicama za $1^1/_4$ sata u ruskoj kupelji uroni.. E da ne ostane praznina izmedju

sjećka od šljiva, mnogi doliju nešto sladorače; no to nije baš potrebito. Kad se hoće upotrebljavati šljive, vade se, prociede, pa kuhaju i priredjivaju, kako je koga volja.

— *Proti rujbam* (bugance, geloni) preporuča se, kao izvrstno sredstvo *collodium*. Collodium, kupuje se u ljekarnam, ono je tekućina, koja posve lako i brzo izhlapljiva, pa se s toga mora držati u dobro zatvorenoj staklenici. Na rujbe može se pomoću kista, i to brzo, a dva put na dan. Nakon 10 ili 12 satih, olušti se i poodpada. On djeluje, kao razdražujuće sredstvo, a brani od pristup zraku. Kad se namaže peče i svrbi za nekoliko vremena, i to baš najviše na onim mjestim gdje je koža tanja, ili gdje se je collodium oluštio. Nu, do malo vremena postane svrbež, pa izčezne oteklina, i tim rujbe izliečene. Ovom prilikom dobro je spomenuti i sredstvo za one, koje trpe studen na nogama i rukama. Proti tomu najbolje je ukuhati zelena kupusa, pa držati noge i ruke nekoliko vremena t. j. doklen se može trpiti, u taj ukuhani kupus. Po tom valja dobro otrati noge, i navući suknene biečve. Drugi rabe ocat (kvasinu, sirćet) od drva. Mažu noge i ruke svake večeri rečenom kvasinom, i to im puno pomaže.

— *Mrlje od crnog vina ili trešanja* sa biele rubenine, vadi se posve lako mliekom. Rečena izmrljana mjesta, uroni se što prije moguće u vrelo mlieko, izpere se u isto, pa onda propere u čistoj vodi.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

— *Voćno stablo uzgojeno u obliku piramide,* slika 6 strana 10. Piramidalni oblik uzgoja je mal da ne najobičniji izmedju patuljastih stabala, a najlaglje je uzgojiti stablo piramidalna oblika, jer se taj oblik najviše približava obliku kojeg uzmu stabla u svojem naravskom razvoju. Stablo piramidalno uzgojeno, imade deblo od vrha do podanjka. Na ovom deblu, nešto 30 cm. od zemlje, pa sve do vrha nizaju se prilično pravilno grančice. Donje su nešto dulje, a prama vrhu se postepeno pokraćivaju. Grančice ili grane rečene ne granaju se, ali su zato prekrcati kratkim plodonosnim mladičicam. No ovo nije pravilo. Kod jačih stabala puštase, da se grančice dva ili tri put granaju. To granjanje ne upliva nit najmanje na rodovitost. Kod pravilno uzgojene piramide, ima na deblo po pet mladica na okolo jedna blizu druge, a nešto 30 cm. od tih drugih pet mladica, i taku sve do do vrha. Na rečeni način uzgaja se piramidal oblik prisilno, što ne prija podništo naravi stabla, puno je bolje puštiti, da se grančice redaju po deblu po miloj volji. Iskustvo je dokazalo, da naravski razvijene piramide radjaju obilnije i puno ljepšim plodom od prisilno uzgojenih piramida a to po svoj prilici s razloga, što na prisilno uzgojenim piramidama, imade najviše plodonosnih grančica, na unutarnjem djelu stabla, dočim je s druge strane iskustvo dokazalo, da najviše i najljepšeg ploda razvija na vrhu mladica.

— *Dlanasto uzgojno stablo* (palmette) slika 7, strana 10. Tko goji voćna stabla pokraj tarabe ili zidova, pa želi da mu što prije radja-ju, najbolje je da ih uzgaja dlanasto. — U tu svrhu zareže se deblo na 35 do 45 cm., a na 3 zdrava oka. Od ta tri oka gornje stoji spreda, a druga dva, jedan desno a drugi lievo. Prvo oko tjera u vis, i nastavlja razvoj debla, druga dva tjeraju postance i prave prvu policu (etage). Obe postrane mladice, valja prve godine pomnjivo njegovati da se jednako razvija. Druge godine postupajuć na isti način sa mladicom, koja se je razvila iz srednjeg, dobije se drugu policu. I na isti način postupa se dalje. Radja se puno laglje izvadja, ako se do debla zasadi okomito kolac, pa ako se ovog koso a postrance otegne i pričvrsti željezom na žicah, na način, kako nam to slika kaže.

— *Okopavača sa burak i repu,* slika 8, strana 11. Ova nova okopača okopava izmedju redova, bez da ozledi bilje. Kako što se na sliei pod *a. b i c* vidi reže zemlju trokutasto, a kako se na slici pod *e, f. g. h, k, i* vidi zagrći bilje sa obih strana. Sastava je sasvim jednostavna. Na drvenom gredelju ima ručice za ravnanje, a nema orica. Lemeš, odgrnjača i t. d., u obće donji dio gradjen je u obliku prizme, pa jedna i druga strana služi kao odgrnjača, te nagrće zemlju na bilje. Sastava je kako se vidi posve jednostavna, pa ga može svaki domaći kovač izraditi.

Gospodarske Viesti.

Izišao je VI svezak knjige: „O uzgoju i njegovanju cvieća, uresnog grmlja i drveća." Ima nastavak: O uzgoju dugovječnog ili trajnog cvieća i to od cvieta *Hedysurum* (Sladkovina), do uključivo *Sagina* (Debelkosa) Ima 38 *slika* na razjašnjenje teksta, a stoji 40 novčića bez poštarine.

* * *

Na 15 siečnja otvoren je Poljodjelski zavod u Gružu. Otvorio ga je su par rieči presjednik Poljodjelske zadruge dubrovačke, dočim je tom prilikom zastupnik vlade, savjetnik za poljodjelstvo Kirchmayer izrekao liep govor u kojem je točno označio smjer Zavoda, kako to po smislu i sadržaju statuta. Po tom su razgledali Zavod svi oni, koji su prisustovali svetčanosti otvoranja, i ostali su zadivljeni, kako je Zavod liepo uredjen. Mi, radošću biljezimo ovu zadnju činjenicu, premda ju zastupnik vlade nije iztako u prilog onomu čija je zasluga.

* * *

Za pošumljenje okolice Šibenske, koja će ljetoš započeti, a koja će se provest kroz 10 godina, odredjeno je 440,000 borova (Pinus halepensis), 440,000 jasena (fraxinus) i 1400 smokovaca (Morus papirifera).

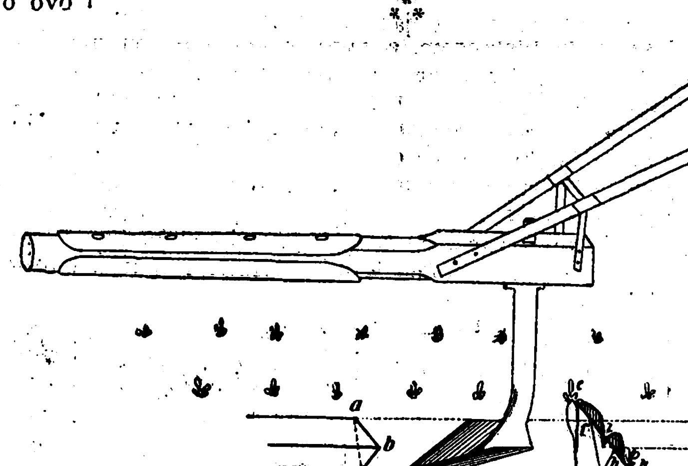
* * *

Traži se nadvornika za Ratarnicu u Požegi. Tim mjestom škopčano je 300 for. godišnje plate, podpuna obskrba u Zavodu, i 1 hektolitar vina kao deputat.

* * *

Francuska je izgubila u zadnje doba tri jake sile na vinarsko vinogradarskom polju, naime: *L. Bazillea*, podpresjednika *Société d'horticulture et d' histoire naturelle de l Herault*, koji skupa sa Planchonom preveo na francuski Bushov i Meissnerov ilustrirani katalog amerikanskih loza; onda *J Lichtensteina*, glasovitog entomologa i filokseriste, pa napokon H. Bonedame izdavatelja *„Le vigneron champenois."*

* * *



Slika 8. *Okopavača za burak i repu.*

Enketa o osnivanju ratarskih podružnica, koja je viećala u Zagrebu pri zemaljskoj vladi dne 28 prosinca, poslje temeljite i osbiljne razprave poprimila je sljedeće zaključke:

1. Produžni tečaj, nadovezani opetovnoj obuci pučke škole, neće se nazivati „Ratarske produžnice" nego *„Strukovni tečaj"* uz pučke škole, pošto takovi, prama potrebam i prilikam odnosnih okolica, raznoliki biti mogu, te će se dotična zakonska osnova na sve takove tečaje protegnuti moći.

2 Gdje da se odgovarajući strukovni tečaji i sa kakovom učevnom osnovom ustroje, to neka bi se u odnosnoj zakonskoj ustanovi prepustilo uvidjavnosti kr. zemaljske vlade.

3. Tamo gdje strukovni tečaji osnovani budu, biti će obuka u njih bezuvjetno obligatna za dotične opetovnicu svršivše mladiće.

4. Osnovom samoga zakona o zasnivanju posebnih strukovnih tečajah ima se pričekati do unifikacije školskoga zakona kojom bi se prigodom možda sgodno § 57 školskoga zakona od 14 listopada 1874, koji glasi: „Opetovna obuka traje dvie godine" lahko nadomjestiti mogao sliedećom širom formulacijom: "Opetovna obuka traje dvie godine dočim daljnje dvie godine imadu mladići, svršivši opetovnicu polaziti odnosni strukovni tečaj."

* * *

Predsjednik Odbora za internacionalnu željezničku izložbu, koja će se obdržati u Parisu u svibnju 1887. poslao nam je program dotične izložbe. No, pošto je dug, i stvar nezasjeca ravno u poljodjelstvo, nemožemo da ga priobćimo.

* * *

Na 28 pr. m., držao je prof. F. Kaltenegger u klubu Bečkih gospodara i šumara predavanje o gospodarskim i šumarskim odhošajim Bosne i Hrcegovine.

* * *

Italija se sve više zauzima, da upozna sviet svojimi vini i da im prokrči put u trgovini. To se može najbolje razabrati iz izvješća ravnatelja enotekničke stacije u Monakovu. — Onj će dopokon otvoriti gostionu u kojoj će se piti jedino i samo taljanska vina, te će tom prilikom pozvati na sobet po jednog urednika, od svih Monakovskih novina. Tako valja, da se vlada zauzimlje za svoje gospodare. Zauzimanje vlade u istu svrhu, može se razabrati iz izvješća konzula u Brazilu.

* * *

Prevadjamo iz broja 1 *"Bollettino della Società generale dei viticoltori Italiani,"* koji izlazi u Rimu: Split (Dalmacija). Unatoč svim silam, koje ulažu vlasti, strukovnjaci i posjednici, *filoksera* (!!?, da nije htio reći *peronospora*) se širi, te se je bojati, da na skoro napadne svu Dalmaciju. Ciene vina su nominalne. Crna Splitska vina, prve vrsti vriede $20^1/_2$ do 22 for. hektolitar; Kaštelanska prve vrsti su po istu cienu; ona iz Starog $17^1/_2$ do 19 for. hekt. Na Braču su sljedeće ciene: Milna $18^1/_2$ do 20 for; Bol 16 do $17^1/_2$ for; Postire i Pučišće po 14 do $16^1/_2$ for.; Nerežišće $10^1/_2$ do 12 for; Starigrad na Hvaru $12^1/_2$ do 15 for. — Ove ciene su, mora se opetovati, jedino i samo nominalne, jer čim se počme kupovati, gospodari podignu cienu na način, da se nemož upustiti u nikakovu spekulaciju, a pri tom prieti to osbiljno ovomjestnoj vinskoj trgovini." *Dalmatinski vinogradari upamtite ove rieči, koje vam poručuju taljanci!*

* * *

Kako čitamo u „Obrtniku," otvorena je šegrtska škola u Samoboru.

* * *

Od 3 do 8 svibnja obdržavat će se u Budimpešti izložba domaćih životinja.

* * *

Iz Istočne Indije izvedeno je prvog polugodišta prošaste godine 14,900,000 ingleških centa pšenice.

* * *

Godine 1886 uvedeno je u Inglešku iz Nove Zelande 30,000 tona bravjeg mesa, u smrznutom stanju. Ingleški se gospodari ne pobojavaju konkurencije.

* * *

Sapunova i Kalabova tvornica Šampanjca u Rušćuku razprodaje najviše šampanjca na francuskim trgovištim.

* * *

Na 1 siečnja t. g. započela je svoje djelovanje *„Prva Kranjska mliekarska Zadruga."* Bavit će se priredjivanjem sira i masla za tržišta Trst, Polj, Rieku i Opatiju. Razpolaže se su 800 litara mlieka na dan, a tim se može liepo raditi i napredovati.

* * *

Australija imade svega 20,242 acres površine zasadjene lozom, a napravi se na godinu nešto 1,780,000 galla vina, koje naliči španjolskom vinu.

* * *

Za 15 svibnja t. g priredjuje se u Toulonsi Francuskoj velika izložba toli francuskih koli kolonialnih vina i vino iz srednjih zemalja.

* * *

Milansko zdravstveno vieće zabranilo je razprodaj pića i jela, u kojemu bi bilo salicilne kiseline.

* * *

Kako se iz državnog statističkog izvješća razabire, Njemačka ima svega 127,635 hektara vinograda, koji radjaju poprieko 1879 hektolitara po hektaru. Viši dio tih vinograda nalazi se na Rajni, pa u Alsaciji i Lotaringiji.

* * *

Spanjolska vlada naumila je zasnovati u inozemstvu trgovačkih komora.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. **Odgovori.**

10. Molim vas podučite me kako se opredjeljuje vinska kiselina u vinu; koje su sprave zato potrebite. odklen se naručuju i uz koju cienu.
A. M. u M. — Primorje.

O iztraživanju vina, bila je tiskana u *Poučniku* g. 1883 i 1884 jako poučna razprava od prof. Pexidera. Evo vam iz te razprave najvažnije o opredjeljivanju množine kiseline u vinu: Izmjeri se pipetom točno 10 cm. vina, te ih razredi u čaši sa destiliranom vodom na četverostruku množinu, a zatim prilij nešto lakmusove tinkture, tako, da je tekućina vidljivo crvena. Lužinom napuni buretu *), (koja je točno u desetine cm. razdieljena), pa ju puštaj oprezno u vino, dok tekućina počme boju mienjati. Tada prilievaj lužinu vrlo oprezno, kap po kap u vino, tako dugo dok se boja nepromjeni u modro-ljubičastu. U tom je trenu sva kiselina u vinu neutralizirana. Dobro je pokus opetovati, da čim točnije podje za rukom.

Da točku neutralizacije čim laglje pogodimo, a to navlastito u crnom ili crvenom vinu, možemo si pomoći i sa modrim lakmusovim papirom. Od onog časa kada si u tekućici opazio već neku promienu u boji, kad je dakle tren neutralizacije već blizu, izvadi sa staklenim štapom kap vina na modri lakmusov papir. Ako je postala mrlja na papiru još crvena, to prilij vinu još nekoliko kapi lužije, pa izvadi opet kap vina stapićem iz čaše i kapni na papiru. Tako postupaj dotle, dok nije mrlja na papiru još samo slabo crvenim krugom okružena. Sad ćeš trebat obično još 1—2 kapi za promašnu neutralizaciju.

Ako bi za 10 cm. vina potrošio 6·9 cm. lužije, to sadržaje vino 6·9‰ nevezane kiseline. U litri takove šire imađe 6·9 grama kiseline. Vrlo jednostavan, te za uporabu u praksi osobito sgodan aparat za opredjeljivanje kiseline u vinu i mastu sastavio je mekanik *Mollenkopf*, a moći ga je dobiti od H. Kappellera u Beču za cjenu od 4 for. Aparat taj sastoji se iz staklene dole zatvorene cievi, koja je počamši od neke točke razdielena u desetine kub. centimetara. Kod opredjelivanja kiseline u vinu, napuni se cjev do neke oznake sa lakmusovom tinkturom, zatim se prilije vino do druge oznake, kod koje napram gore počima razdioba u kub. centim., a konačno se prilije oprezno lužija, najprije po 4 do 5 cm. na jednoč a poslje u kapljicâ, te se nakon svakog pridodatka, tekućina u cjevi dobro strese. Lužija dolieva se tako dugo, dok tekućina postane modro-ljubičasta. Nakon toga drži se cjev osovno pa gleda do kojeg broja je cjev napunjena tekućinom. Broj taj naznačuje nam koliko je kubičnih centimetara potrošeno tekućine za neutralizovanje lužije. Svaki kub. centim. znači 1‰ kiseline, a desetine kub. centimetara označuju desetine pro mille (po hiljadi). Za iztraživanje vina i mästa imađe tako zvana Babova skrinjica i Reitlechnerova skrinjica. Ove su obskrbljene sa svim potrebitim spravicam i tekućinom za iztraživanje. Prva, koja se danas manje rabi stoji 30 for, druga, naime Reitlechnerova skrinjica stoji 40 for., a nabavlja se od H. Kappellera, jun. u Beču, ili od njegovog predstavnika za Dalmaciju M. Dudana u Splitu.

*) *Bureta* (čitaj bireta) je u kubične centimetre razdjeljena staklena gore otvorena cjev. Na donjem kraju nosi cjevčicu od kaučuka u koju je utaknuta malena u sitni otvor izvučena staklena cjevčica. — Cievčica od kaučuka stisnuta je skripcem, kojim se u cjevi nalazeća tekućina može po volji u kapljicah ili većoj množini na polje pustiti.

12. Može li se na neravnoj oranici rabiti Garettovo sijalo, pa kosilo?
S. K. u L. — Bosna.

Ako je dotična oranica jako ne ravna, t. j. ako svako često ima uzvisina ili jama, onda se nemože rabiti ni Garettovo sijalo ni kosilo, jer ne samo što bi težko radili, a često što baš nebi mogli raditi, nego bi se posve lako ištetili. Ako pak nema jamâ, pa sve da su uzvisine jače, samo ter se postepeno diže i pada zemlja, onda se rečeno orudje može rabiti, isto tako, kako na oranice i vodoravne površine.

13. Čim je najbolje priveživati navrtke od loze? Jeli potreba zasmoliti ih?
O. B. u P. — Istra.

Navrtci od loze mogu se privezivati na isti način, kao navrtci od voćnih stabala t. j. sa likom i sa špagom. Biva obično da se oni navrtci od loze, od kojih navrnuto mjesto dolazi stati pod zemljom ili razi zemlje privežavaju jedino i samo špagom. Ovako postupaju u francuskoj pri navrčanju amerikanskih loza. Obično ih ne zasmolivaju, a kadkad samo namažu navrnuto mjesto glinom, al i to jako riedko. Od 100 navrtaka, prima ih se 95. Ako navrnuto mjesto, ima da stoji nad zemljom t. j. izloženo djelovanje vazdušnina, onda se privežu likom, i zasmole. Najbolje i najjeftinije liko za privezivanje navitka jeste tako zvano Raffia-liko. Prodaje se po 1·20 for. kilogram; a u jednom kilogramu, ima ga jako puno, jer je lako.

14. Razpolažem sa puno mekinja, koje obično upotrebljavam kao hranu za krmke. Nebi zar bilo bolje hraniti s njima krave muzare? Mogu li se krave muzare hraniti samim mekinjam, i kako se imadu iste priredjivati u rečenu svrhu?
V. L. u S. — Posavina.

Mekinjam mogu se hraniti krave mužare. One su dapače izvrstna hrana za kravê. No, samim mekinjam, nemogu se hraniti krave. Uz mekinje, mora da dobiju i druge krme, kao slame, sìena, repe, jer inače mekinje, kao sočna hrana, od malo objema, nebi moglo izpuniti njihov želudac. Kad dadete pojedinoj glavi 5 do 10 kg. mekinja na dan. to je dosti. Priredjuju se na sliedeći način. Popare se vrelom vodom, na način, da se dobije žitka kaša, pa se daju blagu mlake, ali ne vruće, jer topla hrana slabi probavne ustroje. Tečnije su, ako se popare slanom vodom, rabi li se daždevica, onda ih valja zasoliti. Ovako priredjene mekinje, krave jedu lakomo, a doje obilnije i boljim mliekom.

B. **Nova pitanja.**

15. Želio bi namaknuti par kokoši paduanske pasmine. Molim, gdje se mogu dobiti, kod koga i pošto?
I. U. u D. — Bosna.

16. Imam ptice kumrije već pet godina. — Kroz to vrieme izlegle se mlade, a i odhranili ih samo jedanput. Jaja nesu redorito, ali zaludu, jer jih sataru. Molim, koji je uzrok da sataru. jaja prije no što mladi izvale?
I. U. u D. — Bosna.

17. Zašto rabe glicerin u vinarstvu? Jeli on popravlja vino? Kako djeluje u obće na popravak vina?
T. K. u S. — Brod.

18. Kiseli kupus uzpljesni mi se redovito svake godine. Molim vas, što je tomu uzrok, i i mali sredstvo, kojim bi mogao zlo zapriečiti?
L V. u S. — Cetina.

19. Pripovjedali mi, da amerikanske loze, iz sjemena uzgojene, nisu nikad jednake, onim, od kojih je sjeme pobrano. Jeli to istina? — Što je tome uzrok?
B. A. u P. — Zadar.

20 Imam uljeni tisk, oko kojeg mi je teško nadgledati. Premda pri tom ne radim ništa, ipak često izlazim topao na polje, pak se opet vraćam u nutri. Ta nagla promjena topline, bili mogla nahuditi momu zdravlju? Kako bi se imao čuvati?
X. u X. — Ok. Šibenika.

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1887.

P. n. č. g. Dorčić P. — Pojalić N. — Lukšić V. — Tommaseo dr. L. — Peklić F — Žerjavić dr. J. — Bedeković pl G. — Kr. Gospod. šumarsko Učilište - Križevac — Knjižnica Uč. - Vinkovci — Carić A. — Turković V. — Petrić A. — Srića N. — Bartulović J. — Knjižnica Učit. - Gospić — Sparozić N. — Smetiško k. M. — Druž. „Plug" - Križevac — Mažuranić A. — Marinković M. — Ivanković G. — Kašt. Polj. Družtvo — Ristović N. — Dražoević-Jelić prof. J. — Friš P. — Mirčeta D. J. — Bošnjaković V. — Čitaonica - Novi — Saćir Begić M. — Čupić L. — Zuvičić P.

— Č g. Pernišek B. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do 15 studenoga t. g.

— Sl. Pučka škola - Koprivnica — Odposlali smo vam na novo II svezak.

— Sl. Uč. Knjižnica - Ogulin. — a Vama broj 1 od god. 1886.

— Č. g. S. T. u D. — Svaka sila do Boga!

— Č. g. H. P. - Split — U onu svrhu rabi se dvougličnо kisela pepelika.

— Č. g. Tadić A. — Kad budete na prolazu, moći ćete vidjeti kod nas, kakova je teslača za čišćenje maslina. Može ju napraviti svaki domaći kovač. — O onom drugom poslu, nije nam ništa pobliže poznato.

☛ *Nevjerojatni zaostatci. i što gotovo ništa novca ne utjerana, stislo nas o zid i daje nam velikih zanoveti i osbiljno mišlili. Mi molimo svu gospodu, koji nam duguju ili od predbrojbe ili za knjigu „O uzgoju i njegovanju cvieća," ili za sjeme, sprave itd. da nas se sjete; jer ćemo inače morat obustavit radju. Ovako trajnom i vječnom vjeresijom nemože se naprjed!*

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U PROSINCU 1886.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Sniežnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	6·5	14·0	4	1·5	24	6	25	14	—	—	7	6	3	—	—	—	6	2	3	2	14	1	3	—	—	112·0	41·0	19
Korčula	12·7	17·0	19	6·6	31	4	27	19	—	5	—	—	—	1	5	1	3	5	6	12	1	—	1	10	8	241·5	43·0	30
Hvar	11·2	18·8	21	1·4	27	2	29	2	—	—	—	3	—	—	—	—	3	2	11	7	2		1	5	—	202·4	35·0	1
Knin	8·54	16·0	20	3·2	30	6	25	14	4	2	—	--	11	4	1	—	12	1	1	1	12	—	—	—	4	—	—	—
Drniš	7·16	14·6	21	1·0	27	13	17	10	5	—	—	7	1	1	—	—	8	6	1	2	7	—	—	—	—	—	—	—
Mokrine (Boka)	6·1	11·0	21	0·6	28	4	—	27	—	5	—	4	3	11	—	—	4	—	—	16	11		—	—	—	—	—	—
Nin	8·9	16·0	21	3·5	23	10	21	19	—	2	1	1	2	—	—	1	—	8	7	18	—	4	4	—	5	—	—	—
Trogir	10·4	17·7	19	3·4	27	5	26	16	5	4	—	4	2	2	4	—	3	10	18	14	6	2	4	—	—	156·8	—	—
Dubrovnik	11·8	16·7	19	5·2	27	5	26	21	—	—	—	—	—	—	2	1	4	14	22	19	10	7	3	6	8	231·4	51·4	4
Smokvica (Korčula)	9·9	13·3	20	5·0	30	6	25	14	—	3	1	—	—	-	2	—	3	3	—	39	17	11	7	2	11	221·3	47·7	25
Račišće (Korčula)	12·3	17·1	21	0·7	13	6	25	17	—	4	2	1	—	—	2	—	6	2	6	20	9	7	6	3	6	—	—	—
Vrhgorac	7·5	13·0	21	1·8	31	4	27	13	3	1	-	2	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	482·4	125	9
Obrovac	9·1	13·3	18	4·0	31	6	16	9	3	—	—	3	—	1	—	—	2	9	—	—	12	1	4	3	—	-	—	—
Podgora (Primorje)	8·5	15·0	21	2·7	26	7	24	19	2	1	2	-	-	1	—	—	6	8	1	6	4	3	—	1	—	—	—	—

U ZADRU 1887. Brzotiskom „Narodnoga Lista"

Godina VI. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 4.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Veljače 1887. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Veljače 1887.

KOŠARARSTVO.

U stara vremena kad ne bilo puno provoznih sredstava, niti trgovina bila jako razvijena, izradjivao si svaki poljodjelac, sve potrebito mu na kući.

Manje mu novca prolazilo kroz ruke, ali bio obilnije obskrbljen svačim, pa udobnije živio.

Kad novovjeki duh prodro u svietu, jer ne našao kod nas pripravljeno zemljište, proizveo je negativni učinak.

Čimbenici pozvani da podupiru razvoj naprama duhu vremena, nisu ništa ozbiljna učinili; odlikovali se mlitavošću plaćenika, a hrdjavim primjerom podupirli zator i onog što je od starine dobra bilo.

Čitav domaći obrt, pa i košararstvo propalo je pod uplivom stranske konkurencije.

U staro doba svaki poljodjelac znao je plesti i popravljati košare, gojio je vrbovinu, ljeskovinu, i šibikovinu. A danas?! Danas jedva ako u svakom desetome selu nadješ jednu osobu vještu prostijoj košaračkoj radji, a da se košararstvo tjera, kao obrt, nema ciglog jednog mjesta.

Na Cetini su ljudi stvari nešto vještiji; a tako i u Golubiću blizu Knina, ali nema u radji savršenosti, niti može da uzme temelja, te da se održi proti stranskoj konkurenciji.

Pred par godina, bila se stavila osoba, da tome obrtu dade mahâ. Pak? Pak je trava pojela konja.

Iztraživati uzroke, zašto se je onaj pokušaj izjalovio, moglo bi koristovati; a nama je n. p. poznato, da je glavni uzrok bio, što se poduzeće nije poduprlo, kako što se je imalo, i što se proizvod nije priredjivao po ukusu dotičnih kuntâša.

Nedavno izučilo je par domaćih sinovâ košararstvo u Beču. Hvalili su ih učitelji, da su vriedni i marljivi. Zašto se oni ne upotrebe, da se taj obrt pridigne?

Namjerava se, da oni drže naučni tečaj. To neće nit najmanje pomoći jer neće biti naučnika. A budeli ih, biti će stipendiste, koji kad izuče, a ne dobiju službe, zaboravit će sve, te će biti novac bacen, kako što se često baca.

U drugim zemljam, drugčije se podižu obrti.

Vlada podupire poduzetnike, ili sama preuzme stvar u ruke. Mnogo krat se obrt brže i bolje razvije u privatnih rukah, nego u vladinih.

Zašto se ona dvojica ne stave na razpoloženje kojem obrtniku u većem gradu, te ga se za par godina novčano ne podupre, pod uvjet da ima držati stanoviti broj dobrovoljnih naučnika iz mjesta.

Zašto se nešalju u onim mjestim, gdje su povoljni uvjeti, da se taj obrt razvije, i da nauče druge?

Zašto se u Kljake ili gdje drugdje, ne uzgajaju korenjaci od vrba pletenica, pa ne razdavaju poljodjelcim, da proizvadjaju na kući potrebite pruće, mjesto, da se nabavlja iz Friula ili od nekam drugo?

Valjda sve zato, da oni jadnici očajaju u Golubiću, te zaborave naučeni zanat, kojim se uz onomjestne odnošaje neće moći prehraniti.

NAŠA RIBAŠTINA.

Jeli testir, da proslovim dvie i o ribaštini? Testir mi je, a da kako nebi bilo, da rečem nešto u hatar ove najzanemarenije grane narodnog gospodarstva na našem primorju. Riba je od vajkada bila najzlamenitiji i najzdraviji smok po svemu prostranom našem primorju, u Istri, Hrvatskoj i Dalmaciji. Ali odkada je ribaština stala da pada, preotelo je maha, meso, koje se uobće rad cienje prodaje od mnogih vrsti ribe.

Ribar se trudi i muči bez koristi, pa nije riedko čuti tužbe: izdala ribaština, ponestalo ribe, kao da more nije više slano kao prije — parobrodi rašćerali ribu. I zbilja, u staro doba puno je više našega pučanstva živjelo, i ne loše, ribaštinom a danas sve to manje i manje. Hvatalo se prije ljetnjim mrežama na stotine barila plavuće ribe: srdjelâ, minćunâ, lokaradâ, skušâ i šnjurâ — i čitava bi se sela tiem prihranjivala u ljetno doba.

Danas ljetnjih mreža sve to više ponestaje; šteta jih je držati kad neima lovnje, a troši se u ladje, troši se na hiljade fiorinâ borovine, haraju se borove primorske šume, troše se mreže, troše se snage mnogobrojne družine na štetu ostalih grana narodnoga gospodarstva. Ustavimo se časom da izpitamo u čemu je uzrok nestašici ribe na našim obalama, nebi li joj kakogod doskočili.

Količina svakoga proizvoda, kojim može čovjek da namiri svoje potrebe, zavisi od tri neobhodna čimbenika: radnje, glavnice i tvarnih predmeta. Tvarni su predmeti *zemlja i more.*

Mi smo u tako sretnu položaju, da smo na domaku obadvima izvorima blagostanja: i zemlji i moru, — ali koja hvajda, kad glavnice neznadosmo steći, niti znadosmo upotrebiti najkoristniju vrst radnje. Još nekud o zemlji može da stoji opravdanje, da neima u nas posvuda najrodnije zemlje, pa ni od nje proizvoda razmjerno upotrebljenoj radnji, — ali o moru to nikako nestoji. Mi smo na obalam pravog naravnog ribnjaka. Ove su obale snabdjevene sviem uvjetima potrebitiem i pogodniem po obilno razplodjivanje i razvitak ribe i drugih morskieh životinja. Tu su dubine i plitčine; tu široka pučina, prodori i uzki prosjeci; otvoreni zalievi, obranjene luke; tu ušća rieka za mrieštenje ribe razdieljena obalom da nikad bolje: tu Zrmanja, Krka, Cetina i Neretva mutna, osim pomanjih virova u Splitskoj, Dubrovačkoj i Kotorskoj okolici. Naša morija imaju obilnu i raznovrstnu pašu, a tome su dokazom mnogobrojne vrsti ribâ, što se u njima hvataju i velika množina pojedinih vrsti što se je njegda hvatala i sad se kadgod hvata, kao srdeljâ, minćunâ, šnjurâ, lokaradâ, skuševâ, polandâ, trupača, tunjevâ, ćukovâ, ražinâ, triljâ, ušatâ, ovratâ, salapâ, cipalâ, ljubinâ, zubatacâ, tragaljâ, lastavicâ, kanjaca, škarpijenâ, kovačâ, črneljâ, vranâ, bežmekâ, knezâ, pierakâ, grozdovâ, grdobinâ, ugorâ, bukavâ, samarâ, gerâ, iglicâ, gavunâ itd. A gdje su pak različite vrsti školjaka: klapavicâ, jakovskijeh kapica, oštrigâ, loščurâ, kamenotočâ, čupakâ itd.; mekušaca, kao: hobotnice, sipe, lignje itd.; korepnjaca, kao: jastozi, karli, pauci, raci, kosmači, blazine, itd.; gdje spužve, gdje koralje i ostalo bogatstvo morsko? Strašno bi sagriešili, kad bi se tužili

---

PODLISTAK.

O sušenju povrća.

(Nastavak vidi broj 3).

Svjetska glasa uziva francuska zelina za čorbu tako zvana *Jullienne.* Pravi se od mrkve, korienja od selena i krompira. Svaku od rečenih vrstih, iztruga se il izsječka, na komade 5 cm. široke, a 2 do 4 cm. duge. Onda se popare. U tu svrhu drže se na pari 4 do 5 časa. Napokon se suši, pa se primješa nešto posušena lišća od selena, petrusimula i mažuranke. Ova se smjesa još tiska slabo, da dobije pločast oblik; ili se slaže u kutijice, pa čuva do uporabe ili razašilje u trgovinu. Pred uporabom moči se u vodi da 4 do 5 satih, da upije vodu izgubljenu sušenjem, pa se onda kuha.

U novije doba, ide se za tim, da krompir savršeno priredi, e da se može dalje čuvati, što bi od velike koristi bilo za ratujuću vojsku, kao i za brodove, koji na daleko putuju. U tu svrhu najpre olušte krompire, pa ih izsječkaju. Ove sječka dolaze na rešeta, pa ih parom ukuhaju do polovice, a po tom suše se u peći.

E da sječke uzčuvaju naravsku boju, moradu se pred sušenjem umočiti u vodu, kojoj je dodano 1% sumporove kiseline ili 1 do 2% solne kiseline, pa onda u čistoj vodi, te napokon na brzu ruku posušiti.

Na ovakav način posušene sječke jesu jasno žute boje, prozirne, a kao gumene, dočim što se tiče sadržaja, ostale su posve nepromienjene. Kad se iskuhaju, povrate im se nekud prijašnji oblik, a i tekom posve su jednake sječkam friškog krompira.

Na drugim mjestim ne pare sječke parom, nego ih urone za 4 do 5 minutih u kipećoj vodi.

Na mnogim drugim mjestim pak, neće u obće, ni sječke ni drugo povrće, da popare ili kuhaju; nego suše onako svježe.

Od sočnijeg povrća najbolje se dade sušiti cvjetača (cavolofiore). U rečenu svrhu najpre se izreže na malene cvietne kitice, obično onolike, kolike ih je sama narav granânjem napravila, onda se kuha za 4 do 5 minuta na pari, pa suši se tiha.

U trgovini dolazi posušeno povrće u pločice. Suho povrće, tiska se u pločice hydrsuličkim tiskalom. Pločice su te jedva 1 *cm.* debele, dočim dužina i širina mienja napram tomu, koliko porcija sadrži pojedina pločica. Jedna pločica od 500 grama, sadrži 20 porcija, a 10 takovih, 200 porcija.

Nego se tiskanjem nepostizava samo to, da posušeno povrće zauzimlje manje objema, ali se ono puno laglje uzčuva zdravo, jer i zrak iztisnut, pa nemože da nastane nikakovo, pa niti najtiše vrienje, koje bi moglo alterirati njegovu dobrotu.

na naše more. Nije nas more izdalo, već smo se sami izdali nerazboritim svojim postupanjem u ribanju.

More je obćenito blago, ali nije neizcrpivo, kô što ni zemlja nije, niti je pravo da ga svak lakoumno razsiplje. Naši djedovi prije nas a mi iza njih lovimo sve morske životinje divljim grabežljivim načinom, pazeći samo na svoju časovitu korist, a nemareći ni za svoju najbližu budućnost, a kamo li za onu svojih sinova i dalekih nam potomaka. Naš svaki ribar razmišlja plitkoumno po prilici ovako: „more nije razdieljeno, slobodno mi svuda loviti u području naše obćine, a često i nekih susjednih; netreba mi štediti ribu: nepolovim li je kad mi se ponudi prilika, polovit će je onaj, koji iza mene dodje; polovim li je danas recimo u Dubokoj, prosto mi sutra u Dračevici, prekosutra na Grabovom ratu, itd.; pa ću se s vremenom opet povratiti na ista ribališta, kad se riba nakoti i druga naseli, dosta od tisuće jedna riba da ostane, eto će jih se do godine od nje poleći na stotine tisuća. Ribe neće nikad nestati, široko je more, pa svud se i nemože da lovi." Vladajuć se po tiem načelima sadašnji i stari naši ribari opuštjeli su more vazda jednako misleći i nekoristeći se stečenim izkustvom. Naobražen čovjek gotovo da se snebije od čuda kad sluša takovo razlaganje i bezumno postupanje. Ali, ljudi božji, dajmo se jednom opametimo, da nedodjemo do crnije nevolje! Ako je more obćenito blago, zašto braćo, da ga svi razsipljemo? I obćinski je bunar svačiji, pa jeli zar dopušteno komu, da siplje u njega otrova jal' smeta? Jel' dopušteno komu da zapalı obćinsku šumu? da razkopava obćinske puteve? Ali, za Boga, čovječe šta pitaš, svak će mi odgovoriti, razumije se da to nije dopušteno. Dobro, dakle: obćinskim se dobrom svak može da okoristi, ali za dvojstruki razlog, radi ljubavi prama sebi i prama iskrnjemu svomu, nesmije da ga kvari i treba da ga čuva mnogo više nego svoje vlastito blago. Daj Bože da bi svaki od nas utuvio dobro ovu prekrasnu misao, na kojoj so osniva prava ljubav domovine, i da bi prama njoj udesio svoje djelovanje! — More se nemože da razdieli, ono treba da ostane zajedničko sviem ribarima stanovite okolice; pa svi dogovorno treba u ribanju da se vladaju, kako će po svieh biti najmanje štete, svaki ribar da se vlada u moru, barem kao na svojem vlastitom imanju. Da je mogućnosti, što nije, pa da je more razdieljeno na male čestice, kao što je razdieljena zemlja, brate ribaru, ruku na srce, kako bi se vladao? — Bi li bezobzirce tamanio malo i veliko, u svako doba godine nepuštajući staromе da se okoti, a mladjemu da ponaraste? Bi li dinamitom ubijao ribe na svojem dielu mora mrcvareći okrutno svukoliku ribu, goneći ju sa svojeg kotila i uništavajuć je bez traga? Bi li na svojem dielu zamećao mrežu za gustim okama na vreći, da nijedna, pa ni najmanja ribica neuzmogne da se spasi, kad zapadne u tu tvoju strašnu mrežu? Iza tako nemila i nerazborita postupanja, kad bi se uvjesio nakon dvie tri godine izkustva, da si utamanio ribu na svojem dielu mora, a ribe koje prije plovljahu na bašamare i na jata, kao srdjele, lokarde, cipli, sulpe, ušate, *osamljene*, da tumaraju predajući u velikom strahu po dno tvoga opustošenoga mora; reci, nebi li se oko srca stisla neka potajna tuga, i nebi li unapried odlučio na vlastitu svoju korist, razboritije i plemenitije, da ćeš timariti tu svoju morsku marvu, kao stočar što timari svoja krda i biela stada? Ali se more, rekosmo, nemože da dieli, a da bi se i moglo, koliko bi svakoga u obćini zapalo, i bi li na svojem dielu mogao svaki da se bavi svakom vrsti ribanja? Nebi mu dodijalo lovit vazda na jednom te istome mjestu? Živa je dakle potreba da svaki ribar pazi ribu u moru, kao da mu je u vlastitu zatvorenu ribnjaku. Ako je more opuštijelo, ima ipak u njemu još dosta predstavnika pojedinih koristnih vrsti, koje bi se brzo razplodile i umnožile, te bi obogatile naše liepo more kad bi prestao jednom da jih ljuto progoni ribar onim strašnim ratom, što no traje od pamtivieka ljudskoga.

(*Nasiavit će se*).

Peronospora na grozdovima.

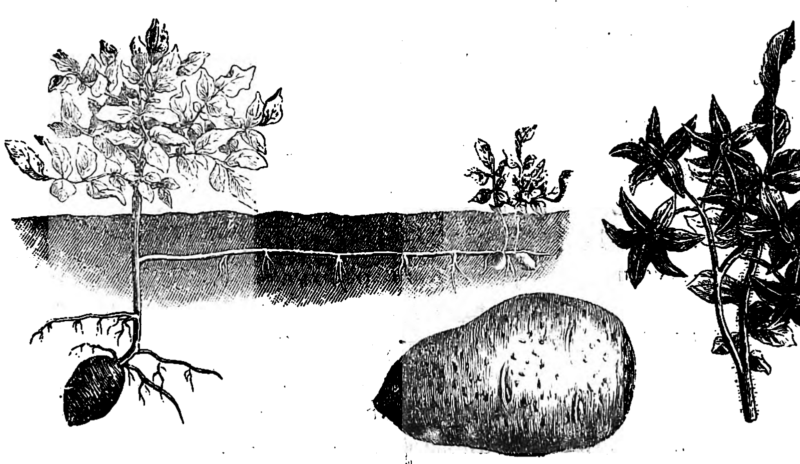
U obće se je držalo, da *peronospora viticola* napada jedino i samo lišće od loze, te da samo tim putem prieti uništiti vinograde, nedopuštajuć da ni grožđje ni drvo dozrije.

Iste godine, kad se je peronospora pojavila u Evropi na lišću loza, opazilo se je bilo da dobar dio grozdova sahne. No, veći dio ljudih, je to prepisivao *palen* (sunčenoj pripeki) ili drugim bolestim i nepogodam. Bilo je doduše stručnjaka, kao Cerletti i Carlucci, koji su još godine 1880, opazili neku novu bolest na grozdovim, dapače ju i opisali, ali nisu tvrdili da tu bolest prouzrokuje peronospora, t. j. ona ista bolest od koje se suši lišće.

Prvi je bio Prillieux, koji je još godine 1883 u „*Comptes Rendus*" (svez. 95 str 528-605) dokazao, da grožđje sane djelovanjem miceliuma od peronospore. Kašnje Millardet, Briosi i Baccarini, tu istu stvar potvrdili, naime da grozdovi sanu jer napadnuti od peronospore. Mikolog Thümen nije bio tog mnienja, pa se izmedju njega i Rathaya bila zapodjela razprava, te je, kako je bilo predviditi, a na temelju izjave Millardetove, koji je potražio bolestne grozdove, rad kojih se rečena dvojica razpravljali, dosudieno da grozdovi sanu jer napadnuti od peronospore.

I kad su se lani grozdovi sreda sušili, dapače kad na nekim lozam nije bilo jedne čehulje zdrave, veći dio ljudih je vjerovao, da je sve to grožđje palac uništio. Mi smo takovih grozdova jako puno pretražili, i uvjerili smo se, da su svi posahli od peronospore. Išli dapače dalje, pa smo odposlali takovih grozdova Millardetu, Prellieuxu, Rösssleru, Carletti-u itd., i svi su potvrdili, da su grozdovi posahli od peronospore.

U svoj toj stvrri je još najžalostnije, da je na nekim lozam propalo lozje od peronospore, bez da je na lišću bilo opaziti tragova bolesti.



Slika 9. *Ohrondov krompir.*

Dobro je da sada nekoja kažemo, o načinu, kako se pojavlja peronospora na grozdovim, jer od onog što se je moglo opaziti ona se pojavlja na dva načina, pa se predočuje, kao sasvim različna bolest.

Prvi put pojavlja se bolest na grožđju u svibnju ili lipnju mjesecu, daklen prije cvatnje, za cvatnje ili poslje cvatnje.

Bolest napadne grozd u njegovom prvom razvitku, usljed česa najpre zrnje pocrni i posuši se, kao da je popareno ili odpadne, pa odmah se osuši i ozubina (češalj), te se posve otanča. Na ozubini se dade razabrati po koji snopić *conidiâ* od peronospore.

Ovo je prvi oblik bolesti, a pojavlja se svake godine, kad se bolest jako pojavi, i to radje u južnijim predjelim, gdje u prolieću ne fali vlage, dočim je ljeto obično jako suho

Drugi put pojavlja se bolest u srpnju ili kolovozu, kad se je zrnje dobrano razvilo, pa u grožđju duh ušo ili šasa. Oboljelo se zrnje u ovom slučaju ne suši, ono se navrašti, kožica poprimi kožnatu boju, a meso u zrnju postane djelomično ili posve mrke boje, pa ako se razreže zaudara osobitim vonjem po gnjiloći, koji vonj sieća na vonj trimetilamina. Ovako oboljelo grožđje odpada čim ga se čovjek dotakne. Na ozubini i na zrnju jako riedko da se nadje po koji snopić conidia od peronospore, jer je zrnje oboljelo djelovanjem miceliuma od perospore, koji izpreplete meso (sok) od zrna.

Ovaj zadnji oblik bolesti je kod nas manje običan, izuzam u onim predjelim gdje koncem ljeta i početkom jeseni nefali vlage, pa se peronospora redovito jeseni jače pojavlja.

Proti ovoj bolesti neostaje drugo, nego škropiti grožđje malo nakon što protjeraju mladice, pa onda opetovati škropljenje na proljeće u razmaku od 20 dana još jedan ili dva puta. Škropljenje valja opetovati 1, 2 ili 3 puta u srpnju i kolovozu, nakon padne kiša ili obilne rose.

Po našem skromnom mnienju, a i po iskustvu drugih najbolje sredstvo za škropljenje loza, je ono koje rabe u Langoa u Francuskoj. Tamo raztope 8 kg. modre galine u 100 litara vode i 15 kg. vapna zagašenog u 30 litara vode. Pomješaju jedno sa drugim, prociede na riedku krpu ili cjedilo, pa škrope grozdove i lišće.

Pilotine od kostiju i rogovâ.

Kad se kosti ili rogovi na sitno izmrve onda se ti komadići zovu pilotine.

Te pilotine od kostiju ili rogova, imadu u gospodarstvu veliku vriednost, kao djubar.

Da vidimo iz česa i u kojoj mjeri se sastoje pilotine od rogova i one od kostiju.

U 100 djelova pilotina od rogova. ima 8·5 djelova vode. 68·5 djel. ustrojnih tvarih i 25 djelova pepela. Od važnijih kemičkih sastavina, ima u tom: 0·3 magnezije, 0·9 sumporove kiseline, 6·6 vapna. 5·8 fosforne kiseline, 11·0 kremene kiseline.

U 100 djelova smrvljenih kostiju, ima: 6·0 postotaka vode, 33·3 ustrojnih tvarih, 60·7 pepela; odnosno od važnih kemičkih sastavina, ima: 3·8 po sto dušika, 0·3 sodika, 1·0 magnezije, 0·1 sumporne kiseline, 0·2 kalia, 31·3 vapna, 23·2 fosforne kiseline, 3·5 kremene kiseline i 0·3 solika i fluora.

Pilotine od rogova i kostiju, računaju se u najbolja pomoćna gnojiva, jer sadrže surazmjerno jako puno fosforne kiseline i dušika. Nego se nemogu rabiti sliepo, osobito ne rožene pilotine.

Pri uporabi roženih pilotina kao djubar, valja biti na čistu, od kojih je sastavina složeno dotično zemljište, pa ako mu fali onih sastavina, kojih nema u roženim pilotinam, onda djubrenje ne pomaže ni malo. Istina je, da gospodar nema puno pilotina od rogova na razpoloženje, al i ono malo što ima ili će ih razborito rabiti podoravajuć ih jeseni ili na proljeće, ili će ih pak primješati običnom stajskom djubru.

Drogi je posao sa pilotinam ili brašnom od kostiju. Ono može se reći sadrži po prilici svih onih sastavina, od kojih se sastoji zemljište, a sadrži puno fosforne kiseline, koje trebuju sve gospodarske rastline, a koje u malo kojoj zemlji ima puno. Gospodar sa svojo strane imade na razpoloženje puno više kostiju, pa bude ih mrvio, i upotrebljavao za gnojenje svojih oranica ili vinograda, pridignut će njihovu rodovitost.

Kosteno se brasno raspe po površini zemlje, pred orbom, ili se razaspe po već proklicalu usjevu, kad je izgleda da će dažd.

O žetvi kukuruzovine.

Toliko nas puta pitali, kako bi se imalo postupati kukuruzovinom, koja ostane na polju, poslje neg se je pobralo klipove. Jer da obično zakrene kiša, pa se nema do kad prirediti zemlju za pšenicu ozimu, koja jako dobro uspjeva po kukuruzu.

Ako se ne namjerava kukuruzovinu rabiti kao krmu, onda je najbolje, dok se pobenu klipovi sasjeći stabaljke i izgoriti ih, u protivnom slučaju valja ih isto posjeći, prirezati u snopove, pa naslagati ili još boljo odmah natovariti i odvesti doma, jer čim više kiša izpira kukuruzovinu, tim više ona gubi od hranivosti.

Pri priveživanju u snopove valja paziti: *a*) da se ne priveživa mokra kukuruzovina, jer onda lako izpljesnivi, *b*) da se ne pravo veliki snopovi, jer ih je onda težko prenašati, *c*) da snopovi budu dobro vezani.

U obće rečeno, valja kukuruzovinu požeti razi zemlje, jer čim je visočije požeta, tim se ima više zanoveti, kad se ore.

Radju valja izvesti za sura vremena, te paziti da se ne razbacivaju perjanice i lišće, jer su to najhraniviji djelovi kukuruzovine.

Ne može li se odmah izvesti kukuruzovina, onda ne preostaje, nego složiti ju u stogove, koje se pokriju slamom od žitarica, da kiša u njih ne prodire' te da ne pregujiju.

Neki gospodari objčavaju kidati lišće u isto doba, kada beru klipove, takova se radja može preporučiti, kad se goji kukuruz na malo, ali pri obsežnoj gojitbi kukuruza ne ide, jer je prije svega takova radja od velike dangube, a

drugo jer radnici ostavljaju mnogo klipovâ, koje kašnje palitkuju.

U nekim mjestima je običaj sijati jarinu za kukuruzom, pa radi toga ne žanju kukuruzovinu, već tjeraju tamo zimi stada, da se pasu. Doduše ne požeto kukuruzno strnište, jeste jedan od najboljih zimskih pašnjaka, barem se sa takova pašnjaka vraća blago kući najmanje gladno. Ali ima drugih nevolja. — Najpre što blago pojede mnogi pljesnivi list, pa mu to mnogokrat naudi, a može da mu bude ubitačno, a zatim što se izgazi zemlja, da ju je na proljeće gotovo ne moguće izorati, pa i izoreli se i zasije, kuburi rastlina na takovoj zemlji i ne rodi ni za polovicu, što bi inače rodila bila.

Kako se iz svega vidi, najbolje je požeti kukuruzovinu i izvesti je kući odmah dok se poberu klipovi. Lišće, perjanice i druge tanje djelove pokrmiti je, a deblji djelovi ili se upotrebljavaju kao gorivo, ili se, što je puno bolje izsječkaju, pa pretvore u djubar.

Pošto deblji djelovi kukuruzovine težko gniju, savjetuje se polievati ih osokom i prekopavati ih često

SVAŠTICE.

— *Čelik od gvoždja* dade se posve lako razpoznati pomoću dušične kiseline. Kapne li se kaplja dušične kiseline na čelik, odmah stvori se crna pjega, dočim ako je gvoždje, onda dušična kiselina ne ostavlja traga.

— *Išteteni ili uzljućeni pekmaz*, ili inače priredjeno voće, dade se popraviti na sljedeći način. Najpre valja odstraniti pliesan, koji se je na površini naseo, a do potrebe i čep ako je pljesniv, pa onda ukuhati dati stvar na novo, pa dodati pô litra priredjena voća, toliko čiste pepelike, koliko je može ostati na šiljak noža.

— *Proti krticam.* — Poznato je da krtice rujuć izpod zemlje nanašaju jako puno štete, a ih se nije opet lako riešiti. U novije doba preporučaju jednostavno sredstvo proti krticam, koje se je sredstvo i pred nekoliko godina, kao uspješno preporučivalo. U hodniku, kojeg su u zemlju izrovale krtice, i to u onom pravcu odklen su došle izpali se kubura. Puščani prah rek bi da ne prija krticam, jer se u tom hodniku ne povraćaju nego nakon puno vremena.

— *Proti hrapavosti kože i lišajim* po opeklinam od sunca, rabi se vrlo dobrim uspjehom mlieka. Ima ljudih, koji imadu hrapavu kožu, pa peri i ne peri, a ruke uvjek kao nečiste. Mnogi lienčine peru si vrat svake nedjelje jedanput, mjesto svaki dan, pa nečist neće s vrata; a opet mnogoj krasotici rumene puti, opeče sunce kožu na jagodice, pa ti je na muke, da koža dobije prijašnju gibkoću, svježost i rumenilo. U nakiselom mliekom, koje ostane kad se otuče maslac, nadjeno je sredstvo proti navedenim nevoljam. U rečenu svrhu nakvasi se svake večeri lice, vrat i ruke nakiselim mliekom, pa se pusti da se osuši, bez da se otire. Sljedećeg jutra izpere se lice, vrat i ruke u vodi. Puno bolje djeluje mlieko, ako se na svaki litar pridodade jedna žlica strugotina od krena.

— *Da pčelinje leglo ne gnjije.* Jako često gnjije leglo pčela u saću, pa se proti tome preporučaju razna sredstva, no, od svijuh, kako se je iskusilo, jeste najbolje benzoe kiselina, koja se dobiva sublimacijom benzoe smole. Ona se daje pčelam u razmjeru od $\frac{1}{2}$ % primješana meda, kojim se pčele hrane. Da se laglje primješa medu raztopi se u vreloj vodi, ili u alkoholu.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

— *Ohrondov krompir* (Solanum okrondii) slika 9, strana 14. Pred nekoliko godina obreo je ovu novu vrst krompira Dr. Ohrond, ljekar francuske mornarice. Našao ga je na otočiću Gorikti. -- Taj otočić nalazi se na ušću rieke Plata, suproć gradu Maldonado. On je našao bio samo nekoliko gomolja, pa ih poslao u Francusku, gdje se je pokušalo gojiti posve povoljnim uspjehom — Ova vrst krompira uspjeva u svakoj zemlji, dapače i u pržini, a trajne je naravi, te je u neprestanoj vegetaciji, a moglo bi se reći, de se sam razplodjiva. Gomolji su veliki, kolik golubinje ili kokosje jaje, a tečni i hranivi. Sadi se jeseni ili na proljeće. Gomolj protjera najpre okomito u vis. kako to slika kaže, te razvije stabljiku, pa onda protjera vodoravno izpod zemlje plazi, koji u stanovitom razmaku puštaju korienje i tjeraju nove stabljike, izpod kojih se pak opet nasednu gomolji. Tim bolje uspjeva, i tim više plazih tjera, a odnosno nasedne više gomolja, čim je zemlja prhija i hranivija. Druge su prednosti ove vrsti krompira, da posve dobro podnaša nepogode vremena, osobito trajnu sušu ili trajnu vlagu. Studen mu takodjer stvarih nehudi, a ne napadaju ga one razne bolesti, koje često put unište ljetinu našeg običnog krompira.

— *Coleus Verschaffeltii*, slika 10, strana 15. Obljubljena je bilina, radi njezina liepa raznobojna lišća, pa se goji kako cvieće, za nakit bašća i stanova. Uzraste 30 do 60 više cm. visoko, dugovječna je bilina, al se goji, kao jednogodišnja bilina, jer uz obične odnošaje težko prezimi. Sigurno prezimi jedino u toploj postavi. Razplodjiva se sjemenjem i sadjenicam, al ponajviše sadjenicam, koje se prave na proljeće, a sade u pržini na svjetlu i toplu mjestu. Kad se jednoć ukoriene, ako se je zrak ogrijao, onda se obilno zalievaju, a pošto se goje u pržini, raztopi se ovako često nešto djubra u vodi, kojom se zalievaju. Tim dobiju nešto hrane, pa se razvijaju liepše i bujnije. U posve malenim loncim zna se razviti prilično velika bilina. — Gojitba koleusa nemože se dosta preporučiti, osobito onim, koji rado goje cvieće u kući.

Gospodarske Viesti.

Izišo je VII svezak knjige „O uzgoju i njegovanju cvieća itd." Obsiže od strane 385 do 448. U ovom svezku završeno je dugovječno ili trajno cvieće, a počimlje Gomoljasto, Lukovito i Korienjasto cvieće. Ciena je svezku 40 novč. bez poštarine, a dobiva se od naše uprave.

* *
*

Hrvatska zemaljska vlada, saslušav vještake, dozvolila je branje rujevine na općinskih



Slika 10. *Coleus Verschaffeltii.*

gajevih primorskih općina uz sljedeće uvjete: 1. Rujevina, i to *isključivo lišće*, smije se pobrati svake druge godine, i to samo onda, kada mladi izbojci podpuno odrvene, što biva u srpnju. Nesmje se brati lišće prije 15 srpnja; 2. Da zaslužba dobivena, dodje doista u ruke općinara, a ne u ruke zakupnika, kao dosad, biti će umjestno, da taj posao općine o vlastitom trošku preduzmu, te na temelju postojeće tržištne ciene, zaračunav mali dobitak, naznače cienu po kvintalu, po koju će imati poduzetnici odkupljivati rujevinu od sabirača; 3. Da se na Kresu, u interesu pošumljenja, nedozvoljava branje rujevine. Nebi se mogla slična naredba izposlovati i za Dalmaciju.

*
* *

U Osieku prodano je 1070 hrastovâ iz općine Bušetina za 22,222 forinte, a na prodaju je sada 945 hrastovih stabala iz općine Harastin, procienjenih 17,673·75 for.

*
* *

U Rusiji zapremaju šume 29,715,900 hektara, dakle 40%, sveukupne površine. Vriednost šumskih proizvoda izveženih godine 1871 dostigla je svotu od 16,827,138 rubalja (73,184,533 franaka), a cijeni se, da se istih proizvoda potroši u zemlji do 312,791,406 rub. (1,199,165,625 franaka) na godinu. Samih drvenih žlica, izdjela se 30 do 40 miljuna komada na godinu.

*
* *

Od koliko je štete skorovača *(Tortrix uvana)*, uvidit će svaki iz sljedećih brojka, koje je izračunao Dr. Moritz. Od jedne kukuljice koja prezimi, razvije se lepurica, pa snese najmanje 15 oplodjenih jajasca. — Od ovih izvale skorovače, pa se zakukulje i onda opet lepurice. — Lepurica bit će polovica mužkih a polovica ženskih, dakle poprieko po $7\frac{1}{2}$. Svaka ženska lepurica snese najmanje 30 jajasca, daklen 30 $+$ 7·5 $=$ 225 jajasca, iz kojih izvali 225 skorovača. Uzmimo da nam za prve izvale zvaka skorovača unisti samo 15 cvjetova u grozdu, a za druge izvale da izvrti samo 8 zrna. — Nije visoko uzeto. Poprieko računa se, da se od 1000 zrna dobije 1 litar vina. Na jednom jutru, ako je zasadjeno 2500 loza, dobiva se poprieko 700 litara vina. Ako se računa sada, da na svaku desetu lozu prezimi jedna kukuljica od skorovače, onda se ima na jednom jutru vinograda 225 $\times$ 225, daklen 56,250 skorovača. — Neka svaka izvrti najmanje 8 zrna, to sve ukupno izvrte 450,000 zrna. Vraćajuć se na prvu, da 1000 zrna daje 1 litar vina, to na jednome jutru vinograda propadne od skorovača 450 litara vina. Prostite ako je malo!

*
* *

Najveću bačvu na svietu sagradio je nedavno neki R. Steoker u S. Louis u Americi. Ona jami 2025 hektolitara ili 202,500 litara. Ta bačva stala ga je 12,865 forinta.

*
* *

Već smo javili, kako izvoz bosanskih i slavonskih šljiva za Ameriku raste od dana na dan. Kako doznajemo iz pouzdana izvora, odkad je započeo ljetos izvoz, na samu Senjsku Rieku dovezlo se je u rečenu svrhu 470 punih vagona šljiva.

*
* *

Njemci, da se suprotstave amerikanskoj konkurenciji suhog voća, hoće ljetos da prokušaju razne njihove sušare za voće, jer su došli do uvjerenja da u sušenju voća zaostaju daleko za amerikancim.

*
* *

Gosp. D. Rački iz Fužine, preuzeo je hvalevriednim načinom na se provedbu sviju obrta u onom kotaru nepoznatih ili još nerazvijenih, a koje bi po smislu i slovu zakona imali biti poznati i razvijeni. Kamo sreće, da u svakom kotaru imade više rodoljuba, kroja gospod. D. Rački-ja. Sretno?

*
* *

Od rujna 1887 do travnja 1888 priredjuje se pod pokroviteljstvom španjolske vlade sveobća medjunarodna izložba u Barcelloni. Ova će se izložba obdržavat u zimsko doba, dočim se dojakošnje izložbe obdržavaše u ljetno doba. Priprave su velike!

*
* *

U Hrvatskoj i Magjarskoj gojili su se godine 1885 svilci u 557 općina. Gojitelja bilo je 13,855 gojili su 8523 unce sjemena, a uzgojili su 176,200 kg. kožuraka. No shvaćamo, kako u ovom statističkom izvješću dolazi Hrvatska sa Magjarskom skupa, kad Hrvatska imade svoj statistični ured?!!

*
* *

Kako nam piše nas dopisnik iz Rima, izložba vina, koja je započela na 12 tek. mj. a traje do 26 t. m. nemože biti veličanstvenija. Taljanska vlada podupire svim mogućim sredstvim vinarstvo, jer vino njezin glavni proizvod i temelj njezinog narodnog gospodarstva.

*
* *

Iz izvješća taljanskog Ministarstva za poljodjelstvo razabire se, da je godine 1886 napravljeno u Italiji, odnosno u pojedinim pokrajinam 351,666 stotina hektolitara vina, i to:

U Piemontu	40,028	stotina hekt.
„ Lombardiji	16,988	„ „
„ Mletačkom	13.889	„ „
„ Liguriji	4,146	„ „
„ Emilii	24,473	„ „
„ Marche i Umbria	24,545	„ „
„ Toškani	30,600	„ „
„ Laziu	19,178	„ „
„ Mer. adriatika	48,454	„ „
„ Mer. Mediteranea	46.441	„ „
„ Siciliji	76,522	„ „
„ Sardenji	6,402	„ „

*
* *

Ljetos gojio se je pirinač u Indiji 110,223 acres površine više nego lani, a nebude li nepogoda, računa se da će se moć izvesti 1 miljun tona pirinča više od lani.

*
* *

A. Audonard izvjestio je francusku akademiju znanosti o uspjehu istraživanja masta i vina, koje potiče od grožđja na koje se je radi peronospore uporabljala bordoležka smjesa ili 5. postotna raztopina modre galice. U 7 vrstih masta našao je poprieko samo 2 miligrama po hiljadi bakra, a u jednom samo 2·6 miligrama. U 23 vrsti biela vina našao je poprieko 0·45

miligrama bakra po hiljadi, a u crnim vinim samo 0·06 miligrama po hiljadi. On je potražívao bakar Richeovim načinom sa muujinom. Kako se vidi množina bakra u vinu je tako malena, da ne može niti ptiću nahuditi.

* * *

Svaki inozemni i tuzemni trgovac, bilo da je nastanjem ili ne u Ingleškoj, ako želi prodavati vina u rečenoj državi, mora da si izposluje od ingleške vlade dozvolu, te da plati u istu svrhu 10 lira sterlina i 10 šelina, nešto po prilici 131 forint u zlatu.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

15. Želio bi namaknuti par kokoši paduanske pasmine. Molim, gdje se mogu dobiti, kod koga i pošto?

I. U. u D. — Bosna.

Obratite se gos. Antunu Kubelka u Gross-Wisternitz u Moravskoj. — On imade svoj cienik, iz kojeg će te moći svaku točno razabrati.

16. Imam ptice kumrije već pet godina. — Kroz to vrieme izlegle se mlade, a i odhranili ih samo jedanput. Jaja nesu redorito, ali zaludu, jer jih sataru. Molim, koji je uzrok da sataru. jaja prije no što mladi izvale?

I. U. u D. — Bosna.

Težko je pogoditi uzrok zašto sataru jaja prije neg izvale. Da nije mužkić slab ili star, pa jaja ne oplodjena. Ima hrdjavih majka, koje ne trpe porod, pa satiru jaja. — I u prvom ili drugom slučaju nema pomoći. Da se ne običavaju ugnjezditi na posve izloženu mjestu, gdje im se zanoveta prolazeć često, ili da im ne zanovetaju miševi ili crnice? Da nije možda zadušno mjesto, gdje se gnjezde, ili možda smrdljivo? Ako je koji od navedenih uzroka odstranite, inače težko do budete uspjeli. Mogli bi kušat opijat ženku, doklen leži na jajim, al i to nevodi nikakovoj sigurnoj svrsi, jer se ubija, ako se drži neprestano pijana, a opet je ne mirna, kad se raztriezni.

17. Zašto rabe glicerin u vinarstvu? Jeli on popravlja vino? Kako djeluje u obće na popravak vina?

T. K. u S. — Brač.

Glicerin rabe u vinarstvu u svrhu da poprave vino. U svakom boljem vinu, a osobito u vinim južnih krajeva imade glicerina, koji je postao vrenjem. Ono nesto mastna što imadu južna vina, ono im dade glicerin. Dobro vino može da sadrži do 8 po hiljadi, a i više glicerina. Glicerin se rabi u vinu, koje obiluje kiselinam. Usljed glicerina izgubi vino onaj kiselasti tek, a ističe se naravni ugodni tek vina. Glicerin kojim se namjerava popravljati vino mora biti posve čist, bezmirisan, proziran, slatkasta teka, a gust kao sladorača (sirop). — Hrdjavi glicerin, kvari vino. Rabi se u raznoj množini, napram tomu, koliko kiselina sadrži vino. Vinu, koji sadrži n. p. $7\frac{1}{2}$ po hiljadi kiseline, dolieva se na svaku 10 hektolitara 700 grama glicerina. Vinu su 8‰ k.seline, dodaje se na svaku 10 hekt. 1 kg. 400 gr. glicerina Ako vino sadrži $8\frac{1}{2}$, 9, $9\frac{1}{2}$ i 10 pro hiljadi kiseline. onda se na svaku 10 hekt. vina, dolieva 2 kg. 100 gr., odnosno 2 kg. 800 gr., $3\frac{1}{2}$ kg. i 4 kg. 200 grama. U 10 hekt. vina, koje sadrži 12‰ kiseline dolieva se 7 kg. glicerina. Ima ih, koji rabe glicerin u puno većoj mjeri, al še taj postupak mora odsuditi. U nekoj stanovitoj granici, koja se približava naravskoj množini glicerina u vinu, popravlja glicerin vino; u većoj mjeri kvari ga.

18. Kiseli kupus uzpljesni mi se redovito svake godine. Molim vas, što je tomu uzrok, i imali sredstvo, kojim bi mogao zlo zapriečiti?

L. V. u S. — Cetina.

Tomu je uzrok, ili što u mjestu gdje držite kiseli kupus imade puno trusja od pliesna, inače rečeno mjesto to je jako pljesnivo, ili je pak posuda u kojoj kiselite kupus pljesniva. — Toliko se put pliesan niti ne vidi, ali je tu, pa uz te povoljne uvjete dalje razvija. Mogo bi ležati uzrok i u tom, da kupus možda dobro ne pritisnete (obteretite). U prvom slučaju valja razkužiti dotično mjesto, gdje držite kupus. U tu svrhu zatvore se dobro svi otvori zapali se nasredini sumpora, pa drži dotično mjesto zatvoreno 2 do 3 dana, da sumporita kiselina, koja se je razvila gorenjem sumpora uništi pliesan. Pa za tim valja mjesto dobro izzračiti, pa na novo izbieliti. U drugom slučaju t. j. ako je posudje pljesnivo valja posudje razkužiti. U tu svrhu rabi se sumporna kiselina razblažena u vodi. Izpere se i nalije dotično posudje vodom kojoj je primješano 1 do 3% čiste sumporove kiseline. U zadnjem slučaju, par kamena više, pa se pliesan neće napraviti. Prieči se da se izpljesnivi kupus i pomoću dobre dropulje ili lozovače. Izspužva se sa površine jušina, pa se dolije par litara rakije.

19. Pripovjedali mi, da amerikanske loze, iz sjemena uzgojene, nisu nikad jednake, onim, od kojih je sjeme pobrano. Jeli to istina? — Što je tome uzrok?

B. A. u P. — Zadar.

Istina je da amerikanske loze iz sjemena uzgojene jako riedko naliče u sve i posve lozi, od koje je sjeme. Tomu je uzrok što veći dio, a mal da ne sve amerikanske loze, izuzam lozu Riparia, cvatu u isto vrieme. Radi toga se vrsti izmjenično oplodjivaju, pa su sjemenjaci hybridni (križani) t. j. nose na sebi oznaka obijuh onih vrstih od kojih postali, a gdjekad i pradjedova. Naravski, ovo daje u zadnje doba misliti, onim vinogradarim, koji uzgajaju loze iz sjemena, jer se je dokazalo, da sve amerikanske loze nemogu da odole filokseri. A kako se vidi, pa da sjeme i potiče od vrsti koja odoli filokseri. Sjemenjak može biti slab, jer se je cviet mogao oploditi peludom od vrsti koja ne odoli filokseri.

1. Namjeravam učiti živinarstvo. Gdje ima takav zavod? Koje se predznanje zahejeva, i koje godine? Imali takav zavod sa hrvatskim naukovnim jezikom?

P. B. u S. — Cetina.

Na popunjenje odgovora u broju 2 „G. P." na ovo isto pitanje, imam dodati, da se primaju, kao redoviti i učenici, i oni koji nisu izučili 4 gimnazije, samo ako polože prijamni ispit. A taj baš nije težak.

20. Imam uljeni tisk, oko kojeg mi je češće nadgledati. Premda pri tom ne radim ništa, ipak često izlazim topao na polje, pak se opet vraćam u nutri. Ta nagla promjena topline, bili mogla nahuditi momu zdravlju? Kako bi se imao čuvati?

X. u X. — Ok. Šibenika.

Nagla promjena topline uzrokom je mnogih bolesti osobito pluća i droba. Ako ste u godinama, dvostruko valja da se čuvate.

Najbolje ćete uraditi ako se svaki put kad izadjete topao, ogrnete kojim god odielom, koje će vam pokriti prsi i trbuh. Osobito valja se paziti kad je na polju vjetar ili kisa. Kad se vratite u toplo mjeste skinite ili svučite ogrtač, ali pazite da u dotičnom prostoru gdje vam je tisk nebude promahe. Da i bez navedenog laglje odolite naglim promjenam topline, najbolje je da vi svako jutro operete gornji dio tiela (trup) mrzlom vodom.

X.

B. Nova pitanja.

21. Do sad popravljao sam mast šećerom, odsad namjeravam mjesto šećera rabiti čisti alkohol. Jeli mogu tu promjenu izvesti mirne savjesti, da to neće uplivati na dobrotu vina?

F. S. u P. — Sriem.

22. Amo prevladjiva sve više mnienje da se pod buhač nesmje gnojiti. Upliva li gnoj na dobrotu buhača? Ne trpi li zemlja, ako se ne gnoji?

V. M. u Z. — Dubrovnik.

23. Bili mi savjetovali, da blago napajam vodom, kojoj je doliveno nešto sumporove kiseline, jer da se na taj način uzdrži zdrava, pa da neoboli lako od kužne bolesti. Kusao sam, a blago ni da okusi te vode. Jeli istinita gornja tvrdnja? U ječnom slučaju, što imam učiniti da blago pije okiseljenu vodu?

H. B. A. u T. — Bosna.

24. Čitao sam o gojitbi loze u loncima, i kušao sam, ali negativnim uspjehom. Što je tomu uzrok? Na koji se način uzgajaju u drugim mjestim loze u loncima, da onako velike porastu i obilno rode?

R. A. u L. — Rab

25. Imade nekoliko godina, da na otoku Šolti dobar dio stabala od masline pocrni, kao da su namazane ugljenom; lišće pak priljepljuje se u ruci, kao da je posmoljeno; a nuzto nerodica redovita. Molim vas, koja je to bolest i kako bi se mogla izliečiti?

V. Z. u S. — Split.

26. Kod nas običavaju mazat loze i voćke s klakom zamnućenijem. Jeli to što koristno, i čijem upravo imalo bi se pomazat hrekove prasaka, jabuka, krušaka i ostalijih slatkijeh voćaka, da pokrepaju crvići i mušice?

N. M. u G. — Dubrovnik.

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1887.

P. n. č. g. Duboković D. V. — Zlendić L. — Šuman O. I. — Njeguš O. N. — Hajdić N. — Učit. knjižnica - Mitrovica — Ristović N. i sin — Šumberac-Šote M. (za 2 istiska) — Benizar A — Hrvat. skup - Pučišće — Draganić pl. V. — Stucin J. — Gojković S. — Filipić B. — Burger I. — Vlatković L — Zanki P. Franki I.

— Čč. gg. Glavić B. — Mitrečić V. — Zorac S. — Koprinsky S. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g. 1887.

— Č. g. Simić S. — A vaša do konca rujna t. g. 1887.

— Č. g. Šumberac Šote M. — Broj 3 odposlali smo vam na novo. Krivnja je odpravljačeva.

— Č. g. Kaštelan D. J. — Obrnuli smo po nalogu. Zdravo!

— Č. g. Kačić-Dimitri V. — Broj 4 i 13 odposlalismo.

— Č. g. Njeguš O. N. — I vami broj 14 i 24 od lanjske godine, te broj 1 od t. g.

— Č. g. Gojković S. Nastojali smo uslišati vas, te smo vam i odposlali.

— Č. g Peklić F. — Primili smo predbrojbu u siečnju, kako što je javljeno u broju 3 i odmah vam se je slao list redovito. Bit će brojevi propali u bezdan pošte. Odposlali smo vam ih na novo. Da ste nam zdravo!

— Č. g. Vidić S — I drugi nas je gospodin molio, da bi mu nabavili knjigu o uzgoju morske ribe u ribnjacim na francuskom ili taljanskom jeziku. Mi smo obratili u rečenu svrhu prvim knjižaram rečenih zemalja, pa smo s obe strane dobili niječan odgovor. Obratili smo se i nekim listovim u primorskim gradovima rečenih zemalja, ali još nismo dobili odgovora. Nadajmo se!

— Č. g. Mazzura N. - Podmirena je vaša predbrojba do konca rujna t. g 1887.

ERRATA-CORRIGE.

U zadnjem broju izmaklo se je više pogrešaka. Molimo, da se pogrješeno izprave sljedeće. U uvodnom članku, redak 5 odozgor mjesto: *odnošaje, pa,* čitaj: *oknošaje sa,* U 15 redku odozgor, mjesto: *„Poučniku" i privatno razne,* čitaj: *„Poučniku" a i privatno u razne.*

☛ *Nevjerojatni zaostatci i što gotovo ništa novca ne utjerana, stislo nas o zid i daje nam velikih zanoveti i osbiljno misliti. Mi molimo svu gospodu, koji nam duguju ili od predbrojbe ili za knjigu „O uzgoju i njegovanju cvieća," ili za sjeme, sprave itd. da nas se sjete; jer ćemo inače morat obustavit radju. Ovako trajnom i vječnom vjeresijom nemože se naprjed!*

U ZADRU 1887. Brzotiskom „Narodnoga Lista"

Godina VI. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 5.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Ožujka 1887. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Ožujka 1887.

NA ZATOR.

Stara je da je Dalmacija zemlja iznimaka. Mi smo od stare starine naučeni doprinašati svaku za dobro i napredak carevine sve blagodati i polakšice, koje uživaju druge zemlje carevine.

Zakonodavci nastoje svudi, da zakoni budu udeseni na način, da uz korist države, što veće koristi bude za državljanine.

Kod nas ne ide tako. Zakoni, krojeni za druge odnošaje, slabo odgovaraju našim odnošajim, a od onih koji su dobri, kvare ih naredbe, kojimi se tumače ili uporabljaju.

Takova je ijedna financijalna naredba kojom se uredjiva način carinarskih popratnica za stvari, koje se odpremaju poštom, željeznicom ili parobrodom.

Sadržaj te naredbe po prilici je sljedeći: Kratki postupak carinarskih popratnica, koji vriedi za sve zemlje ove pole carevine, a po kojem se uz samu pismenu izjavu (dikiaraciju) odpremateljа, mogu slati stvari po pošti, željeznici ili parobrodu iz jedne pokrajine u drugu, ne vriedi za Dalmaciju: u Dalmaciji svaka i najmanja stvar pa i sami ogledi (muštre) koji se budu slati poštom, željeznicom ili parobrodom morat će biti oškrbljeni redovitom carinarskom popratnicom, sastavljenoj na temelju redovite i točne izjave. Da je ona naredba samo vriedna za jače tovare, koji se odpremaju željeznicom ili parobrodom, bili bi stiskli pleća, i mučali, ali ova naredba odredjuje isto i za najmanje pošiljke, koje se poštarskom popratnicom odpremaju. A to smeta najviše trgovini

Da vidimo! Naši trgovci šalju često na ogled staklenica vina, buhača, rujevine, ulja, striša itdi; poljodjelci šalju vanka rano dozrelo voće, a osobito grožđje.

Pošiljke do 5 kg. težine išle su poštom, za 30 novčića tovarnine. Čovjek bi bio ispunio poštarsku popratnicu, izjavio na carinarski ured tko, kojim putem, što i u kojoj težini šalje, carinarski bi ured o tom uvjerio, stavio olovo i odpustio carinarsku popratnicu, pa posao gotov.

Nije pri tom postupku bilo velike zanoveti, a niti kakova troška.

Danas je drugčije! Danas se hoće pisanije i nadpisanije; a tu stvar može izraditi samo vješt odpremač ili mešetar, pa ga za njegov trud valja platiti, a toliko se put dogodi, osobito kad se više osoba sa više pošiljka prikaže na carinarski ured, da ti je čekati po više satih, a često da ti stvar opreme sljedeći dan, kad je pošta odputovala, kojom si ti bio odlučio stvar odposlati.

Od koliko je to štete po trgovinu, gdje je uvjek stalo do toga da muštre što brže dopru na opredieljeno mjesto, e da se posao brzo opremi, i gdje često nekoliko satih zakašnjenja pravi velike razlike u cieni? Od koliko je to štete po gospodare, koji odpremaju friško voće ili grožđje, ako im stvari zaostanu, jer carinarski ured nije mogao sgotoviti popratnice?

U Dalmaciji se je bila počela od nedavno nešto micati trgovina friškim voćem i grožđjem, od kojih proizvoda druge zemlje utjeravaju godišnje po više stotina hiljada forintih. Sad će sve to prestati, jer izim što gospodar rizikuje, da mu pošiljka neodputuje usljed razloga gori navedena, trošak je pri tom takav, da niko neće voće i grožđje kod nas naručivati.

Evo primjera. Dosad se je naše rano grožđje prodavalo dotičnim poduzetnicim, u kolovozu mjesecu, po 7 do 10 novčića kilogram. Uzmimo poprieko po 8 novčića. U pojedinom košiću slalo se je obično 5 kg. grožđja, po 8 novč. = 40 novč. Tovarni list i tovarnina stajalo 36 novčića, a košić 25 novčića. Po tom 5 kg. grožđja stajalo poduzetnika 40 + 36 + 25 = 1 01 forint ili $20\frac{1}{2}$ novčića svaki kilogram. Ako se računa ono što na putu pregnjije, i što se izgubi na težini, stajao ga je svaki kilogram grožđja 25 novčića. Ako se u Beču, Gradcu ili drugdje prodaje kg. grožđja po 30 novčića, to je najbolja ciena što se može polučiti, a dotičnik dobije po kilogramu samo 5 novč. Sad je stvar drugčije, sad valja platiti odpravljaču ili mešetaru za dotične carinarske operacije, nešto 30 novčića do forinte 1·20. Usljed toga postaju stvari puno skuplje pa neće niko da ih kupuje. A svi ovi troškovi izuzam realne vriednosti stvari jednaki su, bilo da je pošiljka težka pô kg. ili 5 kg.

Pošto se ovom naredbom zatire trgovina, osobita trgovina gospodarskih plodina, mi molimo zastupnike, da uložе sve svoje sile, neka zlo odkloni, pa pošto nosimo sve terete kako druge zemlje u ovoj poli carevine, neka zakoni budu jednaki za nas kako za njih X.

PODLISTAK.

O RAZPLODJIVANJU MASLINA.

U zadnje vrieme počela se je kod nas zanemarivati gojitba masline, na korist loze. Tome je sjedne strane uzrokom slaba rodovitost maslina i hrdjava ciena ulja, a s druge strane dobra ciena vina.

Na nekim mjestim, se stvar pretjerava na toliko, da se sjeku i krče maslinjaci. — To ne valja, niti se to može na nikakav način opravdati. Nema gore stvari za gospodara, što ako o jednoj visi. Čim su raznovrstnije kulture, tim je sigurniji neki stalni godišnji dohod, a jer sve plodine ne dozrievaju u jednom istom zemanu, može da utjera novca u razno doba, pa da se s njim služi da pobere i priredi druge plodine, bez da je primoran pozajmljivati novca. Mi smo daklen, da se ne zatire maslina, nego da se uz maslinu i lozu, goje voćna stabla, buhač, pa koja druga trgovačka ili obrtnička bilina, onda po štogod povrća. Ako s nerodice ili nepogode izdade jedno, neće drugo ili treće; a nešto, pa i malo, više je od ništa.

Masline mogu da se razplodjivaju:

1. sjemenjem,
2. komadim nabrekla korienja,
3. mladicam ili mlazim,
4. izbojim,
5. starim panjevim,
6. divljakam.

Bilo na kojim od navedenih načina da se razplodjivaju masline, izuzam sa mladicama ili mlazim, valjat će ih kašnje navrnuti, ako nije slučaj da cielo stablo plemenito, što ipak nemože nikad biti, kod stabala uzgojenih iz sjemena.

Najobičnije, a i najnaravnije je razplodjivanje sjemenjem.

Razplodjivanje sjemenjem je doduše dugočasan posao; sjemenjaci se sporije razvijaju, dolaze kašnje na rod itd., al su za to velika, jaka stabla, trajnijeg života, te odole bolje nepogodam vremena, bolestim i zareznicim.

Tko će da razplodjiva sjemenjem, najpre mu se je pobrinuti za sjeme. Za sjemene uzimlju se posve zdrele i zdrave masline, pa se sade il svim mesom, il se pak ogole koštice. Zadnji način je običniji, premda onda koštice klicaju stopro nakon dvi godine. Da se i tome doskoči t. j. da koštice proklicaju prve godine preporučuje Gasquet, da se koštice izluže za tri dana u pepeličnoj lukšiji, a De Gasparin, da se otvore koštice, pa pinjke namažu glibom od gline kojoj je primješano govedje balege.

Ovako baratano sjeme sadi se na sjemenište. Za sjemenište odabere se komad zemlje u sunčanu položaju, a zaklonjeno od sjevera, i od drugih jakih vjetrovâ.

Zemlja se priredi jeseni ili preko zime. Izkopa se duboko, izčisti od kamenja i žila i obilno pognjoji rastrošenim gnojem, pa onda pusti u miru do veljače ili ožujka, u koje doba se opet prekopa, pa poravna i priredе se jarci za sjetvu. Jarci prave se 5 cm. duboki na razmak od 25 cm. Sjeme sadi se sa šiljastim krajem prama gori, a na razmak od 3 do 5 cm. Po tom se poravna, pa zastre sjemenjak naslagom crnice u debljini od $1\frac{1}{2}$ do 3 cm., pa do potrebe zalije, da se sjeme priljubi zemlji. Ako je proljeće suho, valja zalievati, a isto tako valja često pljeviti korov. I ljeti valja zalievati.

Koncem lipnja ili u srpnju izvaljivaju klice iz zemlje, pa se razvijaju bujno, tako da od konca jeseni porastu sjemenjaci za 10 do 20 cm. Ljeti se ne običaje prorahljivati zemlja, ali se ta radja obavlja koncem jeseni.

Još prije zime, razbaca se po sjemeništu slame ili granja od crnogorice. da brane sjemenjake od leda, koji jim dok su mladi može nahuditi.

U drugoj godini opetuju se radnje prve godine t. j. plievljenje, prorahlivanje i zalievanje.

Jeseni druge godine ili proljeća treće godine valja sjemenjake presaditi u ciepilnjak. Kad se ta radja obavlja običaj je na nekim mjestim odmah navrćati, a na drugim mjestim sasjeku im samo postrane mladice, a navrćanjem pričekaju još godinu dana.

NAŠA RIBAŠTINA.

(Konac. Vidi broj 4).

Kako je našim ribarima odveć dobro po- znato, ribe odabiraju stanovita obljubljena mje- sta za kotila, druga sa pribivanje u mladosti, treća za pašu. One preuzimlju dapače naročita putovanja, da se mriešte na takova mjesta gdje ima dosta mulja, gliba i raztvorenih živinskih i bilinskih čestica, a more je pomješano vodom, naročito pri ušću riekâ ili u blizini drugih pc- manjih izvora sladke vode u moru; dočim se druge mriešte i na glibovito i duboko morsko dno. Tamo se leže mlieč ili mlada riba, koja se tu zadrži, dokle postigne takav stepen raz- vitka, pri kojem može da traži drugovdje kre- pniju hranu i bolje da se ukloni mnogobrojnim svojim neprijateljima. Kad se stara riba omrie- šti, ona se nebrine za porod svoj, već se opet vraća na mjesto svoje paše. Ta ribja putova- nja takodjer su poznata našim ribarima, pa jih upotrebljuju za najobilniji lov svoj. Da razbo- ritom ljubavi ljube zanat svoj i svoju budnć- nost, nebi za lov upotrebljavali dolazak već samo odlazak ribe, razmišljajuć, da pri dolazku vrši riba posao samodržavanja i razplodjivanja svojega, te da je svejedno loviti je prije izvr- šenog tog prezlamenitog posla ili je uništavati bez traga Najočigledniji dokaz tomu jesu u nas navlaš lovnje cipala tragalja i tunjeva, da ne- spominjem druge vrsti.

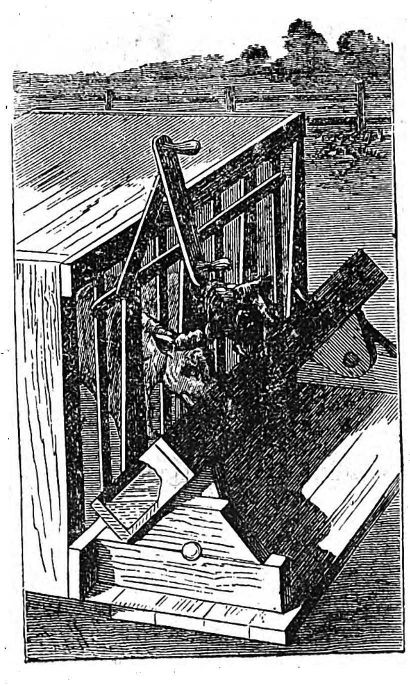
Mlieč se slabo može da kreće, pa odalečiš li ga sa kotila u drugo mjesto gdje mu neima zgo- dne hrane, propao je u živi čas. Lovili mlieč golema je šteta po ribanje i trebalo bi da bude zabranjeno strogo nadziranim zakonima. — Od barila mlieča naraslo bi u podpunom razvitku barem 1000 barila odrasle ribe. Ali postavimo, da od toga nebi u moru ostalo živo do pod- puna razvitka već sama $^{1}/_{20}$na to bi opet bilo 50 puta više. Taj sam primjer uzeo od manjih vrsti ribe, kao što su n. p. crnelji i gere; a najmanje još 50 puta veća šteta bi se ukazala da budem uzeo palande, ljubine, zubatce ili ciple. Nije li dakle vlastit i ribji najveći ne- prijatelj ribar koji lovi mlieč? Nije li to u bez- cienje prodavati vlastitu, ali ne umišljenu već istinitu sreću?

Najkoi tu je vrsti ribe jesu obično i naj- mirnije, a sve su ribe plašljive – kad jih i nehotice uznemiriš; — a što neće biti onda, kad jih hotimice plašiš ili mlieč kad mrežama tjeraš sa svojega legla? To biva sa sviem vr- stima mrežâ, koje se uzama potežu, te se olo- vnicama vuku po dnu mora. Najveću štetu ri- baštini cienim, da su doniele ljetnje mreže, ge- rarice, migavice, šabake, šabakuni i tramate ili frunžate. Sve te mreže uznemiruju život odra- slih riba a, što se manje vidi i poznaje ali nosi za sobom najstrašnije posljedice, uništuju mlade ribe na dnu mora. Toliku smo pravednu graju podigli na Ćozote, što u našem moru hoće da love sve mrežama, koje se silom vuku po mor- skome dnu do dubine od 100 i više metara, i ižtičemo da je razlog graji to što takove mreže mlate i gnjave po dnu morskome ribja poko- lienja; a ovamo se nestavljamo, da istom na- vedene naše vrsti mrežâ čine istu vrst štete. Nečini se velika ta šteta kad se pomisli na svaki pojedini put, ali ona raste i raste u ne- dogled kad pomislimo koliki se broj puta kroz godinu zametnu i iztegnu spomenute mreže po našem obalama. Istina je, neugodno to zvuči ribaru: ostavi se posve šabakuna, ostavi se mi- gavice, frunžate. — Ta, za Boga, čim će jadan ribar živjeti? Sjegurno će svaki ribar tako da odgovori na moj iskren savjet. Ali uprav tu leži zec. To je onaj stari ukorenjeni grieh. — Milostivu liečniku usmrde se rane; a baš u na- šem slučaju treba da liečimo oštrim gvoždjem staru ribarsku rak-ranu. – Loveć spomenutim mrežama sigurniji je i lašnji časovit dobitak. Naši ljudi niesu vični da se bave pravom šte- dnjom niti da se brinu za budući dobitak. Što ću da sadim krušku, kad joj neću do doživem ploda? – Sebičnost doćerana do skrajnosti Da nam djedovi naši niesu dotekli ovo malo što je sada naše, nebi li čamili u stoput goroj nevo- lji? Pokažimo dakle harnost prama djedovim svojima, a ljubav prama sinovima, unucim i praunucima, ljubav prama ovoj našoj liepoj domovini, kojom nas je dragi Bog obdario, bri- neći se štogod i za njihovu korist; premda je vrlo lako da će i mnogi od nas da dožive tu korist.

Da je bucanje ili pobuk, koji se čuje na toliko milja daljine. takodjer štetonosna vrst ribanja, o tom netreba da trošim ni besjede više iza onoga što sam rekao o plašivosti ribe. — A o dinamitu, tom strašnom razpršnjivom sredstvu, kojim se mnogi i mnogi kriomice i po lupežki služe, neću takodjer na dugo da razlažem, jer znadu koliko je štetna i sami oni koji imaju srca da je upotrebljuju za ribanje bez velike muke. Ta dosta je znati, da gdje se jednom izpalila dinamita tu se daleko naokolo riba nevraća više. Dinamita obraća dakle zbilja morsko dno u pravu pustoš. Želimo li dobra sebi i domovini okanimo se bucanja i dinamita.

Nego svi bi moji savjeti ostali, bezplodni kad jih nebi prihvatile mjerodavne oblasti. — Sam zakon veže čovjeka i čini ga plemenitim stvorenjem; pripušten sebi radi poput neraz- borite životinje, i gore. Jesu li moji svjeti do- bri, treba da postanu zakonom, hoće li da po- stignu blagotvornu onu svrhu koju jim namje- njujem. Većina će ribara priznati: tako je, sve je istinito i dobro što piše, ali se neda izvesti itd. Zakon je odavna zabranio dinamitu, pa se istina svejednako u potaji upotrebljuje, ali to je s razloga što se može lako da sakrije; mreže se nebi mogle tako lako sakrivati.

Zapanjeni mojom skrajnom strogošću mnogi će ribari pomisliti: kojim ćemo dakle biesom da ribamo, kad nam se hoće da zabrane naj- poglavitije mreže? Ja cienim, da bi ostalo ipak dosta ribarskog orudja i nakon zabranjenih mreža. Gdje su poponice, prostrice, tonota, voj- ge? gdje tunje, parangali, rćasi, odmeti. vrše i osti? Uvjeren sam, da bi prve godine bilo ma- nje lovnje bez pomičnih mreža, ali unapried bi bila svedj to obilnija sa preostalim sredstvima, jer bi se lovila samo odrasla, oborita riba, koja



Slika 11. *Jasle koje se mogu premetati.*

bi u malo godina zadovoljavala ne samo našiem potrebama postna smoka, već bi se željeznicom slala i u dalje gradove našeg kopna, pa bi va- dili iz mora 50 struko veću korist od sadašnje bez straha da bi nas ribaština igda više izdala.

Odkada su ministárstva trgovine i poljo- djelstva u dogovoru sa ministarstvom unutrnjih poslova izdala Naredbu 5 prosinca 1884 koja se tiče ribanja na moru, i na temelju iste sa- stavljeno je kod visoke c. k Središnje Pomor- ske vlade u Trstu Središnje Povjerenstvo za ribarske poslove, s kojim su u savezu mje tna povjerenstva u svim poglavitijim lukama Istre i Dalmacije, počelo se i službenim putem oz biljno da radi u prilog ribaštini. – Pomorska vlada ima najčestitije namjere da pomogne ri- barima; ali i ribari treba harnošću iskreno, pouzdano i susretljivo da se odazovu njezinim ponudama i da od nje pitaju pomoći u čemu je zbilja trebaju. Ona je u zadnje doba n. pr. obećala, da će od svoga da nadoknadi sve tro- škove oko prvog utemeljenja onim ribarima koji bi hoćeli, da se zauzmu oko razborita odgajanja oštrigâ, klapavica i drugih vrsti ško- ljaka, te spugâ, jeguljâ, ušatâ, ljubinâ, cipalâ itd. Vlada želi da bi se ribari skupljali medju sobom u družtva na promicanje i zaštitu ribar- skih p obitaka; a pita od mjestnih povjeren- stava svieta, kako bi ribarenju mogla da po- mogne na najbolji način. Neimamo dakle više šta da se tužimo na vladu, jer ona čini sve što je u njezinu djelokrugu, a ter podčinjeni joj činovnici nevrše vazda svoju, tomu vlada nije kriva; nije pravo nju da objedjujemo zato.

Ja opet velju, sami smo krivi propadanju ribaštine, pa treba sami da je i podignemo. — Budemo li sve čekal od vlade, nigda pomoći. A vlada nas ipak eto pozivlje da stupamo sta- zom napredka; slušajmo nju, nećemo se kajati.

Meni je žao, što ovo malo rieči, koje mi se uprav iz srca odvališe neće doprieti do ušiju nego riedko kojemu našemu ribaru, dočim bi želio da jih svaki čuje, jer sam uvjeren, da bi se onda od ista kojigod našao, te bi se odlučio da postavi štogod u djelo i drugiem ribarima svoje okolice ugledno da predujače slovom i tvorom. Zato molimo sve one častne rodoljube primorja našega i naših otoka, koji budu osvje- dočeni o istinitosti i praktičnoj vriednosti mo- jih savjeta, da bi se izvoljeli potruditi, da jih pročitaju jal' protumače ribarima svojega mje- sta sakupljenim prigodom kakva blagdana. — Harnost naroda bit će jim dovoljna nagrada za blagotvoran trud.

U Korčuli o Sv. Vlahu 1887.

F. Radić.

Dessert ili stolna vina.

Sve vrsti dessert vina, izuzam male iznim- ke, odlikuju se jakošću t j. velikom množinom alkohola i izvadivih tvarih.

Većim dielom su proizvod južnih krajeva, a naravski su proizvod grož̌dja, bez ikakove primjese, i bez koncentracije.

Ne proizvadjaju se u velikoj mjeri, al su zato obljubljeni, osobito na gospodskim stolo- vim, te zauzimlju u trgovini jedno od prvih mjesta.

Diele ih u dvie hrpine: *a*) u slatka ili mastna stolna vina, i *b*) u suha stolna vina ili liqueur vina.

Vina prve skupine su slatka, a sadržaju puno izvadka, a malo alkohola. Vina druge skupine su manje slatka, sadržavaju manje iz- vadka, a žestcka su t. j. sadržavaju puno al- kohola.

Razumieva se, da imade vrstih koje se ne mogu ubrojiti ni u prvu, ni u drugu sku- pinu. te vrsti prave prolaz izmedju jedne i druge skupine. Odjel napose prave sve one vrsti stol- nog vina, kojimi je pridodano mirisavih tvarih.

Naše domaće vrsti dessert vina, spomena vriedne, jesu sljedeće: Muškat ruža, Maraškina, Malvasia, Vugava, Grk. Crljenak, Prošek, Tar- tar, Plavina.

U slatka ili mastna stolna vina zpada:

1. Muškat ruža, sa 9·2 do 13 volum pro- centa alkohola, i osobitim naravskim miomiri- som.

2 Maraškina, sa 8 do 12 volum procenta alkohola.

3. Vugava, sa $10^{1}/_{2}$ do 13·1 volum procenta alkohola.

4. Prošek, su 7 do 12·2 volum procenta alkohola.

5. Crljenak, sa 7 do $10^{1}/_{2}$ volum procenta alkohola.

U liqueur vina ili suho stolna vina, spada:

1. Tartar, sa $12^{1}/_{2}$ do 17 volum procenta alkohola.

2. Grk, sa 11 do 14·5 volum procenta al- kohola.

3. Malvasia, sa 11·5 do 14·5 volum pro- centa alkohola.

4. Plavina, sa 9 do 15·5 volum procenta alkohola.

Od vina svjetskog glasa, u prvu skupinu spada: Malaga, Ranjska vina, Sicilijanski mu- škat, Tokaj vino itd., u drugu: Marsalla, Ma- dera, Xeres, Cipar vino itd.

Vrsti navedenih vina, odlikuju se miomi- risom; a taj ili je naravan, kao kod muškata i malvasije, ili je posljedica oksidacije, od toga što grož̌dje prezdrije na lozi, ili se suši, ili pak od toga što rečena vina ne vriju, niti dozrie- vaju u studenim konobam, nego u običnim ko- nobam, gdje se toplina mienja na isti način, kako se mienja toplina zraka.

Stolna vina su obično tim bolja, čim su starija.

U stolnim vinim mienja se i boja djelo- vanjem zraka, obično su smedje boje, više ili manje tamne. Neke vrsti, kao n. p. plavac se sasvim dekoloriraju, pa postanu žute ili smedje žute boje.

Glavno je kod stolnih vina, da podpunoma prevriju i dozriju. Kod posve slatkih vrstih, obustavi vrienje sam alkohol koji se razvije vrienjem, kod manje slatkih vrstih prestaje vrie- nje prije ako dotično vino naglo prevrije i na toplu mjestu.

U obće rečeno valja nastojati, da se iz njih po mogućnosti sve bjelančevite tvari od- strane, a to se postizava vrienjem, pa dodava- njem treslovine ili pasteuriziranjem.

Najlaglje se pokvare predju u vrienje ili poprime koju manu, ako leže dugo vremena na taložini. -- Često pretakanje je za stolna vina život.

Stolna se vina težko bistre, i to tim teže, čim su gušća. -- Izbistri se pod konac svako stolno vino stajanjem. -- Bistrenje se može pospješiti procjedjivanjem, pa onda se bistri kaolinom ili hladetinom. **M.**

SVAŠTICE.

— *O razašiljanju jaja za razplod.* Kad se razašiljaju jaja za razplod, koliko god je stalo do toga da se ne razbiju, isto toliko je stalo do toga, da se usljed udaraca jakih ne usjeku, jer usječena jaja ne mogu da izvale. — Da se to zaprieči valja jaja dobro impakovati. U tu svrhu zamotaju se najpre jaja u tanku hartiju, pa se onda metnu u mahovinu u kutijicu ili košaricu. Ako primi kutijica ili košarica i jači udarac, taj udarac ne osjete jaja, jer se izblaži u mahovini, koja je gibiva.

— *Bršljan.* Malo ima cvieća, koje laglje uspjeva po sobâ, i koje je prikladnije za nakit istih, kako što je bršljan, a ipak se malo goji po sobah, jer svak tuži, da ga je težko uzgojiti. No stvar nije tako. Bršljanu nehudi ništa, a možeš ga navesti, da ti prekrije pragove od vrata, okvir zrcala strop itd., pa je takova šta baš divota vidjeti. Za uzgoj u sobi, uzimlju se mladice od bršlana dnge 60 do 100 cm. Pošto ovakove mladice neimadu korienja, valja da se ukoriene prije neg se zasade u lonac. — U tu svrhu uzme se limena posuda ili ocakleni, nepropustni lonac, napuni se za $^1/_4$ zemlje, a ostalo nalije se vode. Onda se dobro izmješa da se napravi blato, pa se u tu kašu zasadi donji kraj mladice, od koje se je obrubilo lišće, te drži sve na sjenastu mjestu negdje na polje. Voda koja izpari nadoljeva se. U 4 ili 6 nedjelja dana razviju se žile; tad se izvadi mladica iz blata, te zasadi u dotični lonac u sobi.

— *Kako se pozna ako je drvo dobro.* Ako je drvo dobro pozna se jedino i samo sravnivanjem raznih komada istovrstnog drva Ono stablo, koje je sporije raslo daje uvjek bolje drvo od onoga koje je brže raslo. Čim je manji razmak izmedju pojedinih godova, tim je drvo bolje Isto tako znak dobrote drva jeste ako se za pilom ne lušti, nego ostaje čvrsto i po mogućnosti gladko. I po boji se doneklen može opredieliti dobrota drva. Drvo tamnije boje je obično bolje od drva jasnije boje.

— *Staklo reže se posve lako* pomoću terpentinskog ulja i vunene žice. -- U tu svrhu umoči se vunena zica u terpentinsko ulje, pa ili ostegne po staklu na ono mjesto. gdje hoćemo da prorežemo ili se obvije oko stakla na dotično mjesto. Onda se zica zapali. Dok izgori t. j. dok je staklo još toplo, uroni se u studenu vodu, pa staklo ostane prerezano, kao da je nožicam odrezano. Kad se razteže ili obvija žica valja paziti da terpentinsko ulje ne kapne ili da se nerazmaže, jer bi onda staklo ostalo nepravilno izrezano.

— *Krompir za čišćenje staklenica.* U gornjoj Italiji rabe komadiće krrmpira za čišćenje staklenića, i to vrlo dobrim uspjehom. Staklenice ostaju posve čiste, samo što bi reći, da je krompir skupo sredstvo za čišćenje staklenicâ.

— *Željezna žica neće nam pohrdjati* na zraku, ako ju namažemo lanenim uljem. Ima li željezna žica da stoji pod vodom ili u zem'ji, daklen ta takovu mjestu, gdje laglje hrdja, onda se ima čuvati, kako sljedi: Uzme se theera i primješa mu se zagašena vapna, da priveže kiseline, onda se sve to izkuha, pa se ovom smjesom dok je još vruća maže željezna žica.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

— *Jasle se mogu premetati,* slika 11, str. 18. Kako se iz slike dade razabrati, blago se nenalazi, kao u neku vrst krletke, s rešetkom i jaslom s preda. Jasle se kreću na osi, a premeću se iz jednog položaja u drugi po miloj volji gospodarevoj. Kad se imadu puniti jasle, onda su one nagnute spreda, ili stoje vodoravno, dočim, kad se krmi blago, onda stoje u položaju, kako se to na slici vidi. Povrh jasala vide se dvie ručice. One služe za sužiti i raširiti rešetke. Imali se krmiti, onda se razšire rešetke, da blago može provući glavu do jasala, a čim je ono glavu provuklo, odmah se nešto uže rešetke, da blago nebude moglo izvući glavu. Kad se je blago nahranilo, onda se opet nešto razšire rešetke, pa se suže dok je izvuklo glavo. Ove jasle izumio je neki amerikanac G. Luning iz La Galle.

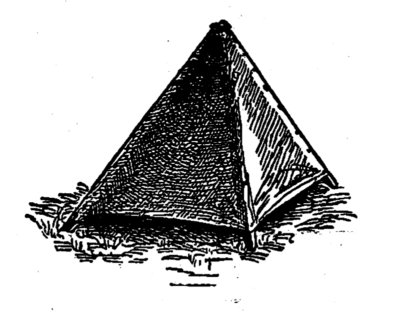
— *Brana za razsad,* slika 12, strana 19 Toliko put je stalo do toga, da se rano uzgoji neka stanovita bilina, osobito povrtlina, pa se radi toga rano sije i razsadjiva. Nego razsad u takovu slučaju posve lako prozebe. Da se to ne dogodi brani se branom. Brana imade svakovrstna oblika. a naša slika 12 predočuje nam jednu takovu branu, koju puno rabe u Americi, a koju može svako sam napraviti. Uzmu u tu svrhu 3 kolca, debela $1^1/_2$ kroz $2^1/_2$ cm., a u dužini od 30 cm. svaki. Na jednom se kraju iz svrdlaju skroz a skroz, pa provuče željezna zica, i stisne al ne jako, e da se budu mogli drugi krajevi razkrečiti barem za 25 cm. Na ove stapove pribije se tanke jeftine tkanine, tako da oko se raztegne tkanina: predočuje se sve, kao trokutna piramida. Ovom se branom pokriva razsad za studenih noći; da ga brani od mraza Nego je praktična i s druge strane, što se dade pričvrstiti u zemlju, pa ju niti jaki vjetar neće lako prevaliti. A za naše krajeve, gdje vije bura, nije to od male važnosti.

Gospodarske Viesti.

Zadnja neobična studen nanjela je velike štete bajamam, pa povrtlinam. Bob i grašak je sasvim prozebao. Mjestimice su i loze potrpjele

* * *

Za šumarske svrhe u Dalmaciji odredilo je ministarstvo poljodjelslva za t. god. forinta 17,250, od kojih izpada 2450 forinta za razsadnike. I to: 1500 forinta za dvogodišnje boriće, koje uzimlje vlada iz Razsadnike Poljodjelske Zadruge Dubrovačke, po 15 novčića svaki komad. a 950 forinta za Državne Razsadnike u Kljacim i Sinju.



Slika 12. *Brana za razsad.*

* * *

Za tekuću godinu dozvolila je financijalna vlast gojitbu duhana u Občini Imotskoj i Vrhgorskoj, i to u prvoj glasi dozvola za 2 miljuna strukova. a u drugoj za 1 miljun strukovâ. Dok nam je drago, da je gojitba duhana dozvoljena, nemožemo s manjega da neprimjetimo, da financijalna vlast zlo čini, što napućuje narod ili ustmeno ili tureć mu u ruke neku stanovitu knjižicu, da goji duhan, kako ona hoće. Gojeć duhan, na način, kako stoji u onoj knjižici, moguće je da će se dobivat vrst, koju će biti laglje manipulirati; al se na onakav način, ne goji duhan nigdje na svietu, jer gojeć ga onako, izjalovit će zemlja u 3 ili 4 godine tako, da neće kašnje na njoj niti troskot rasti. Razboriti gospodar, ne računa na momentalnu dobit, nego na trajnu, pa bila i manja, samo kad uz to raste vriednost njegove zemljištne glavnice.

* * *

Prekovelebitska Hrvatska imade 1,371,350 hektara šume, Država posjeduje 69% tih šuma, občine 24%, svećenstvo $5^1/_2$%, maliposjed $1^1/_2$%. U tim šumam imade svega 299,000,000 kubičkih metara drva, u vriednosti od 496,340,000 forintih, računajuć svaki kubični metar uz cienu od 1·66 for.

* * *

U Sisku zasnovat će se tvornica za proizvadjanje treslovine (termentina), i parna pilana za drva, a pokraj Karlovca tvornica pokućstva od savijenog drva.

* * *

Ravnateljstvo biskupskoga vlastelinstva u Djakovu traži podrumara Poslu izučena osoba, providjena svjedočbam o izučenim naukama i praksi obavljenoj može to mjesto. uz 600 forinta godišnje plate, te stanom u naravi ili 100 forinta odštete za stanarinu — Rok natječanja iztiče na 10 ožujka.

* * *

— U Francuskoj se sada ide za tim, da se zabrani alkoholiziranje vina. Odbor koji je stvar proučavao bio je sastavljen od gg. Bergeron, Gautier, Lancereaux, Perrin, Dujardin-Beaumetz e Rochard, a predložio je na odobrenje medicinskoj akademiji sljedeće predloge: 1. Obzirom na zdravlje, alkoholiziranje ima se smatrati štetnim; ipak da se ne prieči prenašanje i uzdržavanje vina, može trpjeti sladorenje masta, ali samo kristaliziranim sladorom. 2. Vlada uzeti će najstrožije i najpraktičnije mjere da zaprieči uvoz alkoholizirana vina. -- Mjera alkoholične snage vina, koje se obće troši, bez da se plaća jači namet, biti će snižena od 15 na 12 stupnjeva (gradih). 4 Obzirom na to, da su rakija i likeri tim štetniji po zdravlje čim sadrže više propyl, butyl i amyl alkohola, koji su različni od običnog vinskog (etyl) alkohola, neće smjeti ni rakija, niti vinovica opredieljena za fabrikaciju vinovičnih pića sadržavati više od 1% gorinavedenih alkohola. 5. Država mora da priznade potrebu da se umanji broj rakijašnica, i da ozbiljno uporablja zakone proti pijanstvu.

* * *

Guyon i Millardet izvjestili su francusku akademiju znanosti, da u vinu, koje potiče od grozdja, na kojem se je uporabljala modra galica sadržavaju jako malo bakra, često put manje od $^1/_{10}$ milligrama, pa da tako mala množina nemože po nijedan način biti štetna po ljudsko zdravlje.

* * *

Od početka svibnja do konca lipnja t. g. obdržavat će se u Milanu internationalna izložba strojeva, orudja i proizvoda mlinarskih i pekarskih.

* * *

Od 2 do 12 travnja t. g. obdržavat će se u Beču izložba pčelâ, a od 14 do 22 svibnja izložba konja.

* * *

Žetva godine 1866 cieni se u Cislajtavi, dakako izuzam Dalmacije, o kojoj se nigda ništa točno nezna, kako sljedi. Pšenice požele se je 10,867 hiljada hektolitara, raži 22,149 hiljada hektolitara, ječma 14,625 hiljada hektolitara a zobi 32,683 hiljada hektolitara.

* * *

God. 1885 napravilo se je u Njemačkom carstvu 4 miljarda i 400 miljuna litara pive.

* * *

Godine 1886 uvezlo se je u Francusku 10,988,418 hekt. vina, u vriednosti 488,552,871 franaka. - Od rečene množine uvedeno je iz Španjolske 6,373,903 hekt., iz Italije 1,843,938 hekt., iz Algerije 489,996 hekt., iz drugih strana 2,280,571 hektolitara.

* * *

Nastojanjem vinarskog družtva *Côte d' or* i poljodjelskog družtva u *Beaune* biti će dne 24 travnja t. g natjecanje sprava proti tajnocvjetnim nametnicam. Najpre će se kušati sprave, kojimi se mogu razsipavati bistre raztopine, onda sprave, kojimi si mogu razsipavati mutne raztopine, više ili manje guste, a napokon sprave za razsipavanje sredstvâ u prahu.

* * *

Norvežki gojitelji sjemenja imat će na 4 srpnja sastanak u Drontheim. Tom prilikom priredit će i izložbu raznovrstnog sjemenja.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

21. Do sad popravljao sam mast šećerom, odsad namjeravam mjesto šećera rabiti čisti alkohol. Jeli mogu tu promjenu izvesti mirne savjesti, da to neće uplivati na dobrotu vina?

F. S. u P. - Sriem.

Izmjena može da uzsliedi, dapače to mal da ne svi rade dandanas; ali je naravskiji put pridodovanje šećera, nego alkohola. Čista, čista alkohola t. j. etyl alkohola, kakova bi se za vino htjelo dolazi malo u trgovinu, on je obično pomješan propyl, butyl i amyl alkoholom U Francuskoj, kako će te iz jedne Gospodarske Viesti iz ovog istog broja moći razabrati. ide se danas za tim, da se zabrani alkoholiziranje masta i vina. Najbolje je da ostanete pri staroj, pa da popravljate mast šećerom, to čistim kristaliziranim šećerom.

22. Amo prevladjiva sve više mnienje da se pod buhač nesmje gnojiti. Upliva li gnoj na dobrotu buhača? Ne trpi li zemlja, ako se ne gnoji?

V. M. u Z. — Dubrovnik.

Žalibože i po drugim mjestima prevladjiva, to isto mnienje, pa zemlje jalove, da te duša boli. Gnoj bez dvojbe upliva na dobrotu buhača. Gojen buhač razvija se bujnije radja obilnije većim cvietom od divlje rastućeg buhača, ali cvieće nije jako, kako od divlje vrsti. I sam divlji buhač razsadjen, ne radja jakim cvietom, kako ako se razvije na mjestu gdje je samonik. Presni djubar ne trpi buhač podništo. Ako jo gnoj zdrio, ter je porjekla životinjskog, dakle govedji, ovčiji itd., onda prija buhaču. Takovim djubrom pognojen buhač razvija se bujnije, cvate obilnije, ali je cvieće slabije. Najviše prija buhaču mješanac, pa gnoj od rastrošena lišća, i pregnjila buhačeva stručja. Buhač pognojem posve pregnjilim stručjem razvija se jako bujno, cvate obilno, a cvieće se i veličinom i snagom posve malo razlikuje. Buhačevo stručje najbrže pregnjije, ako se izsječka, pa metne na stog, polieva svakočesto osokom, i svako 15 ili 20 dana prekopava.

23. Bili mi savjetovali, da blago napajam vodom, kojoj je doliveno nešto sumporove kiseline, jer da se na taj način uzdrži zdrava, pa da neoboli lako od kužne bolesti. Kušao sam, a blago ni da okusi te vode. Jeli istinita gornja tvrdnja? U ječnom slučaju, što imam učiniti da blago pije okiseljenu vodu?

H. B. A. u T. — Bosna.

Nije nam poznato, da bi okiseljena voda imala svojstvo, da brani blago od kužnih bolestih. Voda koja sadrži puno ustrojnih stvarih i sitnozornih organizma, pa se je bojati, da bi mogla prouzrokovati bolesti, okiseljuje se. Nu, i u takovu slučaju ne okiseljuje se voda sumporovom kiselinom, nego solnom kiselinom U tu svrhu, na svaku 10 hektolitara vode, dolije se $^1/_2$ kg. koncentrirane solne kiseline. Vodu okiseljenu solnom kiselinom pije blago vehoma rado, i prija mu zdravlju jako puno.

24. Čitao sam o gojitbi loze u loncima, i kušao sam, ali negativnim uspjehom. Što je tomu uzrok? Na koji se način uzgajaju u drugim mjestim loze u loncima, da onako velike porastu i obilno rode?

R A. u L. — Rab

Ako će se da loza, uzgojena iz ključeca ili korenjaka uspjeva u loncu, mora da je lonac prilično velik, zemlja hraniva, i da se svako često n. p. jedan do dvaput u godini pognjoji umjetnim gnojem. I u drugim mjestim riedko je da uzgajaju loze u lonce ključecim ili korenjacim. Obično ih uzgajaju povaljenicam kad je zimi ili ranim proljećem provuču matrak (prut) kroz lonac, zkopaju zemlju blizu glave, tako da se uzmogne prviti prut i zakopati lonac. Matrak ostane vas zakopan, izuzam onaj komad od glave do zemlje, i ono par oka što ostane izvan zemlje na sredini lonca. Ovim je povaljenica gotova. Ona tjera bujno, i nosi dosta ploda. Kad je u kolovozu ili rujnu naime kad je grozdje u zdrienju ili je dozrelo, odsieče se povaljenica od glave, izkopa lonac iz zemlje, izgladi riz rabi dna lonca, i posao gotov. — Ovakovom povaljenicom u loncu, koja je obično puna grozdja, i bujna razvoja paradira, se po miloj volji. Povaljenića žive pak u lonca koliko se hoće, samo što valja svake godine mienjati jedan dio zemlje, gnojiti. a ljeti do potrebe zalievati. — Sljedećih godina jedva da matraci porastu 1 metar dugi, a i rodi sve slabije.

25. Imade nekoliko godina, da na otoku Šolti dobar dio stabala od masline pocrni, kao da su namazane ugljenom; lišće pak priljepljuje se u ruci, kao da je posmoljeno; a nuzto nerodica redovita. Molim vas, koja je to bolest i kako bi se mogla izliečiti?

V. Z. u S. — Split.

Ta bolest je jedna tajnocvjetna nametnica, koju mjestimice zovu *čadjavica*, taljanski *mal nero*, a znanstveno *Antennaria olaephila*, *Cladosporium fumago* ili *Tarula oleae*. Obće je mnienje. da se ova bolest ne pojavlja, kao prvobitna bolest na zdravoj maslini, nego da se pojavlja samo na ona stabla koja je prije i jako napao medic (*coccus*). Ako se daklen hoće ovu bolest izliečiti, valja odstraniti najpre uzrok t. j. utamaniti medič. Kad se je jedanput utamanio medič, onda nestane bolest sama po sebi. Da se utamani medič savjetuju razna srestva. Roche savjetuje posipavati masline sumpornim cvietom, na isti način, kako se posipavaju loze proti nedaći: (*Oidium*), dočim Ridolfi savjetuje sasjeći sve grančice i izgoriti ih, pa namazati golo stablo živim vapnom. Prvi način rabi se, kad je bolest slabo napala maslinu. Drugi način je bezsumnje bolji i uspješniji, samo što se gubi plod za dvi godine, dok se ogoljeno stablo opet izkiti lišćem.

26. Kod nas običavaju mazat loze i voćke s klakom razmućenijem. Jeli to što koristno, i čijem upravo imalo bi se pomazat hrekove prasaka, jabuka, krušaka i ostalijih slatkijeh voćaka, da pokrepaju crvići i mušice?

N. M. u G. — Dubrovnik.

Bez sumnje je koristno mazati krekove voćnih stabala i loza razmućenim vapnom, i to tim koristnije, čim je bilo živje vapno, koje se je razmutilo. Naravski je, da se ne utamani vapnom sva gamad, ali jedan dobar dio, a dobar dio te gamadi, osobito jajašca izgnječi se mazanjem. U novije doba preporučuju u istu svrhu mazati stabla u siečnju kašom koja se dobije, ako se u 10 litara vode raztopi 2 kg. zelene galice (vitriolo di ferro) i 1 kg. gnjile ili ilovače.

B. **Nova pitanja.**

27. Kako se prave svieće lojenice?

B. F. u M. — Brač.

28. Odkud bi mogao nabaviti torba za hydraulički tisk od 64 cm promjera?

F. T. u M. — Boka.

29. Molim vas odkud i za koju cienu mogu nabaviti najbolji i najpraktičniji plug premetnjak?

J. L. M. — Hrvatska

30. Odklen i pošto mogao bi dobiti jaja za nasad od onih boljih pasmina pataka, koje su navedene u Vichodilovu Peradarstvu ili u Uputi u Ratarstvo?

S. B u B. — Hrvatska.

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1887.

P. n. č. g. Dolić D. — Modrošan L. — Čitaonica Jelsanska. — Učit. knjiznica - Kastav — Duboković Braća — Slišković O. A.— Petrić p. J. — Nadarević O. F. — Delić M.

— Č. g. Grünhut M. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g. Broj 11 ex 1886 i broj 3 t. g. poslali smo naknadno. Srčan odzrav!

— Č. g. Pahović I. — A vaša do konca kolovoza, dočim ona gosp. Manojla samo do konca travnja. Da ste nam zdravo!

— Č. g. Slišković O. A. — Broj 1 odposlali smo vam na novo.

— Č. g. Šumberac Šote M. — Broj 3 poslali smo naknadno, uz srčan pozdrav.

— Č. g. Batinić S. — I vama broj 2.

— Č. g. Baranović J. I vama broj 1 ex 1885 i broj 1 i 2 t. g. Zdravo!

— Č. g. Vilić M. — Nikako! Najpre jer nezasjeca u naš program, pa po tom ne spada u naš list, a drugo jer nije stvar dosta ozbiljno i temeljito razvijena!

— Č. g Sekulić T. — Obratite se Hrvat. Slav. Gospodarskom družtvu u Zagrebu ili Slav. Gospodarskom družtvu u Osjeku. Oni su u prilici, da vas služe bolje no mi, a i trošak prenosa s ote strane je mnogo manji. Promislite se, da bi stvar morala ići na Rieku, Kanižu, Dalj, pa bi troškovi prenosa bili 20 put veći od vriednosti same stvari. No ipak ako baš hoćete, evo nas pripravnih, da vas poslužimo!

☛ *Nevjerojatni zaostatci, i što gotovo ništa novca ne utjerana, stislo nas o zid i daje nam velikih zanoveti i osbiljno misliti. Mi molimo svu gospodu, koji nam duguju ili od predbrojbe ili za knjigu „O uzgoju i njegovanju cvieća,“ ili za sjeme, sprave itd. da nas se sjete; jer ćemo inače morat obustavit radju. Ovako trajnom i vječnom vjeresijom nemože se naprjed!*

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U SIEČNJU 1887.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Snježnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	4·9	10·3	31	0·1	17	20	11	7	5	2	11	5	7	—	—	—	24	—	—	1	5	—	1	—	3	159	42	3
Korčula	9·7	12·6	9	7·2	21	16	15	13	—	3	—	--	2	—	3	—	1	8	2	10	3	-	—	9	18	184	44	4
Hvar	8·8	15·2	31	1·7	21	16	15	11	—	—	—	—	—	—	—	—	4	4	12	3	1	—	1	5	1	149·9	52·0	16
Knin	4·0	9·2	29	1·7	17	19	12	3	3	—	—	9	20	3			14	—	2	—	3	—	—	-	12	—	—	—
Drniš	2·6	7·6	31	2·3	20	23	8	4	3	—	—	15	8	—	—	—	5	2	—	1	3	—	—	—	1	—	—	—
Mokrine (Boka) .	4·7	9·0	29	1·0	21	19	1	11	-	5	—	18	12	2	—	2	14	3	—	8	1	—	5	—	—	—	—	—
Nin	5·2	8·7	31	1·2	20	19	12	8	1	—	—	7	8	3	·	—	1	10	7	2	—	1	2	5	20	—	—	—
Trogir	—	—	—	—	—	17	14	8	1	3	4	14	7	—	—	—	10	18	19	3	3	1	2	1	—	118·8	—	—
Dubrovnik . . .	9·9	15·8	29	4·6	21	16	15	9	—	3	—	—	3	—	3	1	11	25	17	7	5	1	6	3	18	127·6	25·6	1
Smokvica (Korčula)	8·6	13·0	30	5·7	5	18	13	10	—	1	—	7	—	—	1	—	20	—	2	26	11	--	5	10	19	37·3	20·5	17
Račišće (Korčula) .	7·66	12·0	31	0·8	21	17	12	13	—	3	3	14	5	—	2	—	5	4	10	7	7	13	4	6	10	217	38	16
Obrovac	4·72	9·0	31	1	17	19	11	1	4	—	—	3	—	—	—	—	—	16	-	-	5	2	3	—	5	-	—	...
Podgora (Primorje)	6·0	8·7	31	4	20	16	15	13	2	3	5	5	4	1	—	—	13	12		1	2	—	—	-	2	—	..	—
Volaluka	8·9	10·5	11	6·4	21	18	12	11	—	—	—	10	2	2	1	—	5	5	6	12	4	--	2	3	2	—	—	—

U ZADRU 1887. Brzotiskom „Narodnoga Lista“

Godina VI. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 6.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Ožujka 1887. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Ožujka 1887.

MANFRED BORELLI

Knez od Vrane.

Pred nekoliko danâ, kad je već bio složen zadnji broj „Poučnika", doniela nam je žica iz Beča radostnu viest, da N. V. car i kralj Frane Josip imenovao blagorodnog gosp. Manfreda Borelli, kneza od Vrane, predsjednikom novog, na temelju zakona, imajućeg se ustrojiti, poljodjelskog vieća za Dalmaciju. — Kao što je nas ova viest razveselila, tako će biti razveselila svakoga, koji pozna vrline kneza Manfreda,

Knez Manfred Borelli, veleposjednik i zastupnik na carevinskome vieću, potomak je stare plemenite obitelji zadarske, koja je uvjek ljubila narod, te nastojala i sborom i tvorom, da pridigne njegovo moralno i materijalno stanje.

Čovjek pošten, izobražen, pun zdravog, praktičnog kriterija, a od malo rieči, radi puno više nego što govori, i nego što širja publika znade.

Njegova je zasluga, ako se je došlo do zakona, na temelju kojeg će se osnovat u nas pokrajinsko poljodjelsko vieće, uz dotične kotarske poljodjelske zadruge.

Knezu Manfredu Borelli poznati su naši kukavni poljodjelski odnošaji, te naše nevolje i tegobe, jer ih je on sam proučavao, i jer je toga mnogo čuo i naučio od svojeg blagopokojnog otca, koji se je duže vremena i temeljito bavio našim poljodjelskim stvarim.

On je vidio, kako su se otrag godinâ netemeljito osnivala sjednog na drugi kraj pokrajine poljodjelska družtva, samo da ih ima više na broju; vidio je kako se je razsipao pusti novac bez svrhe i koristi; kako je skupocieno poljodjelsko orudje gnjijalo po konobama; kako su se sjemenjem nekih poljodjelskih družtvâ kokoši hranile, pa i kako su ta poljodjelska družtva jedno po jedno prestala *per santa traspirazione*, izim dva sama, naime, Zadarsko i Dubrovačko.

Sve to pusto iskustvo biti će mu primjerom, kako ima da uredi pokrajinsku poljodjelsku djelatnost, kojoj on postaje glavom i dušom.

Dosada radilo se je u Dalmaciji bez osnove, po želji i volji onog, koji je imao više upliva, ili koji je znao bolje izmamljivati ili praviti sebi *reclame*.

Da se na temelju osnove, izradjene za naše odnašaje ima promicati poljodjelstvo kod nas, bila je to misao i blagopokojnog otca današnjeg predsjednika.

Samo kad se znade što se ima raditi, može se dobro raditi, i izkazati što se je učinilo.

Sva Dalmacija imade velikih potreba: knez Manfred Borelli znat će malo po malo svakoj doskočiti i dieliti hljeb svjeta, bodrenja i podpomaganja na jednake komade.

U to ime Bože ga podrži!

O uzgoju jare pšenice i pira.

U broju 20 „Gospodarskog Poučnika" od god. 1886 prozborio sam u kratko o pšenici ozimici; a danas ću opet koju o jaroj pšenici. Premda malo ipak se i kod nas znade za jaru pšenicu,te ju mjestimice poljodjelci siju. U sjevernih pako predjelih, gdje vlada velika studen — tamo ju siju često i na veliko. Ova pšenica od ozimne razlikuje se tim, što u kraće vrieme dozrije, zatim ima tanje i kraće vlače i drobnije zrnje, zato manje brašna daje, pa zato ni krušari ne kupuju rado.

Jara pšenica zahtieva kao i ozimica dobro, gnojno i duboko obradjeno zemljište.

Ova pšenica osobito dobro uspjeva poslije. Ugara, repe i djeteline. Zemljište za nju ima se preorati jur u jeseni; i to zato, što će ti se preko zime izorana zemlja podpuno raztvoriti i razmrviti usljed upliva vazdušnina i smrzljavice. Čim se je dakle ovakovo zemljište s pramaljeća osušilo, provlači dobro težkom branom, pa onda. pošto si preorao i sjeme zavlači. — Kašnje postupa se u sve i posve, kao sa ozimom.

A sad predjimo na uzgoj *pira* (triticum spelta).

U bregovitih predjelih sije se pir vrlo dobrim uspjehom. Domovina ove vrste pšenice jeste Perzija.

Klas pira je tanak, kad dozrije savije se, te je vrlo krhak. U svakom klasiću ima po 2, riedko 3 zrna, na vrhu je više putih samo jedno. Zrno je dugoljasto, trouglasto i tupasto, nu fino i vrlo dobro brašno daje. Brazdica je širja, a sjemovnik je vrlo tanak. Zrno se pako težko mlati ili vrši.

Suvrsti. — Pira ima više vrsti, nu najobičnije su *bieli, crljeni, modri* i *široklasni* pir. — *Bielog pira* ima ozimnog i jarog. Zahtieva dobru zemlju i topao položaj.

Crljenog pira ima samo ozimnog.

Isto zemljište zahtieva, kao i bieli. Dozrieva u mjesecu srpnju.

Modrog pako pira ima takodjer ozimnog i jarog. Zemljište zahtieva kao pir napomenuti. Rado poleže, osobito u vlažnih godina, zatim kad je odveć gusto posijan. Napokon *širokolisti* pir zahtjeva takodjer isto zemljište, nu toplije predjele.

Pir se šije u jeseni i pramaljeću; ali mnogo manje rodi u pramaljeću sijan. Kod nas u Dalmaciji i u Istriji ipak mnogi gospodari u pramaljeću ili u kasnoj jeseni siju.

Sije se kao obična pšenica. Sjemena treba posijati dvakrat toliko, koliko od pšenice, s razloga, što se isto s plievami sije.

PODLISTAK.

O razplodjivanju maslina.

(Nastavak vidi broj 5).

Razplodjivanje nabreklinama.

Najviše razplodjivaju se masline nabreklinama. Nabrekline nalaze se na podanku u zemlji i na jačim žilam, velike su, veće nego jedno jaje od guske, a i naličemu Svaka nabreklina ima po više oka, koji se uz povoljne odnošaje posve lako razviju i protjeraju.

Ako se sa jednog stabla odreže više od 2 ili 3 nabrekline, onda ono trpi. Kad se namjerava puno nabreklina odrezati, što biva u slučaju, kad se hoće neku stanovitu vrst obilno razploditi, onda je najbolje povaliti jedno ili više starijih stabala. Od jednog starijeg stabla masline može se odrezati 100 do 150 nabreklina i još više izboja. Povaliti je radje zdravo, plodovito stablo, nego boležljivo ili nagnjila debla oli panja, a gdje je lako birati, uzimati je uvjek podzemne nabrekline meka drva i sočnije, jer takove laglje, brže i jače protjeraju.

Kad se imadu rezati nabrekline valja najprije izkopati i razgrnuti zemlju oko panja i od žila. Kad su ovako ogoljene nabrekline, onda se svaka pojedina odciepi sjednog puta oštrom teslačom. — Tko nije vješt takovoj radji teslačom, taj je najbolje da izpili pojedinu nabreklinu ili ako ju neće posve izpiliti, a ono je dosti, da je podpili sve naokolo pri osnovi, pa onda da ju odciepi pomoću oštra široka dlieta.

Pozatim izgladi se svaka pojedina nabreklina i odstrani joj se sve što ima suvišna drva. Ako je nabreklina velika, pa imade puno oka, onda se razkomada, ali tako, da na svakom pojedinom komadu, ostanu još uvjek barem 3 ili 4 oka

Nabreklina će najsigurnije protjerati, ako je drvo posve izgladjeno oštrim nožem, inače lako da pregnjije, ili da se pojavi rak. S istog razloga valja oštrim nožem sasjeći i izgladiti mjesta gdje su bivale žilice, ako ih je slučajno na nabreklini bilo.

Nabrekline za razplodjivanje sieku se sa podanka i žila, zimi još dok sokovi miruju, naime u siečnju, veljači ili ožujku. Kad se jedanput počmu sokovi u stablu krećati, ili da se jasnije reče, dok počme maslina tjerati, onda je već prekasno, te se nesmjedu više nabrekline sjeći, jer posve lako da bi trud za badava bio.

Ako se nabrekline odrežu u siečnju, veljači, te u obće u zemanu, kad još nije vrieme da se zasade u razsadnik, onda se čuvaju u skrinjici u zemlji, kojoj je primješano za $^1/_3$ ili za $^1/_2$ plievi. Pliev uzdrži zemlju prhku, i ravna na neki način vlagu, pa nekud nedopusta da prekomjerna vlaga nahudi nabreklinam. U drugoj polovici ožujka ili u travnju, sade se pak nabrekline u razsadnik.

Za razsadnik odabere se dobar komad zemlje, negdje na zaklonjenom mjestu, najbolje u podnevnom položaju i mjestu gdje se može lako zalievati. Onda se u trokutastom sklopu na 1 metar razmaka izkopaju jame, metne im se na dno zdrela gnoja pomješana pol a pol dobrom prosijanom zemljom, po tom se nabrekline uronene u vidricu, u kojoj ima kaša od raztopljene govedje balege; pa se onda provaljuju u zemlji i zasade u jamu, nešto 10 cm. duboko, tako da oka put gori stoje, i da bude nešto nagnuta prama poldanu. Jama se zatrpa do pod vrh crnicom, a na vrhu primješa se crnici obične zemlje i izlužena (kuhana) pepela (luga). Tim je stvar gotova; sam što se još zasadi kolčić e da se znade, gdje je pojedina nabreklina zasadjena.

Nakon 30 ili najkašnje 40 dana izvale mladice iz zemlje. Da se to sjegurnije sbije, savjetuje se zalievati pod večer i mlakom vodom. Ako nastane šusa, a opet ako je bilo obilno kiše, koja je isprala pepeo, pa zemlja otvrdila, onda valja zemlju prorahliti. Najbolje prorahljuje se zemlja u razsadniku drvenom lopaticom.

(*Sliedi*).

Zemljište. Za pir isto tako pripravi zemljište, kao i za pšenicu.

Pir uspjeva poslije svake gospodarske rastline, a najbolje poslije ugara, djeteline ili o zimne repice.

Po žitaricam ne uspjeva, podnipošto pak ni po pšenici.

Značaj pira je osobito taj, što je malo kad snietiv i što nije napadanju pticâ [i zareznikâ izvržen. Isti ima jaku slamu te malo kad poleže.

Za omašnu sjetvu na 1 hektar oranice hoće se $4^1/_2$ do 7 hektolitara sjemena.

Žetva i prihod. — Budući mu se zrelo klasje rado odtrguje, to se može prije žeti nego sasma dozrije.

Sa jednog hektara može se požeti 20 do 30 i do 50 hektolitara. Zrna ima poprieko 40%.

Slame se može pako dobit 20 do 25 centih, te je u obće za hranu našoj domaćoj stoki lošija od pšenice; plieva glede hranive vriednosti stoji jednako sa raževom.

Kod nas u mnogih predjelih hrane konje pirom mjesto zobi. osobito ondje, gdje pir ima manju cienu od zobi. **Nikola Vežić.**

O uzgoju trstike ili rozge (Arundo Donax).

Trstika rabi se jako puno u gospodarstvu, i to ili za kolčenje (takljanje) povrća, pa na odrenam, onda za pletenje lisa za stare turnjeve, pa štura za sušenje smokava i drugog voća, a napokon za pletenje košara za povrće travu, tjestenine itd.

Unatoč toj prostranoj uporabi, ona se malo goji, i ono što se uporablja dobiva sa stanovitih mjestija, gdje je zemljište po nešto vlažno, pa ona dolazi tamo samonika.

Trstika je korjenasta bilina rahlih a hranivih zemalja, a prija joj vlaga. Najbolje uspjeva na pržinastim ili pjeskovitim zemljam. koje ne oskudievaju crnicom ili su zadjubrene rastrošenim lišćem.

Vlaga nije neobhodno potrebita za njezin obstanak, podnaša ravnodušno i najtrajniju sušu, kakonu znadu trpiti kamenita zemljišta, pa ipak još uvjek dobro uspjeva.

Razplodjiva se sjemenjem, sadjenicam i korjenjem. Zadnja dva načina su najobičajnija.

U uglu vrta ili njive kakove, gdje je najgora zemlja, pa baš i kamenita, priredi se jeseni ili ranim proljećem za sadnju. — U tu svrhu prorahli se zemlja i podjubri rastrošenim lišćem, pa se onda sade komadi korjenja, na kojimi su se već nasela oka, nešto na razmak od 10 do 20 cm., a duboko samo toliko, da vrh oka ostane nešto za dva prsta pod zemljom.

Sadjenice se prave o Ivanju. U tu svrhu uzimlju se komadi na 3 ili 4 koljenca, pa se sade u istoj zemlji i po prilici na isti razmak, kako je rečeno za komade korjena, i to tako da 2 ili 3 koljenca ostanu u zemlji, a jedan koljenac izvan zemlje.

Ako je vrieme povoljno t. j. ako uz primjernu toplinu vlada vlaga, ukorjene se podpunoma u 3 ili 4 nedjelje. Koje se sadjenice ne ukorjene, pozna se odmah, jer se posuše.

Dalje njege nema oko trstike, nego kad se vidi da se proredjiva ili da slabo tjera, onda se zemlja prorahli, da se uništi korov, koji duši korjenje i uzrokom je, da trstika slabo i kržljavo uspjeva.

Zalievati ne treba nikad, al je zato savjetno. pognjojiti ih rastrošenim lišćem svake treće ili 4 godine, i bolje rečeno. kad se vidi da netjeraju bujno, kako bi imali.

S početka t. j. prvih godina se trstika sporo razvija, jer ulaže sve snage, da se što moguće bolje ukorjeni, no 5 ili najkašnje 6 godine postigne svoj razvitak i onda radja redovito.

Kad su trstike dozriele, što biva u kolovozu ili rujnu mjesecu, onda se sasječu, i to razi zemlje. Ostavljati komade od pedlja duljine ili više, nemože se nikome savjetovati, jer se ustavlja voda u praznine, pa onda gujije, a u isto doba se tim prave gnjezda za svakovrstne zareznike i nametnice.

Perjanice od trstike upotrebljavaju se za metle. **V. L.**

Koju važnost imade gnoj u gospodarstvu ter kako treba postupati sa istim na gnojištu i kod gnojenja raznih bilina.

„Pokaži mi tvoje gnojište a ja ću Tebi reći kakav si ti gospodar."

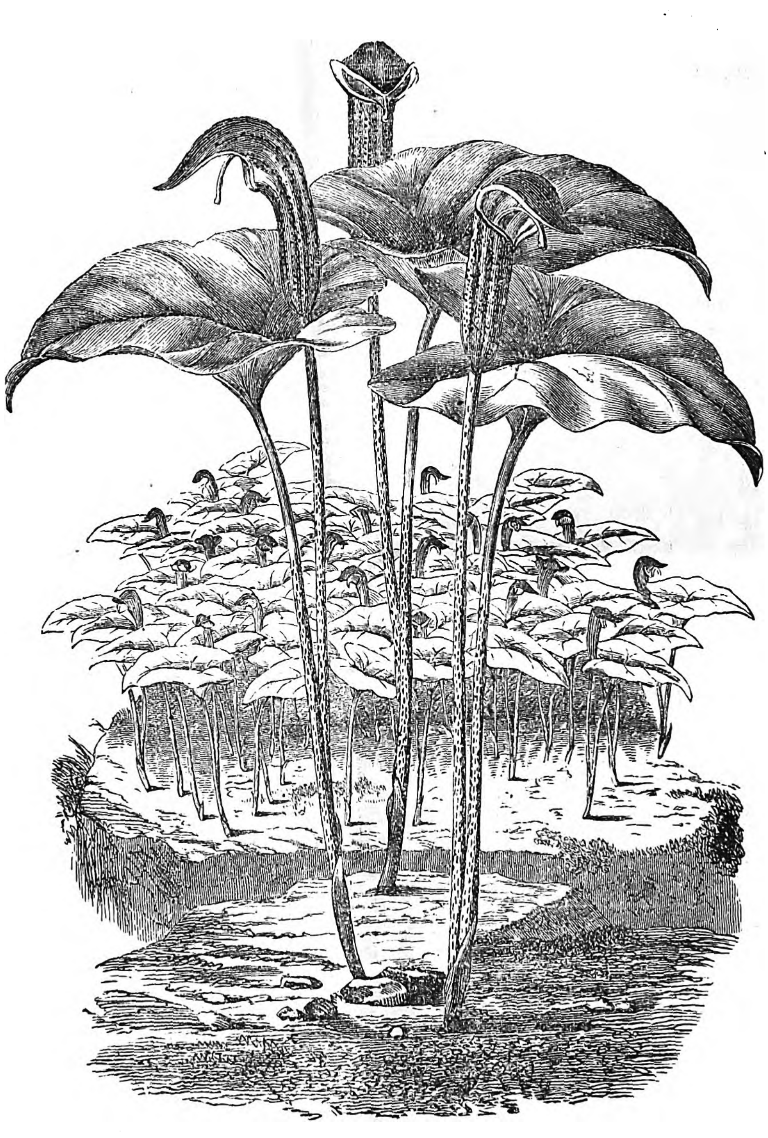
Glavni i najčvrstiji temelj umnoga poljodjelstva je bez dvojbe stajski gnoj.

Premda gnoj nije proizvod nego samo odpadak, koji dobivamo od domaćih životinja, to ipak imade ovaj nuzgredice dobiveni odpadak veliku važnost u gospodarstvu i to poradi toga, jer se stajskim gnojem nadoknadjuju tlu oduzeta hraniva, bez kojih se gospodarsko bilje nemože gojiti.

Stajski gnoj sastoji se od krutih i tekućih izmetnina domaćih životinja, daklen balege i mokraće.

Prve sastoje ponajviše od krmiva koje dotično živinče nije moglo probaviti, dočim su u mokraći sadržani svi oni dielovi krme, koja su poprimili pojedini ustroji životinjskoga tjela. nu pošto ju nisu sasvim potrošili, izlučuje se ista iz životinjskoga tiela kao tekućina, koja sadrži u sebi uz vodu dušičnih sastojina i raznih rudnih solih.

Ove tekuće izmetine ili mokraća imadu veliki upliv na rast gospodarskoga bilja, te tako nas izkustvo u gospodarskoj praksi poučava, onaj je stajski gnoj najbolji, koji upia sve tekuće odpadke.



Slika 13. *Kozlac (Arum corsicum).*

Kakvoća i kolikoća stajskoga gnoja ovisna je u obće od vrsti domaće životinje od krme, koja se njoj podaje i od stelje, koja imade svrhu, da mokraću sakuplja.

Čim je podana krma hranivija, tim će biti bolji stajski gnoj. Ovo je posve naravno, jer veća hranivost ovisna je u prvom redu od veće množine dusičnih sastojina, koje životinjski organizam u manjoj množini za tvorbu mesa, mlieka, vune itd. upotrebljuje. S toga veći dio istih u obliku izmetina iz organisma izlazi; a budući su dusične sastojine tih odpadaka najbolje, s toga je jasno, da takav gnoj najveću vriednost imade

Iz stanovišta gospodarske prakse može se ova teoretična za sada tako tumačiti, da zdrava, jaka i dobro hranjena životinja, dade uvjek bolji gnoj od mršave životinje, koja slabu krmu dobiva.

Što se tiče množine dobivenoga stajskoga gnoja valja iztaknuti, da imade gospodar paziti na razmjer izmedju podane hrane i upotrebljene stelje.

Dobitak gnoja u gospodarstvu biti će tim veći, čim se više štedi slama za krmu, ter čim se više slame stoki podmeće.

Nu, svakako treba paziti da se samo toliko stelje upotrebljuje koliko je potrebno za upijanje mokraće.

Množina stelje ovisna je: od vrsti životinja; množina krme, i, vode što no ju krma sadržaje.

Goveda i krmad trebaju više slame negoli konji i ovce, isto tako kod sočne zelene krme više negoli kod suhe krme.

Probitačno je, da se duga slama opredieljena za stelju izreže, da može bolje upijati mokraću

Gnoj od sitne slame može se na gnojištu bolje ulagati i na polju laglije razbacati, te za zaoravanja sa zemljom podpunije pokriti.

Za stelju dade se slama od svake vrsti žitarice upotrebiti; najshodnija za stelju je nedvojbeno ražena slama pošto najlaglje prima mokraću, i pošto buduć najmanje hranjivih sastojina sadržaje.

Slama za stelju nesmije se ni jednom gospodarstvu manjkati. Ako se usljed nerodice pokaže manjak, imade se slama sa zemljom ili drugimi surogati nadomjestiti. Za bolje upoznanje postupka sa gnojem na gnojištu i na polju valja prije svega iztraživati upliv gnoja na tlo i razvitak rastlinstva.

Izmetine domaćih životinja sadržaju doduše sve sastojine, koje trebaju gospodarske biline za tvorbu svoga tjela, nu te sastojine nisu tako pripravljene, da nje mogu odmah primati biljke kao hranu. Tek usljed truleža ili raztvorbe gnoja, nastati će pretvorba rečenih sastojina; naročito pako raztopiti će se rudne sastojine usljed djelovanja ugljične kiseline; koja kod ovih priprava hrane za biline imade veliki upliv.

Da je ova raztvorba skopčana sa umanjenjem obsega gnoja vidimo svaki dan u gospodarskoj praksi ako gnojište pomnim okom motrimo.

Da se pako zaprieče ta prerana raztvorba, posiplje se gnoj prije nego li dospije na polje zemljom tresetom zelenom galicom, sumpornom kiselinom i drugimi tvari, koje razne plinove imenito amonijak vežu. Najbolje je, ako se gnoj sa gnojišta odstrani, kada je dozrio, što se dade prepoznati po tom, ako se je vlaće od slame već tako raztvorilo, da se opaža jošte kostur slame, nu uzmeli se jedna slamka u ruke ona se lahko pretrgne.

U svrhu valjane priprave gnoja, potrebno je, da u svakom gospodarstvu bude gnojište shodno uredjeno.

Uredjenje i praktično namještenje gnojišta nije toli težak posao; nu uzprkos tomu vidimo, da se ovomu sakupljaču bilinskoga hraniva od strane gospodara naročito malo posjednikah posvećuje vrlo slaba pažnja.

S toga neće biti s gorega, ako u kratkom iztaknemo nekoje važnije točke, kako se gnojište imade urediti, da se gore spomenuta ciel postignuti može.

Oblik gnojišta može biti vrlo različit; najbolje je, ako imade oblik pačetvorine.

Dubljina može biti do 1 metra ili se može na okolo učiniti nasip od zemlje, 1 metar visok. Ti nasipi imadu se tako učvrstiti, da nemože mokraća oticati niti kišnice iz vana doticati.

Ako se gnojište nalazi tik staje, onda se valja skrbiti, da krov bude providjen sa žljebovi za odvod kišnice.

Gnojište mora biti tako uredjeno, da je moći bez ikakvih zaprieka unj unići sa kolim; jer nebi bilo gospodarstveno prenašati gnoj iz gnojišta na kola, nego je puno jednostavnije, ako se gnoj neposredno na kola natovari.

Na dalje treba paziti, da pločnik ispod gnojišta bude izpunjen sa naslagom od čvrsto sabite gline, e da nemože osoka oticati ili iz vana voda unutra prodrieti; u sredini pako ima se namjestiti kamenici ili napraviti bunar za sakupljanje osoke. u svrhu, da se gnoj od vremena do vremena sa ovom tekućinom bude mogao polievati.

Položaj gnojišta neka bude takav, da neimadu vjetrovi i sunce upliva na izsušenje gnoja, s toga se preporučuje gdje te zaštite neima, da se u blizini gnojišta drveća posade, koja u tjedno doba gnoj od izsušenja čuvaju.

Napokon je vrlo shodno, da si gospodar osnuje dva gnojišta jedno pokraj drugoga; pa kada je jedno puno, da gnoj na drugo gnojište

smješta. Na taj način može gnoj na prvom gnojištu podpuno dozrieti. A poznato je da gnojitba friškim stajskim gnojem daleko zaostaje, za onom sa zdrelim i pripravljenim gnojem.

Kad je gnoj na gnojištu tako dozrio da se može za gnojitbu rabiti, dužnost je gospodara, da ga na polje izveze. Kod toga posla važno je razdieliti gnoj na malene kupove i to u jednako udaljenih redovih, da nebi jedan dio zemljista dobio veću a drugi manju množinu gnoja. Tim načinom postizava se s jedne strane lahko iztovarivanje gnoja, s druge pako strane pruži taj postupak tu prednost, da se potrebita množina gnoja za stanovitu površinu već po oku lahko ustanoviti dade.

Na kupovim nesmije gnoj dugo ležati, nego ga treba čim brže razkrcati i zaorati, jer bi ga kiša izprala Isto tako djeluje sunce i vjetrovi nepovoljno na djubar na kupove nalazeći se. Usljed tih upliva će se gnoj posušiti, a usljed toga izgubiti raztvorbenu snagu, pa njegovo djelovanje postaje bezuspješno

Naročito imade gospodar prigledati na pomno razmetanje gnoja. Taj posao obično se vrlo površno obavlja te imade štetenosnih posliedica po gospodarstvo

Samo dobro razmetani gnoj dade se kod zaoravanja podpuno sa zemljom pokriti, dočim će gnoj, koji je ostao na površini, izgubiti posve lako najvažnija hraniva.

U svrhu postignuća podpunoga uspjeha nesmije se gnoj zaorati u mokro. grudvasto tlo ili u toj mjeri pokriti, da neimade atmosferički zrak k njemu pristupa. Najbolje je, ako se črvsto ili grudvasto tlo prije gnojitbe preore, i ako se grudve sa branom i valjem razdrobe, a tek nakon te priprave, gnoj na oranicu izvozi.

Kada li se imade gnojiti, da li rano ili kasno, da li prije priprave tla za sijanje gospodarskoga bilja, ili poslje, vrsno je od vrsti gnoja i kakvoće tla.

Na pjeskulja biti će probitačnija kasnija gnojitba; isto tako na vapnenatom tlu i lapornači, dočim se za glinaču preporučuje ranija gnojitba.

Stajski gnoj treba više vremena da se raztvori, dočim će umjetna gnojiva djelovati odmah dok se razaspu. jer već sadržaju u sebi za asimilaciju sposobno hranivo. Da nije moći uvjek pogoditi najshodnije vrieme za izvoz i razmetanje gnoja razumjeva se samo po sebi; nu u tom obziru puno je ovisno od shodnoga usjevnoga reda i valjanoga postupka sa gnojem na gojišta, te se naročito preporučuje, da se kod izbora bilja takve rastline uvažuju, koje gnojitbu u razno godišno doba zahtjevaju.

Dali se imade upotrebiti slaba česta gnojitba, ili pako obilna a riedka gnojitba, ravna se po lokalnih i gospodarstvenih okolnostih; naročito je ta potreba ovisna o fizikalnih i kemičkih svojstvih tla, koja uman gospodar imade točno iztražiti.

Trgovačko bilje i okopavine mogu podnieti dosta jaku gnojitbu, dočim bi žitarice uporabom gnojiva što no više dušika sadržaju, nastradati mogle. Pjeskulje valja slabije nu više puta gnojiti, dočim je jaka gnojitba za glinače i ilovače probitačnija, s razloga, što se gnoj u krutoj zemlji laganije raztvara a time bilinsku hranu dulje vremena pridržaje. *(Sliedi).*

—I.

Bolest na mohunjam pasulja.

Lani su se mnogi tužili, da im mohunje pasulja napala neka bolest. Na mnogim mjestim nisu niti sjemena dobili. Mi smo vidjevali takovih mohunja, pa jer je stvar prietila obilno, latili smo se posla, da ju objasnimo. Po onom što smo mogli doznati bolest se je pojavljala samo na one vrsti čučavca ili takljaša pasulja, koje su porasle iz sjemena nabavljena iz Niemačke. Bolest se je jače pojavila na onom pasulju, koji se je obilno zalievao, te u obće nije trpio vlage.

Kako je već rečeno bolest se pojavlja na zelenim mohunjam i to u obliku smedjih pjega, koje se brzo šire, pa mohunja usahne bez da se može razviti.

Ovn bolest se je opazila najpre na Rajni, pa se sada pojavlja u svoj sjevernoj Njemačkoj, u Austriji i Italiji.

Bolest tu prouzrokuje jedna tajnocvjetna nametnica, po imenu *Gloeosporium Lindemuthianum, Sacc*, smedje pjege, koje su u početku osamljene, spoje se brzo skupa, pa haraju u koži mohunja. Okrugle su oblikom, a opasane crvenkasto smedjim kolom. Kad su jače razvijene, onda se opažava u sredini bielkasto sivih uzvisina.

Bolest ova ne napada nika lišće, vitice ili stabaljke, nego jedino i samo mohunje.

Čim se opazi na kojoj mohunji smedja pjega, valja ubrati pa izgoriti.

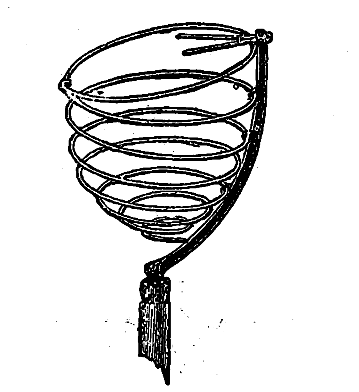
Ovo preporučuju, kao najuspješnije sredstvo, ako se želi da se širenje bolesti zaprieči. Proti samoj bolesti pak bori se sumporom u prahu Bolestan pasulj sumporava se na isti način, kako se sumporavaju loze oboljele od nedaće, luga ili maće (Oidium Tuckeri).

Tko daklen bude imao pomnju sabirati i izgarati prve oboljele mohunje, pa pasulj nekoliko put osumporiti, taj će zapriečiti dalji razvitak bolesti, i spasiti rod.

O UZGOJU MATICA.

Matice se uzgajaju ponajviše da izmjene stare Al se u novije doba uzgajaju matice u svrhu, da se poboljša pasmina pčela. Kako je poznato matica se samo jedan put u životu dade zapasati, dočim snese neprestano jajasca. Ako daklen mladu oplodjenu maticu pošaljemo prijatelju negdje daleko, pa ju on udomi u jednome od svojih rojeva, mlado leglo bit će sasvim druga pasmina.

Za uzgoj matica brine se gospodar već rano u proljeće. U tu svrhu izabere najjači roj, pa ga pita sočnom hranom, a nuzto izmedju saća sa leglom umetne nešto čista saća malenih stanica. Ovo ulište služi jedino i samo za uzgoj matica. Za uzgoj trutova odabere se drugi roj, hrani se obilno sočnom hranom, pa sa umetne zmedju saća za leglo, nešto čista saća sa velikimi stanicami t. j. stanicami za muškiće.



Slika 14. *Češalo za jabuke i kruške.*

Postupajuć ovako razvit će se trutovi već u travnju mjesecu, a u isto doba izmienit će mo kraljicu ulišten sitnih stanica.

Sad se potraži saće friškim ženskim leglom, odsjeku mu se krajevi do stanica bez legla. Ovo saće metne se n sredinu izmedju saća sa leglom, pa će radilice odmah dogradit odnosno povećat stanice u veličini stanica za matice

Ako u zemanu, kad radilice dogradjivaju sve stanice zema dosta paše, onda valja pčele umjetno pitati.

Na ovaj način uzgoji se matica po miloj volji, jer se eventualno može opet umetnuti saća sa ženskim leglom.

Ovakovim postupanjem prieči se srodno parenje; biva vehoma često kod pčela, da zapase brat sestru; a usljed toga radja se kržljavo potomstvo ili je matica jalova. Pošto uzgajamo matice po volji, možemo birati saće sa leglom uvjek iz onih rojeva koji odlikuju radinošću, pa na taj način usavršiti ili povećati dobra svojstva pčela. **A.**

SVAŠTICE.

— *Krompir i sjeme od petrusimula proti ušim.* Proti ušim, koje se često razkote na blago u velikoj mjeri, rabe u nekim predjelim Sjeverne Amerike ukropinu od krompira. — Oni naime izpiraju blago vodom u kojoj je kuban krompir. — U Niemačkoj pak rabe proti ušim sjeme od petrusimula, jer ovo djeluje kao otrov na uši. U tu svrhu napravi se pomast od 10 grama sameljenu sjemena od petrusimula i 20 grama masla ili svinjske masti.

— *Hruštovi kao hrana.* Stara je stvar da u nekim gorskim predjelim Tirolske, broje ljudi hruštove u najtečniju hranu, te da ih oni love, pa im odrube glavu, i onda jedu sirove, kao najtečniju hranu. Nego u novije doba nastoji se, da se i u drugim mjestim hruštovi upotrebljavaju za hranu, pa ih u tu svrhu suše u krušnicam, onda melju, pa brašnom od kruštova i kojom vrsti brašna od žitarica prave kašicu, žganjce ili slično, i kažu, da je jako tečno i hranivo. Hruštovim da se opritili. Od 100 kg. živih hruštova, dobije se 30 do 35 kg. posušenih hruštova.

— *Patvoreno maslo*, prepoznat ćeš ako ga najpre raztopiš komad, pa unj namočiš pamučni stinj, a onda stinj zapališ. Nakon malo ugasiš stinj. Ako je maslo čisto, onda stinj slabo mirisi po izgorenom maslu, ako je bilo primješano ili je pravljeno lojem ili kakovim drugim tustom, onda mirisi, po onome tustu.

— *Čelik pozna se kresanjem.* Ako se uzmu dva komada čelika (ocala) pa krešu jedan o drugi, onako, kako sočivo o kremen, onda vrcaju iskre. I to jače vrčaju iskre od onog čelika, koji je bolji, a razmierno oslabije od onog koji je lošiji. Dobar čelik, kao onaj „Innerberger Mühlstahl,“ prodaje se po 43 do 44 forinte svaku 100 kg, a lošije vrsti, kao n. p. tako zvani brescianski „azalone“ po 26 do 28 for. svaku 100 kg. **D. Rački.**

— *Proti hrapavoj, ozebloj koži*, najbolji je sljedeći liek. Dva diela brezove vode; jedan dio glicerine čistog, uz dodatak od 2 grama peruvjanskog balsama i 3 grama dorsehovog ulja, pa sve pomješano sa $^1/_4$ mlieka. Istruga se i nešto, ali jako malo krede. Rabi se o večer. Pred uporabom, izmućka se dobro, pa se namazu ruke. U jutro izperu se ruke dobro. Sljedećih večerih opetuje se mazanje ruku, i to sve dotlen, dok koža ne postane gladka.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

— *Kozlaz (Arum corsicum)*, slika 13 na strani 22, ubraja se medj najljepše kozlace. — Gomoljasta je bilina. Veliki plosnati gomolj leži u zemlji, te tjera jedan veliki list, na dugoj mesnatoj petlji, a uz njega na nešto duljoj štapki veliki cviet zdjelasto valjasta oblika sa zaklopcem Ljubi vapnenastu zemlju, koja obiluje rastrošenimi bilinskimi odpadci, a umjereno je vlažna. Razplodjiva se sjemenjem i gomoljim, ali ponajviše gomoljim, i to u zemanu, kad počiva. Ova slika prenešena je iz VIII svezke knjige *„O uzgoju i njegovanju cvieća, uresnog grmlja i drveća,“* koji je svezak ovih dana dotiskan. Obširnije o uzgoju. razplodjivanju i njegovanju kozlaca, može se čitati u VIII svezku rečene knjige, i to od strane 461 do 464. Ciena pojedinome svezku je 40 novčića bez poštarine, a nabavlja se kod Uprave „Gospodarskoga Poučnika“ u Šibeniku, i kod svih većih knjižara.

— *Češalo za jabuke i kruške*, slika 14, str. 23. Ako su voćna stabla visoka. onda je težko brati voće sa vrhova. Gdje se može nasloniti stepenice, još teće fadja kako tako, al gdje to nije moguće, onde ljudi ili tresu stablo, da voće odpada ili mlate trstikam i kolcim. — Na prvi nnčin, lako je da se dogodi nesreća. a izlomi se mnoga grana, na drugi način kvari se plod, pa mladice, lišće i pupovi; ima se daklen odmah šteta tim što se ozledi plod pa takav nema više prijašnju vriednost, i nemože da se čuva, a zadaje se stablu neizbrojivo ozleda, s kojih trpi, i izgubljen je djelomice plod od buduće godine. Sa češalom, kakovog naša slika 14 predočuje izbjegavaju se sve te neprilike, jer se može ubrati jedna po jedna sve jabuke, a bez najmanje ozlede, a nuz to je sprava tako jednostavna, da ju može svaki voćar sam napraviti. Uzme se komad gvozdene šibe, debele kao mali prst, dade se od kovača zaoštriti na jednome kraju, i nešto malo kao luk saviti. Oštri kraj zasadi se, ili inače pričvrsti na vrhu koplja, koje je dugo 4, 5 ili više metara naprama tome kako su visoka naša stabla. Onda se uzme komad željezne žice debele kao gušće pero, i uvije se u sve uži obruč, na način kako nam to slika predočuje. Onaj kraj, gdje je obruč širi, pričvrsti se na vrhu željezna luka, a onaj kraj gdje je obruč uži, pri kraju, blizu koplja. Pojedini obruči se pak na razmak od 2 prsta pričvrste na isti luk. Kad se imade obrati jabuka ili kruška, čini se uči izmedju dva obruča, pa se potegne, a ona odmah odpadne.

Gospodarske Viesti.

N. V. Car imenovalo je za predsjednika pokrajinskog Poljodjelskog Vieća gosp. Manfreda Borella kneza od Vrane. — Ministarstvo

poljodjelstva imenovalo je za svoje zastupnike u isto vieće gg. F. Baruna Gondola i J. Messu.

* * *

Izišao je VIII svežak knjige: „O uzgoju i njegovanju cvieća, uresnog grmlja i drveća.“ Obuhvaća od strane 448 do strane 512. Ima 75 slika na razjašnjenje teksta, a tumači gomoljasto i lukovito cvieće. Ciena svezku je 40 novč. bez poštarine.

* * *

Primili smo zahvalnošću I. svezak „*Viestnika za gospodarstvo i šumarstvo*,“ kojeg izdaje profesorski sbor kr. gospodarsko-šumarsko učilišta u Križevcih, a uredjuje prof. Ivan Potočnjak. Evo mu liepa i birana sadržaja: 1. Program. 2. Bitnost, svrha i uporaba temeljne takse kod ustanovljenja zamjenbene vriednosti od G. A. Vichodila. 3. Klicavost i razvoj ozledjenog gospodarskog sjemena od A. Lenarčića. Proizvadjanje cognaca u Hrvatskoj od G. Pexidra. 5. Novi pojavi i izumi na polju gospodarstva, šumarstva i tehnike. 6. Gospodarska i šumarska književnost. 7. Razne viesti. 8. Domaće viesti. – Sadržaj je da nemože biti bolji. Svezak obsiže 84 strane u velikoj 8ni, a izlazi svaki četvrt godine. Stoji 3 for. na godinu. – Svaki razboriti gospodar, koji želi biti obavješćen o novostih i napredku gospodarskoga svieta, imao bi se predbrojiti na ovaj list.

* * *

Imali smo ovih dana priliku viditi jednu liepu spravicu za proizvadjanje tople pare za parno kupanje, koju je izradio osamnaestogodišnji nadobudni mladić sin A. Bomana, limara u Šibeniku. Sprava je izradjena čvrsto i ukusno tako, da čovjek u prvi mah vjeruje, da je došla iz kakove Parižke ili Bečke tvornice. Mi se radujemo tim mladim obrtnikom, i želimo da i dalje razvija svoju vještinu, a u isto doba preporučamo svima onima, koji trebuju ovakovih ili sličnih sprava, da ne zaborave da imamo u Šibeniku mladića, koji zna svaku težu i finiju spravu sagraditi.

* * *

U Srbiji su izradili zakon po kroju francuskog zakona za srezke i okružne ekonome. Ti srezki i okružni ekonomi imat će proučavati ekonomične odnošaje dotičnih srezova, te napućivati narod,

* * *

– Počeli su u Hrvatskoj graditi brodove od impregnirana bukova drva. Prvi takav brod gradi gosp. N. Srića iz Novoga. On daje impregnirati (napajati) bukovinu, sa 40 postotnom raztopinom zinčanog solićnika. Radju, naime napajanje obavlja spravom, koju je izumio neki zagrebčanin. Sretno!

* * *

Kako „*L'Echo Forestier*“ javlja godine 1886 izveženo je iz Austro-Ugarske 35,739,844 komada hrastovih dužića. Najviše tih dužica izvezlo se je u Francusku, naime: 30,061,809 komada.

* * *

Iz statističkog izvješća ministarstva za poljodjelstvo razabire, da je prošle jematve, naime godine 1886 napravljeno vina: u Istri 709,000 hektolitara, Dolnjoj Austriji 609,000 hek., Štajerskoj 563,000 hek., Niemačkomu Tirolu 357,000 hek., Moravskoj 165,000 hektolitra, a u Kranjskoj 500 hek. Samo o Dalmaciji i Trentinu (Taljanskome Tirolu) ne ima viestih. Čudnovato Bože moj, da smo mi uvjek u svemu ili zadnji ili zaboravljeni; a kad počme trganje i svrši jamatva mjesec i mjesec i pol dana prije nego na drugim mjestim.

* * *

U Turinu, ustanovilo se je družtvo „*Consorzio antifillosserico*“ u svrhu da se bori i da tamani filokseru u pokrajinam gornje Italije.

* * *

Kako što „*Zeitschrifft für die Landw. Vereine des Gross herzogthums Hessen*“ javlja, pošto obična svilena buba nemože da uspjeva u Njemačkoj, počet će se gojiti „*Attacus Cynthiă*, kojim su već pravljene kušnje, i dale su posve zadovoljujućih rezultata. *Attacus Cynthiă* je raznobojna lepurica, koja ima do 12 cm. u promjeru, a potiče iz Kine. Jajasca izvale za 14 dana, pa se bube hrane lišćem rusa (*Ailanthus glandulosa*), a u slučaju da nema lišća od rusa, onda se hrane lišćem od rujevine (*Rhus cotinus*) ili češljuga (*Dipsacus follorum*). Pravi velike kožurke, koji su obično žuti, na gojitbu u 2 ili 3 godine zapredaju bube biele kožurke.

* * *

Prizivno sudište u Agenu u Francuskoj odsudilo je jednog trgovca, [koji je bio stavio soli u vino u svrhu, da poveća izvadive tvari, na 15 dana tamnice, 50 franaka globe, i na konfiskaciju vina.

* * *

Španjolska je država u kojoj se uvadja najviše alkohola (špirita). Godine 1885 uvedeno je n. p. 948,000 hektolitara. Vas taj špirit troši se za pravljenje rakije i žestokih alkoholičnih pića, pa za alkoholiziranje vina.

* * *

Francuska vlada je odlučila izdati naredbu kojom se zabranjuje i uvoz i dodavanje salicilne kiseline u vinu, pivu ili jestivu; a Grčka vlada savjetuje svojima vinogradarom, da ne dodavaju vinu sadre, podništo pak ne više od 2 po hiljadi.

* * *

U S. Francisco u Kaliforniji, neki E. J. Fraser izposlavao si je povelju za postarivanje vina pomoću munjine. U tu svrhu metne se limenih zavojicâ (spirali) u posudu u koju stoji vino, pa se uvede munjevna struja. Djelovanjem munjine nastane eterifikacija vina, a tim primi vino obilježje starog vina.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

16. Imam ptice kumrije već pet godina. – Kroz to vrieme izlegle su se mlade, a i odhranili ih samo jedanput. Jaja nesu redovito. ali zaludu, jer jih sataru. Molim, koji je uzrok da sataru jaja prije no što mladi izvale?
I. U. u D. – Bosna.

Na ono koliko je već odgovoreno na ovo pitanje imao bi dodati. Ptice kumrije drže se na suhome mjestu. Slama ili sašina mienja im se svakog trećeg ili četvrtog dana. Hoće zdravu hranu, podništo pljesnivu, a vodu tekuću, jer daždevicu ne vole. Kad sjede na jajim pote se, jer im se hoće vrućina do 30° R. U isto doba daje im se svaki treći dan nešto mlieka, koje mu se primješa za $^1/_8$ brašna i 2 do 3 kaplice rakije droždjenke. Mjesto gdje sjede mora biti suho i tamno. **D. R.**

18. Kiseli kupus uzpljesni mi se redovito svake godine. Molim vas, što je tomu uzrok, i imali sredstvo, kojim bi mogao zlo zapriečiti?
L. V. u S. – Cetina.

Na odgovor podan na ovo pitanje imao bi dodati: da kupus neće izpljesniviti, ako se svake nedjelje ispere redovito 1 ili 2 puta vrh i kamenje. U ljetno doba pomaže jako puno, ako se metne na vrhu uzljućena (kisela) dropa ili vinskog octa (kvasine), pa drži dobro pokriveno. **D. R.**

28. Odkud bi mogao nabaviti torba za hydraulički tisk od 64 cm. promjera?
F. T. u M. – Boka.

Obratite se gospodinu Jakovu Fabiani na Metkoviće, on je u stanju da vam podpunoma udovolji, jer se u Neretvi plete najviše torba za uljene tiskove.

29. Molim vas odkud i za koju cienu mogu nabaviti najbolji i najpraktičniji plug premetnjak?
J. L. M. – Hrvatska

Obratite se tvornici Claytona i Suttleworthа u Beču ili onoj Julius Carowa u Pragu. – Ciena je premetnjacim od 60 do 125 forintih. U katalogu tih tvornica označena je ciena za svaki pojedini premetnjak; a nuzto te tvornice su uvjek pripravne dati pismeno sva potrebita razjašnjenja.

30. Odklen i pošto mogao bi dobiti jaja za nasad od onih boljih pasmina pataka, koje su navedene u Vichodilovu Peradarstvu ili u Uputi u Ratarstvo?
S. B. u B. – Hrvatska.

Obratite se g. Antunu Kubelka u Gross-Wisternitz u Moravskoj ili g Ed. Zdeborsky u Keczöl, pošta Mihaly blizu Edinburga ili gosp. E. Schneckenburgeru u Beču. V, Hartmanngasse 1. ili A. Zinku u Altlenbac u Donjoj Austriji.

B. Nova pitanja.

31. Kao nadopunjak na odgovor dan u br. 2 „G. P.“ na pitanje 1, molim da me blagoizvolite još obabjestiti: iz kojih predmeta bi morao položiti prijamni izpit, u komu bi ga jeziku morao položiti; koji je nastavni jezik na poluklinici, koliko se godina uči, i koliko bi po prilici čovjek potrošio, da se izuči.
P. A. M. u S. – Cetina.

32. Imali mjesec kakav upliv na lozu ili bilje u obće? Uplivali na rezitbu? Kada u istinu škodi?
Z. L. u S. – Zadar.

33. Namjeravam pognjojiti stari vinograd, molim kad je najprikladnije doba da to obavim i sa kakovom vrsti djubra je najbolje djubriti?
Z. L. u S. – Zadar.

34. Kod nas amo ima mnogo resina (alghe); može li se od njih napraviti dobar djubar, i kako se ima pri tom postupati?
Z. L. u S. – Zadar.

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1887.

P. n. č. g. Klaić dr. Miho – Knjižnica Učiteljska - Ogulin – Marotti F. – Strel L. – Rušnov A. – Križ Fr. S. – Andreis F. – Luketin S. – Skubelj P. – Miolin M. – Šćerbak J. N. – Martinović prof. P. – Krinfokai A.

– Č. g. Šćerbak J. N. – Ispravili smo. Bila je tiskarska pogrješka. Da ste zdravo!

– Č. g. Klaić dr. M. – Brojeve 3, 15 i 19 od prošaste godine odposlali smo Vam.

– Č. g. Miolin M. – I vama sve brojeve od ove godine.

– Č. g. Lukić S. – *Phythophthora infestans*, De By), nije nova bolest krompira, nego je pravo ime stare bolesti na krompiru, naime krompirove gnjiloće, prije obće poznate pod imenom *Peronospora infestans, Mntg.*

– Č. g. Fabijanić D. L. – Prvu svezku knjige „O uzgoju i njegovanju cvieća itd.,“ odposlali smo vam.

– Č. g. Marotti F. – Odposlali smo vam naknadno sve brojeve.

– Č. g. Strel L. – I vami!

– Č. g. Dedić V. – Ne šaljemo vam ono rapadnjaka, jer bi samome odpremaču morali platiti 60 novčića, za operacije na carinarskom uredu, a to je kako vidite više nego je vriedan rapadnjak

– Čč. gg Vidić S. i M. P. – Naš sundnik č. g. R. javlja nam: da je nedavno tiskana u Ljubljani knjiga „Umetno ribarstvo“ napisao I. Franke, pa da na francuskom jeziku imade: „*Instructions pratiques sur la Pisciculture*“ od Coste - Paris 1853, onda „*Traité de pisciculture pratique, etc.*“ od J. P. Kolza – Paris 1864, onda taljanski: „*La piscicultura, versione dal tedesco*“ del dr. Ragazzoni – Como 1865.

– Č. g. F. R. – Molimo vas za odgovor na pitanje 27 iz broja 5.

ERRATA-CORRIGE.

U Mot. Opaž. iz Račišća za prosinac g. 1886, mjesto najmanje toplina + 7, imalo je biti – 7. U broju 5 „G. P.“ izmedju ostalih lagljih izbjegle su se sljedeće krupnije, koje molimo izpraviti: U uvod. članku, stupac I, redak 5 odozgor, mjesto: „carevine sve blagodati“ čitaj: „carevine bez da uživamo sve blagodati.“ U petoj gospodarskoj Viesti mjesto: „proizvadjanje tresloviue (termentina),“ čitaj: „proizvadjanje treslovine (tannina).“

☛ *Nevjerojatni zaostatci. i što gotovo ništa novca ne utjerana, stislo nas o zid i daje nam velikih zanoveti i osbiljno misliti. Mi molimo svu gospodu, koji nam duguju ili od predbrojbe ili za knjigu „O uzgoju i njegovanju cvieća,“ ili za sjeme, sprave itd. da nas se sjete; jer ćemo inače morat obustavit radju. Ovako trajnom i vječnom vjeresijom nemože se naprjed!*

U ZADRU 1887. Brzotiskom „Narodnoga Lista“

Godina VI. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 7.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Travnja 1887. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Travnja 1887.

SADIDBA DUHANA.

Pred par godina, dozvolila vlada u nekim občinam sadidbu duhana. Onom prilikom mi smo dokazali, od kakove to koristi može biti za one občine, pa smo u nizu članaka priobćili kratak naputak u gojitbi duhana.

Vlada se je uvjerila, da duhan uzgojen u Dalmaciji, ne zaostaje nit najmanje za duhanom drugih zemalja, pa je ljetos nešto malo proširila dozvolu. Al ona dozvola nije dostatna, ona nije nego kaplja vode u sinje more.

Sve zagorje dalmatinsko prikladno je za sadidbu duhana; ima pustih oranica u raznim kotarim. koje danas leže kao starine na ugaru ili davaju posve malo dohoda, dočim bi gojitbom duhana puno više nosile, pa bi mogao živiti narod koji danas mora seliti. — Od Imotske na Katune, Sinj, Drniš, Knin, pa Benkovac ima prostranih ravnica, sve liepih oranica, da bi duhan uspjevao, kao igdje.

Da se u onim stranam i razvije gojitba loze, malo bi koristi bilo po narod, jer slabi putevi, pa težko voziti vino u izvozne luke. A za nasaditi vinograde hoće se puno veća glavnica, nego li je potrebita za izorati zemlju i zasaditi duhan.

Nećemo da spomenemo, kako se u drugim zemljama svaki dan zasadjiva puno vinograda, te kako su sve danas primorski krajevi u neprilici da razprodadu svoje vino. Veća produkcija, veća poteżkoća razprodaje.

Druge zemlje naše carevine uz poljodjelstvo imadu obrti i trgovinu, mi nemamo ništa, nego ovo par kapljica vina, koje često nemožemo prodati.

Vlada, koja nam toga puno obećaje neka nam ne daje uvjek sladkih riečih i novih tereta, nego neka nešto ozbiljna učini neka nam pruži sredstva da možemo nositi terete.

Pokazalo se je da duhan u Dalmaciji dobro uspjeva, da je vrsta dobra i da se dade lako manipolirati, dozvoli vlada sadidbu duhana u svim onim mjestim. gdje duhan može uspjevati.

Danas još polovicu od sveg duhana što se troši u carevini nabavlja vlada iz Male Azije i Amerike. Novac idje u tudji sviet, a. mi da živemo, stežemo kaiš na zadnju luknju. Nebi zar bilo bolje, da novac u zemlji ostane.

Prigovori, koji se prave, nisu temeljiti, a lako je da se radjaju u glavi onih, koji bi većom gojitbom duhana imali više posla.

I druga bi korist mogla biti po zemlju, kad bi se dozvolila širja gojitba duhana; mogla bi se, naime urediti tvornica za prireditjivanje duhana. U takovoj tvornici našlo bi uvjek 500 do 600 domaćih sinova prislužbe, a država bi prištedila troškove prenosa, koje ima sada pošiljanjem nepriredjena duhana iz Dalmacije u koju tvornicu, i manipulirana duhana iz tvornica u mjesta gdje se troši.

Ako vlada želi, da zagorski predjeli poboljšaju njihove gospodarske odnošaje, te ako hoće da stane na put izseljivanju, koje sve više preotima maha, ona mora da dozvoli gojitbu duhana u svim onim predjelim, gdje duhan može da uspjeva.

Upliv pojedinih djelova grožđja na kakvoću vina.

Osim grozdova soka ili masta uplivaju mnogo pojedini dielovi grozda na ime ozobine (peteljke), pljuve (kožurice) i pečke na kakvoću vina. Razumjeva se, da prema množini sladora i kiseline upliva najviše, da li će vino biti bolje ili lošije. Nu, da nam bude vino čisto u teku i u boji, te da se nepokvari, valja uzeti osobiti obzir pri pripravljanju vina i na ozubine, pljuve. te pečke. Nepazimo li na te dielove grožđja i nepoznajemo li im tvarih koje sadrže, dogadja se često, da nam vino nije onakovo, kako izčekivasmo.

Ozubine sadržavaju, osim drugih tvari, dosta treslovine, klorofila i njegovih derivata, koje najviše prigodom vrienja udju u vino. — Radi toga neuplivaju ozubine toliko na vino, ako nevriju s mastom. Ipak se toplo preporuča, da se ozubine odstrane odmah od jagoda (zrnja), ako želimo imati finije vino, jer bi spomenute tvari mogle vrlo lahko preći u mast, jakim gnječenjem (mastenjem) i tiskanjem (turnanjem. To valja naročito činiti, ako su ozubine zelene i debele, jer odrvenjene veoma neznatno uplivaju. Kraj treslovine i klorofila dobije mast iz ozubina vinske, a u loših godina i dosta jabučne kiseline. Toplina s jedne strane a vrieme s druge, osobito ako se dugo nalaze ozubine (kostulje) u mastu, pospješuju takodjer, da se više neugodnih i nepotrebnih tvari u vinu raztopi. S gnječimo li dakle bielo grožđje s ozubinami, valja na istih ostaviti mast najviše dva dana, a zatim ga otiskati. Je li uz to dosta toplo, valja mast pokriti da zrak neima pristupa, jer u protivnom slučaju dobijemo vino promjenjeno u boji, a često i odviš nečisto u teku. Natrulo podpuno nedozrelo, ozledjeno grožđje itd. je već i onako dosta oporo, s toga ga valja odmah otiskati, čim je sgnječeno, inače

---

PODLISTAK.

O razplodjivanju maslina.

(Nastavak vidi broj 6).

Iz ovako zasadjenih komada nabrekla korienja protjera nešto desetak mladica. Od ovih neke su sljepe na vrhu, te nesposobne za dalji razvitak. druge su sljubljene ili sraščene u snopiće, a neke su opet sasvim upravne. Od ovih zadnjih ostavi se par. i odaberu se u tu svrhu najbolje, dočim se sve ostale odstrane. Odstraniti ih valja pomnjom, da se ne razmakne nabreklina, te ne ozledi još mlado korienje. U tu svrhu zabode se kažiput i palac u zemlju, tik same mladice, pa se noktom odreže blizu starike. Ostale dvie mladice njeguju se neko vrieme, pa se onda odstrani slablja, a ona bujnija i jača njeguje se svom pomnjom. Iz ove glavne preostale mladice, dok poraste 15 do 25 cm. počmu tjerati postrane mladice, iz pupolja u pazuhi lista Valja ih odmah ostraniti, da se glavna mladica upravnije, jače i ljepše razvije. Ta radja obavi se pomnjom, i to noktom ili nožicam. Postrana mladica odsieče se tik starije mladice, al na način, da ostane ne taknut list, koji se [do nje nalazi i pravi pazuhu iz koje je protjerala.

Mnogi su mnienja, da se ove postrane mladice neodstranjivanju, jer da tim slabi glavna mladica, a za razlog navadjaju, da se odstranjiva lišće, koje je tvornica ustrojne hrane za bilje. Al to nije istina, sokovi, koji bi se gubili na razvoj postranih mladica, ulaže bilina za razvoj glavne mladice. Usljed toga ona se razvije, bujnije. jače, a ostane upravna i gladka, jer ako se postrane mladice rano odstrane t. j. dok su one još mlade, onda rane posve lako zaciele, pa deblo ostane gladko, kašnje teže je da rane zaciele, a veća navala sokovâ na takovo mjesto, može biti uzrokom da se deblo izkrivi, a svakako da nebude jednako i gladko.

Tvrdnja, da mladice kojima se odstrane postrane mladice, ostanu posve tanke, takodjer je netemeljita. Doduše u prvom razvoju, one su nešto tanke napram njihovoj visočini No, kad su porasle, koliko treba, onda im se vrh uštipne, pa one za kratko vrieme odebljaju, koliko je potreba.

Sad je još briga gospodareva, da se razvije plavilna krošnja. On će svrhu postići, ako od postranih mladica, koje protjeraju iz glavne mladice, ostavi njih samo toliko, i takove, koje odgovaraju pravcu i obliku, kojeg hoće, da mu bude imala krošnja.

Razplodjivanje mladicama ili mlazim.

Za razplodjivanje uzimlju se mladice i mlazi od plodovitih stabala, duge nešto 30 do 50 cm. U tu svrhu odabiru se jače mladice, i zdrelije mlazi, bujne i zdrave, debele i sočne kore, te zdravih pupova (oka). Sade se u posve dobro priredjenoj zemlji, po prilici u istome položaju, u kojem je stablo, od kojeg su odrežane. Sa dugim, kao palac debelim željezom, napravi se jamâ, na razmak od 30 do 50 cm. Željezo se zasadjuje okomito, bez da se miče desno i lievo, e da se prem ne stisne zemlja, jer se onda mladice nebi primile, pošto se je iskušalo, da se najlaglje prime, ako je zemlja posve prha i na njih sljubljena. Kad su priredjene jame, te pokraćene i izčišćene mladice, onda se svaku pojedinu mladicu razciepi na debljem kraju, pa u razciepinu umetne komad ček olova, da se ne sljubi. Onda se namaže mladica govedjom balegom, pa pospe zemljom od posve rastrošenog lišća, tad se zasadi u jamu, tako da viri za 10 cm. iz zemlje pospe oko nje zemlje od rastrošena lišća, nešto malo pritisne zemlja, pa zagrni i posao gotov. Da se laglje ukorieni, običaje se dio mladice, nešto 4 prsta u zemlji zaokružiti smjesom od luga i sitne zemlje na jednake djelove. Jače mladice, koje imadu postranih mladica, ne sade se okomito, nego ležeće, tako da pojedina od postranih mladica viri iz zemlje, dočim je sva glavna mladica zakopana nešto za 10 do 15 cm. Nakon godine dana, kad se je već razvio korienje izkopa se pa sieče na komade. *(Sliedi).*

će vino biti prem trpko i neugodno. — Pećke imaju veoma neznatan ili skoro nikakav upliv na pripravljanje bieloga vina. Pljuve sâdrže slične tvari, kao i pećke, naime treslovine, klorofila i njegovih derivata. Nu osim toga nalazi se još u pećka miomiris (buket), koji dotično vino karakteriše. Odstranimo li dakle pri pripravljanju bieloga vina pljuve tiskanja — što i biva obično — to smo odstranili tim i one tvari, koje bi dale vinu njegov značajni miris. Da se značajni miris nalazi zbilja u pljuva navesti ćemo sliedeći pokus.

Nesgnječeno groždje od ranjske graševine i plemenike tiskalo se je svako za sebe u istoj množini. Na pljuve od ranjske graševine metnuše za dva dana mast od plemenike, a onaj na pljuve od plemenike. Čim je nastupilo vrienje, otiskane su obe vrsti. Kašnje u vinu pokazalo se; da je graševina bez mirisa, a plemenika imaše miriš graševine. To je nepobitan dokaz, da se značajni miris nalazi samo u pljuva dotične mirisave vrsti grožđja i da taj miris predje u vino najviše za vrienja. Mi dakle griešimo odstranjivanjem pljuve i rad toga ne dobijemo podpunoga mirisa u vinu.

Dogadja se često, da dvie bačve vina od iste vrsti, i iz istoga vinograda nisu jednake kakvoće. To se opet ničim drugim neda razjasniti dali, da je jedno ili drugo vino bilo dulje ili kraće vrieme na pljuva. Hoćemo li dakle imati značajni miris u bielom vinu, trebalo bi, da mast provrije s pljuvam. Nu, nastaje tu drugo pitanje, da li naime tim negubi vino na dobroti. Odgovoriti nam je sa da. Vrienjem na pljeva predje u vino mnogo treslovine, pa se mora postupati veoma oprezno. Bielo vino nesmije imati mnogo treslovine, jer mu se umanjuje vriednost. — Treslovine izvuče vrijući mast više iz pečka nego iz pljuva, jer se iz onih odlnči laglje.

Pljuve od bieloga grožđja imadu u obće manje treslovine od onih od crnoga grožđja. Dobije li vino vrienjem na pljuva dosta treslovine, to ju lahko možemo odstraniti čišćenjem. Ali uz mirisave tvari i treslovinu osjećamo u vinu neugodan i opor tek, koji potiče od klorofila i njegovih derivata. Tih tvari ima više u bielom nego u crnom grožđju, ili su ondje te tvari pokrite mnogom treslovinom. Te dakle tvari kvare vino, a ujedno mu sakrivaju donekle i miris, a nedadu se nikojim sredstvom odstraniti iz vina.

Pustimo li mast vrieti na pljuva, valja vrlo oprezno postupati. — Naročito se mora paziti da nevlada velika toplina, i da kožurice nedodju u doticaj zrakom, jer inače postanu smedje. Čim se to sbije, eto kašnje u vinu oporoga i neugodnoga teka.

Čim je hladnije, tim dulje se može ostaviti mast na pljuva, a čim toplije, tim kraće. S toga se u južnih predjelih nesmije ostaviti mast pljuvam više od 20 satih.

Mirisave vrsti crvenoga grožđja n. pr. crvene ružice, treba odmah tiskati, jer inače po crveni mast i gubi od vriednosti.

Probitačno je i nemirisave biele vrsti grožđja pustiti, da prevriju na pljuvâ, da tako dobiju značaj po vrsti. Slabe i kiselaste vrsti ostavljamo takodjer na pljuva jer tim postanu bolje i ljubkije.

Vrlo je koristno pustiti, da na pljuva vriju one vrsti, koje imadu mnogo bjelančevine. Na dalje, treba tako postupati onimi vrsti, koje naginju raznim bolestim i koje se čiste težko. Tim postupkom otaložit će izvučena treslovina mnogo bjelančevine. Ipak se nemože nikako dopustiti, da mast sasma provrije na pljuvâ, kao što se tako čini često u južnih predjelih. Vino usljed toga bude odveć trpko i oporo, gubi od vriednosti i nemože se dugo čuvati.

Mi možemo slab mast i tako popraviti, ako ga pustimo vrieti na otiskanih pljuva boljе vrsti grožđja.

Što se tiče crnoga vina, i tu imamo opet ozubine (kostulje), pljuve i pećke, koje puno uplivaju na kakvoću vina.

Kao što smo prije čuli, daju ozubine vinu neugodan, trpak i opor tek, koji se nikakovim sredstvom odstraniti nemože iz vina, a usljed toga vriednost mu se znatno umanjuje. S toga istoga razloga, pri pripravljanju crnoga vina, moraju se svakako ozubine odstraniti prije vrienja. Tim je oporije vino na teku, čim su zelenite sviežje i sočnije ozubine. Jesu li ozubine posve savehnule, onda se neosjeća jako taj opori tek u vinu. Neugodni i trpki tek nenastaje samo od treslovine, nego potiče i od klorofila pa njegovih derivata. Ako ćemo da dobijemo crno vino, moraju pljuve vrieti s mastom.

Crna boja nalazi se samo u pljuva, a izlučuje ponajviše vrienjem. Ako je grožđje podpuno zrelo i zdravo, onda nedobije crno vino nikakvog posebnog, neugodnog teka od pljuva, kako to biva pri pripravljanju bieloga vina. — Naravski, može to nastati i kod crnoga vina, ako je grožđje nepodpuno zrelo i dielom zeleno. Pljuve popravljaju crno vino i tim, što mu daju mirisave tvari, a te uprav davaju značaj crnomu vinu. Ista vrst grožđja, nije svake godine jednake boje. Vrieme i zdrelоća uplivaju puno, na to, da li će vino biti manje ili više crno. Grožđje nesmije biti prezrelo i trulo, jer se mastilo raztvara, pa vino nedobije liepu crvenu ili crnu, već više smedju boju. Trajanje vrienja, pa toplina pri kojoj vrije crni mast s pljuvama upliva puno, da li će vino biti više ili manje crno. Čim mast vrije duže vremena sa pljuvam, tim će vino biti crnije i trpkije. Kad prestane vrienje prestane i izlučivanje crne boje iz pljuva.

Otočiti je daklen odmah vino, jer inače izlučuje se iz pljuva drugih tvarih, koje su pak uzrokom da vino postane smedje.

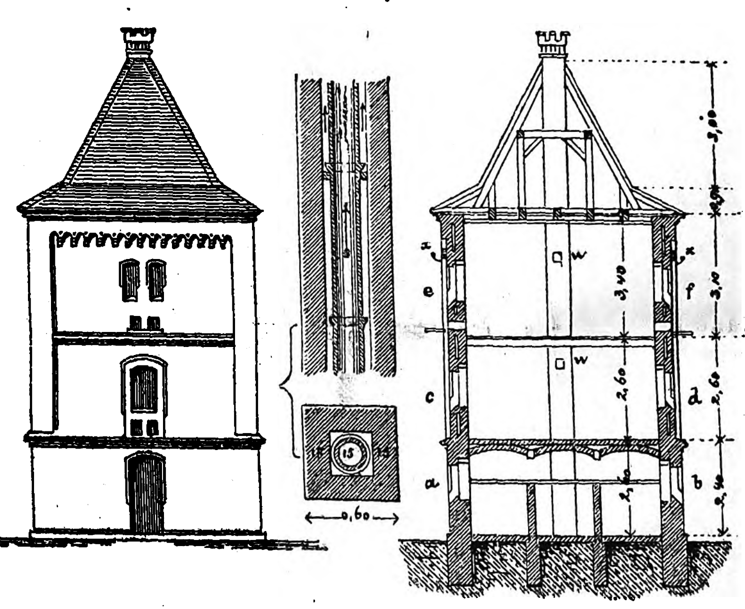
Obzirom na toplinu, valja nam iztaknuti, da je najprikladnija toplina od 20 do 25° C., jer će se pri rečenoj toplini najlaglje i najpodpunije izlučiti crna boja.

U većoj toplini raztvara se boja, a uz to može vino da cikne.

Pećke daju vrijućemu mastu maldane samo čistu treslovinu, samo ako su sgnječene onda daju i nešto masti. Treslovina se lagano izlučuje iz pećka, pa ako mast ne vrije sa ozubinam, onda možemo reći da najviše treslo vine dobije vino od pećka. Poznajuć sve ove razne faktore koji uplivaju nije se čuditi ako nije vino svake godine jednako.

Prodje li cvatnja pri vlažnom i kisovitom vremenu, to se razviju doduše veće pećke, ali ih je manje. S toga, makar i veće, daju vrijućemu mastu manje treslovine.

Iz ovoga, što nacrtasmo, uvidjasmo jasno kako velik upliv pojedini dielovi grožđja imadu na kakvoću bieloga i crnoga vina. Možemo upravo reći, da o povoljnom ili nepovolinom uplivu tih dielova ovisi, dali ćemo dobiti vino zdravo i čisto na teku i boji. Iz istih razloga toplo preporučamo, da se na rečene djelove uzme osobiti obzir za trganja i vrienja. Na taj jedini način možemo se uzdati da nas nada neće prevariti, te da će vino biti onakovo kako smo izčekivali. **Josip Kempfl.**



Slika 16. *Kokošinjak.*

Jeli upliva podstav amerikanski na plemeniku.

— Mi smo već opetovano najtoplije preporučili, da se goje amerikanske loze, koje odole filokseri, i da se na njih navrću domaće loze. Nego ti naši savjeti bili su svakako tumačeni, pa se je našo dapokon tko je javno uztvrdio da ni amerikanske loze ne odole filokseri. Drugi su tvrdili, da se domaće plemenite vrsti na taj način gube, a da vino od takovih oplemenjenih loza nije nigda dobro, da ono uvjuk sieća na vonj od čimavica; pa da loze tjeraju ranije, da lako prozebu, da radjaju manje itd. itd.

To što se kod nas prigovara amerikanskim lozam, to se je i drugdje prigovaralo. Nu ti prigovori, nisu imali nikakovog temelja, niti su polazili od učenih ljudih ili onih koji su stvar temeljito proučili, nego od onih kojimi je negacija prirodjena, i koji si stiču glasa loveć muhe po zraku.

Bud u Americi zive jako puno vrstih loza nisu se nigda preporučivale za podstav pri navrćanju sve vrsti amerikanske loze, nego uvjek samo neke stanovite vrsti, za koje se znalo da su čvršćeg sastava, i bilo se prokušalo da odole filokseri.

Od tih vrstih pak, odoli filokseri najviše vrst: *Vitis Riparia.*

Ona je porieklom iz srednje Amerike, gdje je najviše ima na obalah rieke Missouri, odklen se na velika uvadjaju u Evropu ključeći i sjemenje. Iz sjemena pak uzgojeno je u Evropi puno suvrstih, koje opet više ili manje odole, napram tomu pod kojimi su uvjeti uzgojena, i dali je sjeme bilo više ili manje križano.

Glavno je znati, da *Vitis Riparia,* odoli u sve i posve filokseri a da pri tom imade sva ona druga svojstva, koja se u obće pri navrćanju zahtjevaju od dobrog podstava.

Drugi prigovor je taj, da domaće loze navrnute na amerikansku, gube od svoje finoće, da grožđje nije više onako točno i miomirisno, a da se i u grožđju, al uvjek u vinu čuje tek po cimavicam (stienicam). Rieči bacene ovako u zraku, često iz pakosti, a još češće s nepromišljenosti, našli su zemljišta za klicanje jer sjeme od korova uvjek klica, a zemljišta nalazi uvjek kod onih, koji ili neće da misle, ili nisu u mogućnosti da se o protivnom uvjeri.

Odkad se zna za navrćanje uvjek se je navrćalo u svrhu da se oplemeni, a za samu lozu hoće da prave iznimku.

Na divljaku od jabuke navrće se plemenita modenska jabuka, i niko su sumnja da će se ona alterirati uplivom divljeg podstava.

Na ružu trnovaču navrće se najplemenitija i najmiomirisnija *thee* ruža, bez da je iko igda opazio, da se je uplivom divljake njena ljepota ili miomiris promienio. Što više, mi navrćemo jabuku na krušku i dunju, pa izmienično i obratno, pa nije niko opazio da jabuka, daje po kruški, niti kruška po dunji, kako što nije niko na kaišu opazio tek ili oblik šljive ili bajame, ako je ovaj na zadnje navrnut bio. Na isti način su netemeljite tvrdnje, da naše loze navrnute na amerikanskim uplivom ovih tjeraju ranije. Ta ne navrćasmo mi dosad kasno tjerajuće vrsti na rano tjerajuće, e da nam kašnje tjeraju? Ne navrće li se od vajkad al uvjek bezuspješno breskva i kajsija na šljivu u svrhu da kašnje tjera, a na bajamu u svrhu da ranije tjera.

Iskustvo je dokazalo da podstav nema nikakova upliva na zeman tjeranja pištaca. Pup se ne otvara, nego onda, kad je to u njegovoj naravi. Najbolji nam je dokaz u tom orah. — Imade vrstih oraha, koji rano tjeraju, pa obično prozebu, a opet vrstih koje kasno tjeraju. Ako mi vrst kasno tjerajuću navrnemo na vrst rano tjerajuću, ono će nam tjerari baš u ono isto doba, kad tjeraju vrsti kasno tjerajuće.

Nije ponisto istinita tvrdnja da navrnute loze manje rode.

Navrnuta stabla radjaju više od nenavrnutih, ne samo nego se je, dapače već toliko put dogodilo, da se je nerodno voćno stablo natjeralo na rodovitošt time, što se je navrnulo samo na se t. j. za plemenike služile su mladice odrezane sa istoga stabla. **I. N. P.**

Savijanje i previjanje grana i grančica.

Toliko se put čudimo zašto nam voćno stablo ne rodi premda ono inače bujno tjera. U toj prebujnosti njegovoj tražiti je uzrok nerodovitosti. Ako se pobliže stvar iztraži vidit će se, da se takovo stablo nalazi u posve pitoj zemlji, u kojoj niti usred ljeta ne prevladjiva posve suša, pa da radi toga tjera prebujno. Stablo, koje se prebujno razvija, ne samo što ne radja, kako što je rečeno, ali i drvo njegovo nije zdrelo, osobito ne u mladicama,

pa radi toga prozebe posve lako, osobito pri vrhu.

Savijanje i previjanje grana i grančica obavlja se obično kad je stablo u soku.

Savije se jedna grančica kad njezin vrh tiče osnovnicu t. j. kad smo ju savili u obruč. A previje se jedna grana ili grančica, kad se iz njezinog okomitog ili kosog položaja nagne u vodoravni položaj.

Ako se radja pomnjom izvede jedva da se opazi kakova ozleda. U prvom slučaju opazit će se na unutarnjoj strani savite mladice naborina na kori, a u drugom slučaju opazit će se naborina na kori pri osnovnici. Ovom radjom u prvom slučaju sjedne se strane stisne staničevina, a sdruge raztegne, a u drugom slučaju nastane ista stvar, ali samo pri osnovnici dotične grane ili grančice.

Usljed ove radje poremeti se kolanje sokova. Sokovi, koji su prije išli ravno prama vrhu mladice, ustavljaju se da poprave sve one unutarnje ozlede na stale usljed savijanja ili previjanja grana i grančica. Tim se sok dieli po svoj grani ili grančici jednako, pa se onda nasedne cvjetnih pupoljaka, pa stablo rodi.

Da se zbilja ovako dogadja moći će se svaki uvjeriti ako savije ili previje jednu nerodnu granu ili grančicu. A ako odreže jednu od davna previjenu ili savijenu granu ili grančicu, ona se neće više izpraviti, a odreže li kore opaziti će, da su sve one naborine zarasle drvovinom. T.

Što da radiš pliesnivim posudjem.

Gdje je gospodar marljiv i pazljiv, tu nema pliesnivog posudja. Pliesna nema u dobro uredjenom rukovodjenom podrumu, a imali ga, znak je nemarnosti.

Kad se istoči jedan sud, ima se odmah izprati, osušiti pa osumporiti i začepiti. No toliko put ili s neopreznosti ili, jer vlažan podrum nasedne se pliesan u bačve. Čim se to opazi, postupati je korjenito. Najprije mora se gospodar uvjeriti dali je pliesan biel ili žut, pa koliko se razširio u bačvi. Žuti pliesan je gori od bielog, i takav žuti pliesan dade se težko uništiti. Bielim pliesnom ide nešto laglje.

Kako je poznato pliesan hvata dugu. — Istruga li se ono što je bielo pliesnivo, ostane crna pjega na samome drvu. Tu valja izkorieniti, inače sud uvjek ne zdrav.

Ako je pliesan jako zahvatio sud, ne ostaje drugo nego izgoriti ga, ako je zahvatio samo nekoliko duga, onda je najbolje promieniti te duge. Nu može se pliesnu čistiti i na sliedeći način.

Metne se u sud živoga vapna, n. p. na svaki hektolitar 2 kg., pa se zagasi vodom, a onda sud valja, da vapno dodje u doticaj svom unutarnošću suda. Tad se istoči zagašeno vapno, pa sud izpere vodom. Po tom, ali odmah, ulije se u sud vrele vode, začepi, pa valja sud da ga vrela voda sasvim izpere. Nakon toga odlije se voda, pa sud propere opet vrućom vodom, onda osumpori i posao gotov.

Mnogi mjesto navedenog postupka vole namazati sud iz nutra zagasenim vapnom, pa pustiti da se osuši. Kad se je vapno posve osušilo, onda uliju u sud raztopinu od solne kiseline. Ta raztopina solne kiseline pravi se, ako se jednom dielu solne kiseline doliju tri diela vode n. p. 1 litar solne kiseline razvodni se su 3 litra vode.

Kad se u sud ulije solna kiselina, onda se začepi i izvalja. Tim se raztopi sve vapno, koje se odmah iztoči, pa sud izpere vrelom vodom i osumpori.

Jednostavniji je sljedeći postupak. Razadne se bačva, otuče striš, pa onda progori slamom, po tom se zadne, izpere vrelom vodom i osumpori.

U novije doba preporučaju proti pliesnu čistu sumpornu kiselinu. U pliesniv sud ulije se čiste sumporove kiseline, pa izvalja, onda ista otoči, pa izpere sud najprije vrelom vodom pa studenom Radju valja izvest brzo, jer inače sumporovom kiselinom puno progore duge. — Posudje od smrekovine' koje ima tanke duge, nemože se čistiti na ovaj način, jer sumporova kiselina prem progara. — Na kojimudrago od navedenih načina se izčisti bačva, valja se nakon nekoliko vremena uvjeriti. dali je još pljesniva, a to se može doznati ako se nanjuši na vranj. Daje li bačva zdravinom, znak je da je pliesan uništen.

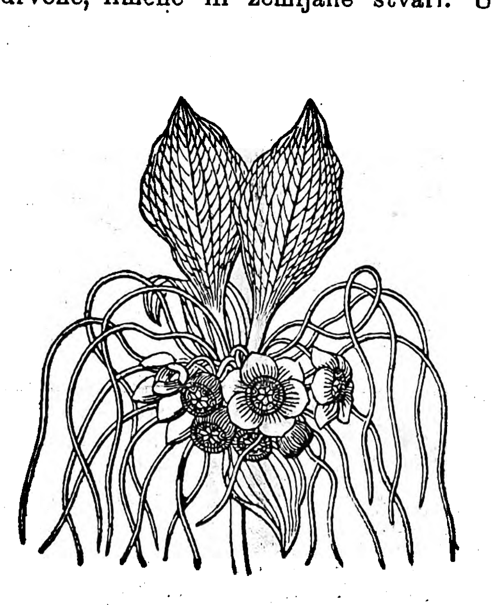
SVAŠTICE.

— *Raved* (*rabarbar*) pripravlja se, kako sliedi. Izrežu se petlje na komade od 6 cm., pa se uz nekoliko kapljica soka od limuna, i malo šećera prokuha u vodi. Sljedećeg dana odlije se sok u drugu posudu, i pridolije se malo soka od limuna, pa kuha tako dugo, dok se sok sgusti. Onda se dodadu petlje, pa kuha opet nešto 12 do 15 časova. Po tom se postavi u staklenice, koje se začepe hartijom namočenom u vinovici.

— *Liek za opekline.* Kako „*New Remedies*" javlja, zatrne bol od opekline ako se oblože mekim sapunom, u koju svrhu se isti istruga. Kad bol sasvim zatrne, pa so oprištilo, te prišt pukao, i nastala rana, ona će najbrže zacieliti, ako se namaže lanenim uljem, pa pospe ozgor pšenična brašna. Nakon par dana, kad se ukori, pa slučajno popuca, onda se opet namaže lanenim uljem i pospe brašnom, i to tako da zrak nema pristupa s nijedne strane. Kad rana zacieli, onda ova kora odpadne sama.

— *Puklo kopito,* lieči sasvim jednostavno na sliedeći način. Uzme se na jednake djelove žutog voska i meda, pa se grija na vatri, dok se raztopi. U isto doba izpere se kopito mlakom vodom, pa onda namaže rečenom raztopinom. Mazanje opetuje se nakon nekoliko dana više puta. Djelovanjem ovog maza postane kopito pruživije, dobije nekud snage i života, pa se mladi, i tako nestane sa njega ili da bolje rečemo zacieli svaka pukotina.

— *Košarice, krtoli, ili druge stvari* oplete ne od slame ili sasine, mogu se napraviti nepropustni, pa rabiti za prenos tekućina, isto, kao drvene, limene ili zemljane stvari. U tu



Slika 16. *Ataccia cristata.*

svrhu rabi se friška krv, u prah zagašeno vapno i kocelj. Uzmu se tri diela friške krvi i ubija se dobro, pa se onda dodadu 4 diela u prah zagašena vapna i nešto malo kocelja. Iznješa se sve dobro, pa se ovom kašicom maže dotične posudje. Radja t. j. mazanje opetuje se 2 do 3 puta, jer onda biva čvršće i nepropustnije. Na ovaj način prave kinezi nepropustnim sve što izpletu iz slame, a toga ima mnogo.

— *O podkivanju konja.* Često se pita, nakon koliko vremena ima se iznova podkovati konj, dapače neki podkivaju konje redovito nakon nekoliko nedjelja. Konj se podkuje iznova nakon 4 ili 6 nedjelja, al i to samo onda, kad se je podkova istrošila, pa je blizu da se prelomi ili da odpadne. Češće se podkivaju konji, kojima rožina brzo raste, a svaki put dok se opazi da je rožina porasla preko ruba podkove. Redje se podkivaju konji, kojima rožina sporo raste, kadkad čak nakon 8 nedjelja konji koji po meku n. p. po zemlji hodaju, podkivaju se redje od onih, koji hodaju po kamenju, čvrstoj cesti ili lomjeniku. Ako se konji riedko podkivaju, onda se razbliči kopito, iskrivi se, i posve lako popuca. S druge strane, ako se često podkiva, onda se na podkovano dnom rubu malo po malo napravi toliko luknja, da nemoš gdje čavo udjet, pa podkova odpada.

— *Staklenica za vodu,* posure iz nutri od same vode, pa se to neda lako izprati. Izprati će se takove staklenice, ako se u kvasini raztopi soli, pa takova slana kvasina drži preko noći u nečistu staklenicu. U jutro se odlije, propere čistom vodom. pa je staklenica čista, kao da je ončas iz tvornice.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

-- *Kokošinjak,* slika 15, strana 26. Umjetna gojitba peradi, širi se sve više, pa se dandanšnji usavršavanjem nastoji, da se uz što manje trošak, ima što moguće veći dohod — Čim je bolje uredjen kokošinjak, tim je dosljedno bolja njega, pa onda veća korist. — Naša slika 15 predočuje nam jedan takav kokošinjak. Na desno predočen nam je u prorezu, na lievo u cjelini, a u sredini je prorez peći za grijanje kokošinjaka. Peć nalazi se u sredini istog, a gradjena je tako, da oko dimnjaka ostane prazan prostor, kroz koji dolazi svježi zrak u kokošinjak. Mnogim će bit čudno, da se grije kokošinjak, pa će smatrati, to kao luksus. Al nije tako. Kad se umjetno goji perad stalo je puno do toga, da se imade pilića u svako doba, a niti će se kokoši razkvočit, niti jaja izvalit ako je studeno. Pa i pilići dok su mladi trebaju puno topline; u toplini se bolje, brže i sigurnije razvijaju. Nego i bez svega toga, kad je toplo, troši se manje hrane. — U studenom prostoru gubi se puno životne topline. a ta se nadoknadjiva jedino hranom. S toga će perad, koja trpi studen puno više jesti, pa hranu koju ulaže za razvijanje topline, neće moći ulagati u druge svrhe, naime da nese više jaja ili da se tovi.

— *Ataccia cristata,* slika 16 strana 27. Spada na Taccacene. Potiče s otoka Malaisie. Lišće prizemno, dugoljasto jajasta oblika, do 12 cm. široko, a 30 cm dugo. Tamno zelena je lica. a svjetlećeg se žuta naličja. Cvieće je mnogobrojno, crno ljubičasto, tamnogrimiznih srhova, a poredano je u okrugu. Izmedju cvieća tjera drugih uvitih nitih, koje su od velikog uresa. Sve ovo cvieće nalazi se poredano na čvrstom držku, koji se diže iz sredine busa. Ljubi laku, hranivu zemlju, toplu a vlažnu postavu. Doduše ljeti uspjeva na polje, no u takovu slučaju mora se držati na polusjenastu mjestu u poldnevnom položaju, te obilno zalievati. Gomolj počiva od listopada do ožujka. Obično drži se gomolj i preko zime u zemlji u loncu, samo što se lonac ne zalieva, a čuva na suhu mjestu, gdje je umjereno toplo. Razplodjiva se gomoljcima i izbojima. — Žile mu odebljaju, postanu neka vrst kratkih šunjastih gomolja. Blizu ovih nasedne izmedju sitnih žilica malenih gomolja, kojima se razplodjiva. Puno je bolje ne ticati ništa, nego pričekati do proljeća dok protjera, pa onda rezati i vaditi izboje, te ih saditi. (Iz knjige „O uzgoju i njegovanju cvieća, uresnog grmlja i drveća," svezak VIII, strana 466 i 467. Ciena je svezki 40 novč. bez poštarine.

Gospodarske Viesti.

Sa raznih strana nam se tuže, da se rad kišna i vlažna vremena, ne dadu izvadjati proljetne radje. — Na mnogim mjestim proljetni usjevi će zakasniti, a na nekim će i izostati.

* * *

Pišu nam iz Dubrovnika, da će se nastojanjem občine Riječke pošumiti sva ona golet sa sjeverne strane prama Ercegovini. Vlada će u rečenu svrhu, dieliti svake godine posjednicim zemalja 3000 komadâ borića, uzgojenih u loncima. Rečene boriće daje uzgajati hvalevriedni gosp M. Papi načelnik Riječke občine i posjednik. a ustupa ih vladi samo po 5 novčića komad. Gospodin Papi je jedan od revnih i zauzetnih posjednika, on ima priliku, da blizu sama izvora rijeke, dade uzgojiti na milijune stabala raznog šumskog drveća. Kako je ljubitelj napredka, i nastoji svim snagam da onaj liepi predjel, pretvori u mali Edem, uvjereni smo da bi se radovao, kad bi mogao štogod doprinieti da se i druge goleti dalmatinske pošume, pa da je pripravan svakome, u svrhu pošumljenja ustupati boriće, po 5 novč. komad. Evala!

* * *

U zadnje vrieme miče se nešto trgovina vinom, ali posve polako. Ciene su svakako još uvjek slabe. Ako se proljećem po uskrsu štogod ne razvedri, ćoravo je!

* * *

Bajame, breskve, praskve i kajsije ocvale su obilno i uz najpovoljnije uvjete, a trešnje, višnje, jabuke i kruške pune su cvjetnih pupova. Nebude li nepogoda bit će voća obilj.

* * *

Namjestništvo dalmatinsko nudja Hohemheimskim plugova uz obaljenu cienu od 25 for. pojedini komad; a svilčeva sjemena za badava.

*

Godine 1886 izradilo se je u europejskim tvornicama 7,670,196 kilograma svile. I to najviše u Francuskoj, na ime 3,036.022 kg, druga je na redu Italija. pa Švajcarska, u Austriji izradjeno je samo 96,707 kg.

* *

Častni O. Serafin Vežić, guardijan Zaostrogskog manastira, koji je prisustvovao ovog siečnja predavanjim našeg upravitelja, dao je namazati sve matrake od loza koje su bolovale od crni (patule, sphaceloma ampelinum) sa nakiselom zelenom galicom. Nakisela zelena galica priredjuje se, ako se 1 kg. obične zelene galice, raztopi u 2 litra vode, pa u tu raztopinu kapne deset do dvadeset kapljica sumporove kiseline.

* *

Kako razabiremo iz „Obrtnika" novo-ustrojene obrtno trgovačke škole u Hrvatskoj i Slavoniji napreduju posve dobro.

* *

Hrvatska vlada, za dalje razplodjivanje goveda, kupuje čistokrvne bikiće i kravice bjelanske pasmine od domaćih gospodara. Očit dokaz da se je razboritim timarenjem blaga, već toliko čiste pasmine uzgojilo, da ne treba kupovati goveda čiste bjelanske pasmine na izvoru.

* *

Kako „Gospodar" javlja, u nekim sriemskim vinogradim posve uništenim od filoksere, opazilo se je da je loza *„čavka"* posve zdrava. Očit dokaz, da ta loza može da odoli filokseri.

* *

Na Ratarskomu tečaju u Šibeniku, oplemenuli su učenici druge školske godine 2000 komada voćnih stabala, što običnim što ingleškim spajanjem. U ožujku mjesecu, izim navedene radje, vježbali su se učenici u navrćanju loze, sadnji loze, sadnji voćnih stabala, sijanjem raznog sjemena, pa su na pokušalištu izveli sve proljetne poljske radnje, a za kišljivih dnevih vježbali su se u Radionici pletenjem vrhovih košara.

* *

Konce godine 1886 potrošila je taljanska vlada 261282 lira za utamanjivanje filoksere. Ista vlada ima ti loznika za amerikanske loze, i to u Asti, Palermo i Rim, a sad će se urediti četvrti loznik u Florenci, dočim se već vode pregovori da bi se uredio jedan loznik za amerikanske loze u Pulji.

* *

Na indisko kolonijalnoj izložbi Londonu, jako je zanimala gledaoce neka tkanina zvana *pamuk-svila*. Ta tkanina pravi se od vlakna azijatske biline, zvane *Salmalia Malabarica*, a ima sve prednosti pamuka i svile, jedino rečbi da vlakno nije dosta čvrsto, pa se dade težko presti.

* *

Magjarska vlada izradila je osnovu zakona proti umjetnom vinu.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

31. Kao nadopunjak na odgovor dan u br. 2 „G. P" na pitanje 1, molim da me blagoizvolite još obabjestiti: iz kojih predmeta bi morao položiti prijamni izpit, u komu bi ga jeziku morao položiti; koji je nastavni jezik na poluklinici, koliko se godina uči, i koliko bi po prilici čovjek potrošio, da se izuči.

P. A. M. u S. — Cetina.

Prijamni izpit morali položiti iz predmeta propisanih za donju gimnaziju, izim grčkoga, a i od latinskog ne traže toga puno. Izpit položili bi u njemačkom jeziku, koji je i nastavni jezik na poluklinici. Uči se tri godine, a živeć posve štedljivo nebi potrošili više od 1500 do 1700 foriutih.

32. Imali mjesec kakav upliv na lozu ili bilje u obće? Uplivali na rezitbu? Kada u istinu škodi?

Z. L. u S. — Zadar.

Stare te predsude, ne nalaze nikakovog temelja ni oslona u znanosti, a nose težaku često ne male štete. — Rezati možete lozu i za mlada i za puna mjeseca, i u svako doba kad loza počiva, samo ako je inače vrieme prikladno za rezitbu.

33. Namjeravam pognjojiti stari vinograd, molim kad je najprikladnije doba da to obavim i sa kakovom vrsti djubra je najbolje djubriti?

Z. L. u S. — Zadar.

Najprikladnije doba za gnojitbu je rano proljeće prije neg se vinograd razkopa ili za razkopavanja. – Zdrio, posve rastrošen štajski gnoj, pomješan pol a pol sa gnojem od rastrošena dropa, pa začinjem umjetnim djubrom za vinograde, i to 1 kg. umjetnog djubra na 100 kg. prije rečenog djubra, jeste najbolji gnoj za vinograde. – Djubrenje možete izvesti na dva načina, i to: ili se razstrka rečeni gnoj po svem vinogradu, i to svudi jednako, pa onda zakopa, ili se razgrne zemlja kod svake pojedine glave do žila, pa saspe 1 ili dva škipa (mašura, kopanja) djubra i zagrne.

34. Kod nas amo ima mnogo resina (alghe); može li se od njih napraviti dobar djubar, i kako se ima pri tom postupati?

Z. L. u S. — Zadar.

Sakupljene resine, ako je moguće izperu se u vodi, da budu manje slane, ili se pak razastru na tanko, pa izlože kiši, da ih izpere. Onda se metnu na gnjojište, na kupu, pa polievaju osokom. Svako mjesec dana prekopaju se jedanput, a nakon tri ili 4 mjeseca miešaju se drugimi stvari koje su odredjene za djubar, kao n. p. lišćem, travom, dropom. Na sloj resina naslaže se sloj dropa ili lišća, trave, i tako izmjenično sloj resina a sloj drugih tvarih' dok ima 5 ili 6 slojeva. Ovo se polieva svake nedjelje jedanput osokom, a prekopa se i prebaci prvi put nakon mjesec dana, a kašnje svako 15 dana. Postupajuć ovako u 6 i 7 mjesecih pregnjit resine prilično, te će se s njimi moći djubriti, a dat će vam dobar gnoj osobito za zemlje glinaste naravi.

B. Nova pitanja.

35. Molim vas, na koji se način mogu uzčuvati patlicani (pomodoro) zdravi preko zime? Kako se čavaju u octu, kako u razsoli?

F. M u S. — Istra.

36. Na koji način mogu uzčuvati vino da se ne nagne na brsatu?

F. M. u S. — Istra.

37. Ovdje u blizini glavnog grada, gdje se troši dosti maslaca, koji se vas dovaža iz Italije, hotio bi urediti maslarnicu. Koje govedje pasmine davaju najviše masla?

K. T. u I. — Zadar.

38. Koje su prednosti golokuda (kukuruza) „pignoletto?" Goji se radi zrnja ili za krmu? Koliko se hoće sjemena na hektar zemlje, i koliko se zrnja požanje? U koliko vremena dozrieva?

S. R. u K. — Dubrovnik.

39. Imam dvogodišnjeg angira, i rada bi ga ujaloviti, ali mu je jedno jaje još u trbušnoj praznini. Smjem li ga ujaloviti? Ako ga ujalovim, hoće li posiat jalov, te u obće nesposoban za razplod?

B. V. u K. — Bosna.

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1887.

P. n. č g. Ćaćić O. M. — Spinčić V. — Pučić A. — Požar A. — Urlić F. — Obradović I. — Ružić G. — Drboković N. — Muškardin D.

— Č. g. Spindler G. Podmirena je Vaša predbrojba do konca lipujat. g.

— Č. g. Vitežih Dr. D. Broj 6, 7 i 14 od lanjske godine odposlali smo vam uz srdačne pozdrave.

— Č. g. Oštrić p. J. — Primili smo na svoje vrieme i bilježili smo, al nismo prijavili, jer se od minule godine, ne priobćiva nego samo u 1 i 2 broju. Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca godine 1886. — Srčano odzdravljamo!

— Č. g. Topolović G. — Broj 1 i 3 odposlalismo vam na novo. Blažene pošte. Reklamirajte odmah svaki broj, kojeg ne primite. Da ste nam zdravo!

— Č. g. Muškardin D. Od njemačkih i taljanskih, ono su najbolje; od hrvatskih ima još knjiga: *„Kako se pravi vino"* koju je izdala Matica Dalmatinska u Zadru. Ciena 50 novčića pa *„Mane i Bolesti vina i kako se lieče"* od P. L. Biankini-a. Ciena 30 novčića. Ona predavanja biti će tiskana, ali ne sada, jer ne dotiče vrieme. Živili.

— Č. g. Listić A. – Vialova *„Les maladies de la vigne"* davno je razprodana. Valja pričekat drugo izdanje. Kad vas dodje red poslat će mo vam našu u zajam, al znajte da je prije vas jedan drugi prenumeriran. — Barun Thümen nam piše, da su od njegove *„Mycotheca universalis"* izišle 23 centurije, a svaka centurija stoji 8·25 forinta.

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U VELJAČI 1887.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Snježnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	5·4	11·3	4	—3·5	19	17	11	4	—	—	—	10	8	3		—	20	3	1	—	1	1	—	1	—	213	187	10
Korčula	9 2	13·0	11	—1·8	18	14	14	5	—	—	—	--	6	—	—	1	—	9	5	7	—		—	13	12	115	36	10
Hvar	7·9	16·4	28	—0·2	16	12	16	8	—	—	—	—	—	—	—	-	4	7	7	—	—	—	1	8	1	139·6	72·5	10
Knin	4·4	8·2	28	—5·2	18	18	10	6	1	—	—	6	16	4	—	—	18	—	—	—	—	—	—	—	10	—	—	—
Drniš	3·3	7·5	28	—4·6	18	19	9	5	1	—	8	9	5	—	—	1	8	1	—	—	1	—	1	—	4	—	—	—
Mokrine (Boka)	4·3	11·0	28	—4 0	19	14	6	8	4	—	—	5	8	—	—	1	13	—	2	6	—	2	2	—	3	—	—	—
Nin	4 5	10·0	4	—3·5	18	19	9	7	—	1	—	7	6	—	..	1	6	12	9	1	—	1	2	2	15	—	—	—
Trogir	6·9	13·5	24	—3·0	18	17	11	7	1	—	—	7	8	3	3	—	4	22	11	2	—	—	2	7	3	135 2	1016	10
Dubrovnik	9·1	15 8	4	—3·8	19	13	15	10	2	—	—	?	7	—	—	1	19	21	9	10	—	—	2	7	16	59·3	18·4	9
Smokvica (Korčula)	8·7	13 0	5	—1·7	18	15	13	4	2	—	4	2	3	—	1	—	11	15	5	14	—	—	4	8	27	90·0	66 0	10
Račišće (Korčula)	7 1	14·0	13	—2·0	18	16	12	7	1	1	4	7	6	-	1	—	5	8	6	7	—	5	1	11	7	127	46	9
Obrovac	5 8	9·3	1	—5·0	18	13	15	—	3	—	—	5	—	—	—	—	-	18	—	—	1	—	6	1	2	-	—	--
Podgora (Primorje)	5·8	10·0	28	—3·7	18	11	17	6	3	-	1	7	8	3	—	—	16	8	—	—	—	—	2	1	1	—	—	—
Volaluka	7 8	10·2	28	—1·2	18	17	6	5	2	—	—	14	13	—	—	—	5	8	4	3	4	2	6	2	5	—	—	—
Proložac (Imotski)	5 6	10 6	1	—4·6	18	9	19	4	2	—	—	—	—	-	—	—	—	-	—	-	—	—	-	—	—	—	—	—

U ZADRU 1887. BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA".

Godina VI. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 8.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakà na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Travnja 1887. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Travnja 1887.

Kotarske Gospodarske Zadruge

I.

Zakonom od 2 svibnja 1886 uz Pokrajinsko Gospodarsko Vieće, mogu se osnivati kotarske gospodarske zadruge. Paragraf 1. rečenog zakona glasi:

„U svakome političkome kotaru može se „u smislu ovoga zakona, ustanoviti „Kotarska „Gospodarstvena Zadruga." Ista je podložna „kao družtvo propisima državnog zakona od 15 „studenoga 1867 (D. Z. L. B. 134) a u njezi-„nom posebnom svojstvu kao organ za gospo-„darstvene interese, pripoznan sa strane države „i sljedećim propisim ovoga zakona."

„Dali se u jednom te istom kotaru ima „ustanoviti više nego jedna zadruga, odlučuje „Namjestništvo u dogovoru sa zemaljskim Od-„borom, usljed molbe zanimanih gospodara."

Po ovom zakonu, u svakom pojedinom od 13 političkih kotara, može se zasnovati jedna ili više gospodarskih Zadruga. Jedna ili više, jer imade kotara jako prostranih, pa je do središta kotara velika dalečina, a i nisu uvjek interesi i zanimanje u jednome predjelu kotara jednaki interesim i zanimanju gospodara u drugom predjelu kotara.

Svaka pojedina od tih zadruga imati će na temelju navedenog državnog zakona posebni statut, izradjen napram vladajućim odnošajim u dotičnome kotaru, biti će posebno tielo; neka vrst filiale pokrajinskog gospodarskog vieća; samosvojna i ovisna.

No, prije neg se upustimo u potanje razlaganje, da vidimo jesmo li zdreli za takove ustanove, i hoće li moć uspjeti.

Bez dvojbe smo zdreli! Kod nas izim što svak opažava, da smo zaostali u gospodarstvu za ostalima narodima, te ćuti potrebu da se maknemo, imademo mal da ne u svakome kotaru i vještih i izučenih gospodara, koji bi mogli biti u rečenih zadrugah desna ruka.

Drugo je pitanje, hoćeli moći uspjeti te kotarske gospodarske zadruge.

Kod nas vlada mjestimice još sredovječni duh, da svak hoće, da ima sve u svojem mjestu, pa mnogi iz mjesta odaljenih od glavnog grada u kotaru, neće stupiti u zadrugu s krivog uvjerenja, da će se svaka ulagati, na korist gospodarâ iz siedišta zadruge, a da će oni morat samo doprinašati članarinu.

Kod nas nema lakih provoznih sredstava, pa je mjestimice iz pojedinog kraja kotara voziti se u glavni grad istog, skopčano velikim troškom i velikom dangubom, te će se i s tog razloga mnogi suzdržati da stupe u zadrugu.

Izim navedenih ima još nekoliko razloga, koji bi dali misliti, da kotarske gospodarske zadruge neće uspjeti.

Navedeni razlozi, koji mogu vriediti za gospodare u obće, ne dadu se uvjek uporabiti na pojedince.

U svakom pojedinom kotaru naći će se dvadeset gospodara, koji svaćaju korist ovakove ustanove, i koji su u isto doba požrtvovni; dapače smo uvjereni, da će ih se naći i više. Dosti su oni da se stvar započme. Kad se stvar jedanput uputi, ići će sama, pa će se svaki gospodar kojemu je stalo do vlastitog napredka, do napredka njegova mjesta i cielog kotara stupiti u zadrugu.

Prvi članovi kotarskih gospodarskih zadruga, osobito oni, koji su razsijani po manjim mjestim kotara, te su više u doticaj narodom, mora da budu apostoli gospodarskog napredka. Oni valja da djelom i tvorom probude druge iz mrtvila, da uliju u njih ljubav za gospodarskim napredkom, da ih dovedu do onog stepena, kad se radja u čovjeku čeznuće za boljim za savršenijim.

Kako je današnje gospodarsko stanovište u svietu, neda se održati nego samo borbom. Uz konkurenciju, kojom se je svima boriti, može da se održi samo onaj, koji uz najmanji trošak, najviše i najbolje robe proizvadja. A zvanje je kotarskih gospodarskih zadruga da budu ognjište koje će ogrijati gospodare da se mogu boriti za gospodarski napredak. (*Sliedi*).

Brananje i valjanje zemljišta.

Gospodari ne daju brani ni polovicu one važnosti, koja ona sbilja ima u gospodarstvu, osobito ako je rabljena kako valja. Ono što su grablje za vrtlara, ono je brana za gospodara.

Brana imade jako puno vrstih, težkih i lakih, drvenih i gvozdenih, oštrih, upravnih, krivih zubova itd. itd. Kako što svaka vrst brane nije za svako zemljište, isto se tako sa jednom te istom branom nemože branati svaka vrst zemlje, niti obavljati svaka radja.

Nije samo zvanje brane, da izravna površinu zemlje po oranju, da čupa i sakuplja korov i pokopa (pobrana) zasijano sjeme; ona se može velikom koristi rabiti pri svim drugim radjam u svrhu poboljšanja zemljišta, i medju radjam pri uzgajanju gospodarskog bilja, pa na taj način prištediti čestoput jedno oranje, i mnogo plievljenje.

Jednom branom neda se branati svaka vrst zemlje, niti se s njom dade obavljati svaka radnja. U dobrog gospodara imale bi biti barem tri brane. Jedna posve laka, daklen drvena; jedna posve težka, daklen gvozdena, a jedna nešto srednjeg.

Evo nekoliko pravila, koja bi imala voditi gospodara pri brananju:

1. Nesmje se branati vlažno zemljište, kad je usljed vlage žilavo, jer za branom ostaju

PODLISTAK.

O razplodjivanju maslina.

(Konac. Vidi broj 7).

Razplodjivanje izbojim.

Izboji tjeraju obično iz panja, i to s onog djela panja, koji je tik zemlje ili je zemljom samo malo pokriven. I sa debljih žila, koje nisu duboko u zemlju zakopane, tjeraju takodjer izboji. Pomoću izboja razplodjivaju se masline najlaglje, te će se valjani maslinogojac znati uvjek tim okoristiti.

Dok su izboji mladi ne imadu žila, no kad su jači, onda su obično providjeni žilam. Ako ih ima puno, pa se duše izmjenično, onda se proriede. Tim se postigne nesamo, da se jače, pravilnije i liepše razviju oni, koji ustanu, nego im se bolje i obilnije razviju žile. Godinu dana poklen su se proredili, odciepe se od panja ili žila, od koji su protjerali, pa zasade u ciepilnjak na 8 cm. razmaka.

Pri razplodjivanju izbojim valja uvjek biti na čistu, ako je sve stablo istovrstno ili je možda dotična maslina bila navrnuta, pa je panj, sa korienjem divlji ili druge vrsti. U zadnjem slučaju valja izboje navrnuti. Navrćanje se obavlja još iste godine, ili sljedeće godine, i to na oko, na sviralicu, i na pero. Oplemenjenim izbojim postupa se na isti način, kako je već rečeno pri opisivanju načina razplodjivanja sa nabreklinam.

Razplodjivanje starim panjevim.

Ima često starih maslina, koje nisu za ništa. Takove je najbolje sasjeći, pa stari panj upotrebiti za razplodjivanje. Isto tako mogu se upotrebiti za razplodjivanje panjevi usahlih maslina, jer i od ovih ostane panj, i nekoliko žila zdravih. Preostali zdravi panj ili jače zile tjeraju izboje i kadšto puno njih, a kad što samo nekolika. Ako iz panja protjera puno izboja, onda se proriede, zagrne zemljom da se okite žilam, izčiste i njeguju dok odebljaju nešto za 3 cm. Onda se razgrne zemlja, odciepe od panja, pa zasade u ciepilnjak na 80 cm. razmaka i njeguju dok dorastu, da se mogu zasaditi na opredieljeno mjesto. — Kad iz panja protjera samo 4 do 6 izboja, onda se i s ovima postupa, kako je prije rečeno, al se njeguju na istom mjestu čak 5 ili 6 godina, dok se sasvim razviju, pa se tad tek odciepe i sade na opredieljeno mjesto.

Razplodjivanje sa divljakom.

Divljih maslina, ponajviše samoniklih po gajevim ima kod nas puno. One se mogu upotrebiti za razplodjivanje, j to ako se njeguju na istome mjestu, doklen porastu i prilično odebljaju, ili se pak presade u ciepilnjak na 80 cm. razmaka pa tu njeguju. Divlja maslina je prikladna za razplodjivanje, ako ju nije blago brstila. Ona radja obično obilnije, sitnijim plodom, al iz kojeg se razmjerno dobije dosta ulja. Tko ne ljubi takovu vrst maslina može ih navrnuti, što najlaglje biva, dok su mlade.

Od svih navedenih načina razplodjivanja najnaravnije je razplodjivanje sjemenjem. — Iz sjemena doduše nije se sigurno, da će se dobiti ista vrst, kako rodi stablo od kojeg sjeme potiče, al su sjemenjaci najjači i odole najviše studeni.

Kako se iz svega razabire razplodjivanje maslinâ je stvar laka, a kad bi se bolje njegovale masline, kad bi se redovito čistile, klaštrile, okopavale, te svako 5 ili 6 godina gnjojile, onda bi puno obilnije i redovitije radjale. Maslina nije nezahvalna, nego smo mi prama njoj nezahvalni.

D.r **A. A.**

brazdice, i zemlja se puno pogazi. Usljed toga izim što otvrdne (okori se) površina zemlje, pa zrak nema pristupa u zemlju nemože da iz donjih slojeva izpari prekomjerna vlaga, pa zemlja studena, te bilje na njoj niti piri niti viri.

U zdravici stvaraju se lako humozne kiseline. a na površini velike tvrde grudve, kroz koje niti nemože da probija bilje, dočim su one zaklonica za korov.

2. Težke zemlje glinaste naravi, ako se oru u ljetno doba, onda je najbolje prebranati ih po oranju, inače im usljed sunčane pripeke otvrdne površina. Ne branaju se takove zemlje odmah po oranju, ako ima izgleda, da će dažditi.

Jeseni se takove zemlje ne branaju po oranju, nego se ostave razorane preko sve zime, da se djelovanjem vazdušnina bolje raztvaraju.

Lake, prve zemlje, ako se oru u ljetno doba, ne branaju se odmah po oranju, nego se ostave razorane, a to da se slegnu, te nešto spoje djelovanjem rosa, pa i rad toga da korov proklica.

Ako bi se takove zemlje pobranale odmah po oranju, lako da bi se izprašile t. j. da bi se zemlja u prah smrvila; korov bi zatravio površinu, a prvom kišom ciela bi se površina pretvorila u blato.

Iznimku ovome pravilu prave zatravljene starine, kojima je bila zaraslina podorana. One se prebranaju odmah po oranju.

3. Kad od oranja, do sjetve ima dosti vremena, onda radja branjanja ne obavljaj s jednog puta. Prvi put, i to samo lako, brana se kad je proklicao korov, pa se nakon nekoliko dana brana još jedanput, nešto dublje; i ta radja opetuje se još jedan ili dva puta, tako da zemljište, koje se je moglo prebranati u jedan put, brana se 3 i 4 puta.

Kad se odmah po oranju pobrana kako valja, onda se slegne zemlja te površina okori djelovanjem rosa i dažda, a korov ju zatravi.

Zemlja je tim plodnija, čim je više njezina unutarnjost izložena blagotvornom djelovanju vazdušnina, a u unutarnjost će tim više biti izložena djelovanju vazdušnina, čim se bude češće branalo.

Kad se opetovano brana, ne brana se uvjek u jednom te istom smjeru, nego jedanput uzduž, a drugi put poprieko. Na taj način se križaju brazdice, pa se zemlja bolje mrvi, i pravilnije mieša. Branaje na okrug, kako je u nekim mjestim običaj, nemože se preporučiti.

4. Čim se opazi, da se je okorila površina zemljišta, valja ju odmah prebranati, da se izmrvi; zanemarili se, lako da će valjat opet orati. Nikad nije blagotvorniji upliv vazdušnina, što ako leži zemljište izorano i prebranano.

5. Pred samom sjetvom valja prebranati zemljište, da se s jedne strane izčupa korov, a s druge da se priredе brazdice u koje će padati sjeme (pri omašnoj sjetvi). Po sjetvi brana se još jedan put, te sve sjeme ostane zakopano, i u posve priredjenoj zemlji.

Ima ih, koji po sjetvi imadu običaj branati dva i tri puta u istom pravcu u svrhu, da ostanu pravilne brazdice, pa da sjetva izgleda kao redomična. To se nemože preporučiti, jer usljed toga strpa se često sjeme skupa, a često ostane ležeće na površinu golo. Glavno je da svako zrno bude pobranano, te da svako po mogućnosti stoji jednako razdaleko od drugog. Gusto zasijano ili nagomilano sjeme duši se i tjera u vlače, a radja slabo zrnjem. Gdje se ore u slogove, ne smije se po sjetvi branati poprieko slogova, jer se onda sjeme sakuplja u jarčiće. Najbolje je prije sjetve prebranati zemljište poprieko sloga, a po sjetvi uzduž slogova. Na taj način zaprieči se sakupljanje sjemena u jarčiće, a poluči se svrha branjanja, kako valja. *(Sliedi).*

O ROJEVIM.

Šta je roj? Roj je obitelj pčela za čas bez doma, odselila je sa maticom iz običnа stana, da traži novi, i da se uredi nezavisno.

Mnogo obitelji prisiljene su rojiti se, ili, jer nestalo hrane, ili jer stan ne čist, studen, ili jer napali moljci ili drugi neprijatelji. U navedenim slučajevim, osobito ako nema legla, a obitelj je malobrojna, onda se posve lako sele. Takovih rojevâ vidi se najviše na proljeće i jeseni.

Pravi roj, odlita samo iz posve napučenih ulištа, skupa sa maticom, dočim u ulištu ostaje još uvjek jedan dio pčela sa maticom.

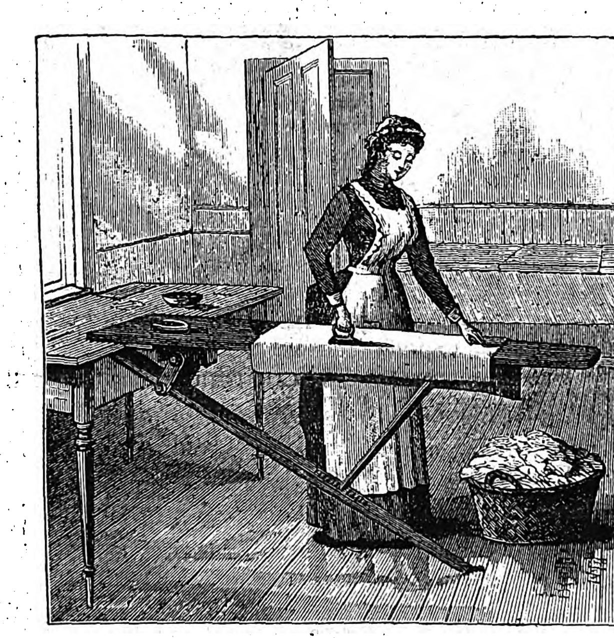
Prvenac, zove se onaj roj koji prvi odleti, a s njim odleti uvjek stara oplodjena matica. Stara matica ostavlja ulište, jer nemože da podnosi, što ima legla u matičnim stanicam. Svojim tužnim glasom zanese ona i razdraži pčele na rojenje, pa jednog liepog dana oko pol dana, odleti ona, a za njom one njezine privrženice, koje je zaniela na rojenje. Kako se vidi rojenje nastaje samo od ljubomornosti stare matice napram mladoj, i napram leglu u matičnim stanicam.

Premda rojenje potiče od matice, ipak ona ne odlučuje kad se ima rojiti, nego njezine privrženice, koje imadu prije da priredе potrebito za rojenje.

Posve je riedak slučaj, da se jedno ulište rojilo, bez da je ostala druga matica ili leglo u matičnim stanicama. Narav tjera pčele da grade matičnih stanica, dok ima dosti legla, pa i mužkog, te se je usljed toga znatno uzdigla toplina u ulištu. Visoka, a vlažna toplina, veliko izparivanje, a usljed toga potreba da se neprestano donaša voda u ulište, onda topao, poldnevan položaj ulišta, pospješuju jako rojenje. Umjetno može se pospješiti rojenje, ako se na uglovih stanicâ, ili na rubovim, odozgor i sa strane napravi zareza, na kojih pak pčele nagrade matičnih stanicâ.

Ako se izmedju dva ulišta blizo stojećih, napravi maleni otvor, kroz koji nemogu prolaziti pčele, nastat će rojenje, a to samo zato, jer se preplaši jedna matica zučenja druge. Dalo se je slučajeva, da su se pčele rojile, samo zato jer se uvelo jednu drugu maticu u ulište.

Drugčije biva, ako je ulište ostalo bez matice. Ako nema matičnih stanica, priljubi se



Slika 17. *Daska za utijavanje.*

uvedenoj matici, pa i ne bila oplodjena. Ako ima u ulištu matičnih stanica a jako je, onda njeguje ove, pa kad doraste prva matica puste uvedenu da se roji sa ono nekoliko privrženica, što si je mogla steći za kratko boravljenje u ulištu, a ako je ulište slabo, uništi sve matične stanice, priljubi se uvedenoj matici i ne roji se.

Ulište iz kojeg je odletio prvenac roj ostane bez stare matice, i naliči u takovom času u sve i posve ulištu, kojemu je oduzeta matica ili je umrla. Ako se u takovo ulište iz kojeg je odletio prvenac roj, uvede sljedećeg dana jedna mlada matica, ona se obično neće više rojiti te iste godine, a to je posve dobro, jer su drugi rojevi uvjek slabi, i jer je bolje da je ulište napučenije. *(Sliedi).*

Nerodna voćna stabla.

Često vidjeva se liepih stabala, ali bez ploda. To su stabla, koja obično ne rode ništa, ili rode nevaljanim plodom, ili im plod podpada ili pregnjije prije no što dozori.

Gospodar ih s početka nešto njeguje, kašnje ih gleda prekrštenih rukuh, a najzad ih posve zanemari ili ih u času srditosti osječe. Nevalja! Stabla ne rastu, kao gljive, a ako savjetno stvar izpitamo uvjeriti ćemo se da je uvjek svemu gospodar kriv.

Mi čujemo za neku liepu, točnu, veliku ili rodnu vrst voća; e to odmah želja, da ju imamo, a ne pitamo se pri tom ako je zemlja, podneblje, itd. takovo, kako narav te vrsti zahtjeva.

Kad ne uspjeva, vjerujemo prije da smo prevareni bili, nego da proučavamo uzroke, te da nastojimo stvar izpraviti.

Što nam se često mladice suše, sto se rak i grinta na drvu pojavljaju, što nametnice napadaju lišće itd. svemu tomu smo sami uzrok.

Što je dakle učiniti, u takovu slučaju? Neostaje drugo nego prvrnuti dotično stablo t. j. navrnuti nanj drugu, koju vrst za koju smo iskušali da dobro uspjeva.

Nego se hoće opreza i pri tom. Navrnuti i navrnuti nije jedna te ista stvar. Osobito sa starijim stablima valja biti jako oprezni.

Od mladjih stabala n. p. dvo do četvorogodišnjih navrću se obično spajanjem one mladice od kojih će se kašnje razviti glavne grane za krošnju.

Sa starijim stablima, koja se imadu navrnuti, valja paziti: da su u podpunoj snazi, jer ako su malaksali težko da tjeraju bujno, da se trajno pomlade. Veća stabla, koja su u podpunoj snazi nevalja na jedanput navrnuti, nego u 2 ili 3 godine, tako da se svake godine navrne jedna trećina grana. Na takovu stablu ne klaštre se sve mladice ili grančice, nego samo one, koje se imadu navrnuti. Tako isto ne valja pokratiti glavne grane na kratko, jer se tim ubija stablo, bolje je navrćati grančice. Donje grane uvjek se manje pokraćivaju od gornjih, pa sve da su gornje jače od donjih. Navrćajuć nevalja zadavati stablu velikih rana, n. p. praviti veliki dugi razciep, ili prem kosu plohu pri spajanju; najbolje je navrćati pod koru.

Starija stabla nevalja rano navrćati. Pričekati je uvjek da prvo naglo kolanje sokova prodje. Kad je stablo u cvatnji najprikladniji je čas, da se navrne. Pištac valja da je po mogućnosti u sve i posve istovrstan podstavu. Kasne vrsti ne valja nikad navrćati na rane vrsti.

Kad su jednoć počeli kolati sokovi, onda se sa takova stabla nemogu više rezati plemenike, jer ako se navrne težko da se prime.

Mladice plemenike valja rano odrezati, prije neg što počmu kolati sokovi, pa ih čuvati do zemana kad se navrće. Šibe plemenike čuvaju se najbolje u vlažnoj glini, na hladnu i sjenaštu mjestu. Obično se namaže sva plemenika kašom od gline, pa se debljim krajem t. j. onim krajem gdje je zarez zabode za 4 do 6 prsta u vlažnu glinu.

U predjelim, gdje vlada u proljeće suho vrieme, kao n. p. bura, pa je mogućnost, da se plemenike posuše prije no što protjeraju, savjetuje se obviti ih mahovinom. Ovo osobito valja za plemenike od krušaka, šljiva i trešanja, koje se posve lako suše.

Ako plemenike protjeraju prem bujno i duge, onda ih valja privezati o kolčić da ih vjetar ne prelomi, ili ih je pokratiti. Mladice, koje protjeraju od plemenike valja za 3 ili 4 godine pokraćivati, a to da postanu snažnije, i da se bolje srastu sa podstavom. Isto tako odstrane se nakon 3 ili 4 godine, sve one mladice i grane, koje nisu bile navrnute.

Ako gospodar bude radio kako smo naveli, imati će za 3 ili 4 godine rodno stablo. A nema ništa zahvalnijeg prama gospodaru, što su voćna stabla, ako se s njima postupa kako valja.

C. K.

Proja ili proso (Panicum miliaceum).

Proja je jedna od onih gospodarskih bilina, koja je nerazdjeljiva drugarica maloposjednika, i to ne radi drugoga, nego što u velikoj gojitbi, premda izdašna, nije dobila nigda pristojna mjesta.

Za gladnih godina siromahu je hrana, a obično ima dobru tržnu cienu, bolju nego ječam, jer se perad osobito ptice s njom hrane.

Proja dieli se po obliku klasa u klipastu proju t. j. takovu koja je osobita klasa poput klipa, i u metličastu proju, t. j. takovu, kojoj je klas poput metlice. Još diele proju, po boji zrnja, na bielu, žutu, crveno smedju i crnkastu proju.

Proja ljubi toplo, pa bilo i suho podneblje. Najradje uspjeva na naplavnim zemljam t. j. takovim zemljam, koje su do travnja pod vodom ili prevlažne, pa se niti nemogu zasijati oziminam. Zemlja mora biti pržinaste ili pjeskovite ili pjeskovite ilovaste naravi a duboke zdravice. Ljubi topao, poldnevan položaj, pa baš bio i presuh i pretopao.

Ako je zemlja, koja poplavi svake godine,

onda se može proja sijati za više godina za sebice, inače najbolje uspjeva po djetelini, okopavinam i na krčevinama. Glavno je da zemlja, gdje se sije bude dobro priredjena i čista od korova, jer inače zatravi, pa izrodi.

Proja ne trpi gnoja izpod sebe, al ako je zemlja gnojna uslied toga, što je prije pod neku rastlinu pognojeno bilo, onda proja uspjeva dobro, i radja obilno.

Djubar u raztopljenom stanju, kao n. pr. nablaženu osoku ili raztopljen umjetni djubar, podnaša, razumjeva se, da i onakovo djubrenje mora da bude izvedeno prije sjetve.

Sjetva obavlja se od 20 travnja unaprjed. Bud je proja osjetljiva na studen radje se zakasni sjetvom, inače lako prozebe. Sije se omasno i u redove. — Bolje je redomična sjetva i s razloga što se onda može plieviti i rahliti izmedju redova.

Za hektar zemljišta hoće se 20 do 80 litara sjemena. Sjeme klica lako; razvije se nešto, pa se onda kao ustavi; to biva s toga, što razvija žile. Ovo je čas gdje valja paziti da korov proju ne zaduši. Može li se izpljeviti korov ili još bolje prorahliti zemlja motičicam okopavačam ništa bolje. Gdje je proja redomično sijana, to se lako tamani korov strojem za obradjivanje izmedju redova. Kad zatravi jako, onda neki prebranaju proju. Brananje može se preporučiti samo onda, kad se je proja ukorienila, a korov se stopro pojavlja

Kad proja razvije žile onda počme bujno tjerati u vlatje.

Ne trpi puno ni od nametnica, ni od zareznika. Od zareznika hudi proji gusjenica od *Pyralis silacealis*, a od tajnocvjetnih nametnica sadja (*Ustilago destruens* i *Ustilago Crameri*). Ove nametnice pojavljaju se jače, ako je proja zasijana na posve vlažnoj zemlji ili blizu kakove šume.

Čim je toplije ljeto, tim je veći izgled na dobru žetvu. Proja žanje se, kad je dobar dio zrnja na vrhu metlica dozrio, a to biva u kolovozu ili listopadu.

Metličasta proja drzrieva prije od klipaste. Kad je zrnje dozrelo, ne valja zanemariti žetvu, jer ne požanje li se odmah, onda po odpada puno zrnja.

Žetva obavlja se na dva načina. Neki požanju najpre metlice ili klipove. pa ih odmah izmlate, te onda suše sjeme na tavanu, a slamu nekam drugo; ili pak privežu metlice ili klipove u snopiće, pa suše na tavanu, a onda kašnje mlate; drugi kose sve razi zemlje, pa postupaju, kao sa drugim žitaricam. Ovaj zadnji način preporuča se manje, jer izim što poodpada puno zrnja, upali se i izpljesnivi vlatje, jer obično nije dosta suho.

Sa jednog hektara zemljišta požanje se 12 do 30 hektolitara zrnja. Jedan hektolitar zrnja teži poprieko 60 do 70 kilograma.

Slama od proje je jako dobra krma za blago; sa 1 hektara požanje se 1000 do 2000 kg. slame.

Kako što je već rečeno najviše proje troši se kao hrana za perad, onda za kruh. Za kruh valja proju osloboditi ljuske. u koju svrhu imadu osobiti mlinovi. — Od 100 litara obične proje, kad se rieši ljuska ostane samo 60 litara. Od proje peče se takodjer jako puno žganice (vinovice, špirita).

Kukuruz ili Golokud (Pignoletto)

(U isto doba odgovor na pitanje 38 iz broju 7).

Kukuruz ili golokud pignoletto, odlikuje se time, da raste posve nizko, da je posve sitna zrna, da nasedne puno klipova, a da dozrieva brzo.

Pignoletto goji se radı zrnja, a nigda za krmu. Za krmu goje se samo visoko rastuće vrsti kukuruza.

Zadovoljava se svakom zemljom prikladnom za kukuruz, a prija mu osobito, ako se djubri izpod njega.

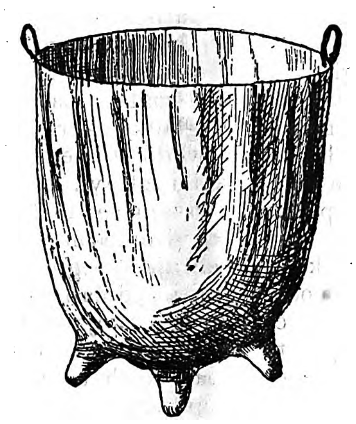
Goji se najviše u onim predjel m, gdje druge vrsti kukuruza nemogu sigurno da dozriju, ili radi toga što zemlje prem vlažne pa se može stopro kasno sijati ili radi toga što padne rane jeseni kiše ili rano zavlada studen.

Pignoletto dozrieva obično u 150 dana. Na pokušalištu Ratarskoga Tečaja u Šibeniku dozrievao je Macchienchio Pignoletto u 62 dana, pa se je u jednoj istoj godini sijao i žeo dva puta.

Pošto je zrno maleno, troši se razmjerno malo sjemena. Na hektar zemljišta ide 20 do 40 litara ili 15 do 35 kg. zrnja za sjeme, i to napram tomu, dali se sije redomično ili omašno.

Sa hektara površine požanje se 30 do 38 hektolitra zrnja. Svaki hektolitar zrnja teži 75 do 78 kilograma.

Brasno od Pignoletta je zlatno-žuto i osobito prikladno za puru. Tko troši na kući puno kukuruza, tome se može toplo preporučiti gojitba pignoletto kukuruza, jer mu je zrnje teže, no ono od visokog rastućih vrsti. Imali se kukuruz prodavati onda, se njegova gojitba nemože preporučiti, jer kako je poznato trgovci traže vrsti velika zrna, pa radi toga zanemaraju pignoletto, i plaćaju ga puno cjenije. L

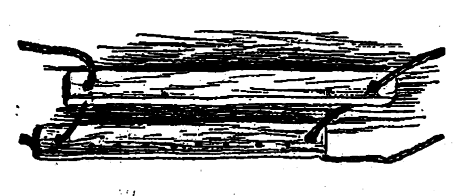


Slika 18. *Umjetno vime za telad.*

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

— *Daska za utijavanje*, slika 17 strana 30. Kad je domaćicam utijavati, one naslone jedan komad daske jednim krajem na stol, a drugim na stolicu. Za utijavanja se daska odmiče, pa često padne; a u takovu slučaju lako da progori rublje koje se utijava. te da se dogodi druga koja nesreća. Ako se želi dobro utijavati glavno je da daska stoji nepomično, a u isto vrieme, da je nešto pruživa. Naša slika predočuje nam takovu dasku, novijeg izuma. — Na dolnjoj strani daske, na kojoj se ima utijavati, pričvršćen je na jednom kraju jedan drugi komad daske člankovito, a pri drugom kraju štap za odporište, tako ciela stvar nije drugo nego velika štipala. Kad se ima raditi otvore se štipala, te jedan kraj ide na a drugi izpod daske od stola, onda se zatvore štipala i pridrže u tom položaju pomoću štapa za odporište, od kojeg se donji kraj upire o zubove. Sprava je ova tako jednostavna, da ju može svaki domaći drvodjelac napraviti.

— *Umjetno vime za telad* slika 18 strana 31. Ovo je amerikanski izum. Umjetno vime izradjeno je od čvrste nepropustne tkanine, u obliku vreće. Gornji otvoreni kraj ušiven je o obruč od željezne žice, i ima dva uha, koja služe za pričvrstiti ga. Na donjem kraju su ušivene tri cice od iste tkani. Na kraju svake



Slika 19. *Štipala za umjetno vime.*

cice imade malen otvor, a u svakoj cici spužvica. Kad će da sisa telad, ovjesi se umjetno vime, ulije unj mlieko, pa gornji otvor umjetnog vimena zatvori pomoću štipala, slika 19. Pitat će mnogi sta treba amerikancim umjetno vime, kad imade kravje vime, iz kojeg može telad sisati. Stvar se ima ovako. Pri umjetnom uzgoju teladi, ili kad se s drugog kojeg razloga neće da dopusti da tele sisa majku, onda se napaja mliekom. Nego je izkustvo dokazalo, da se telad, koja se uzgaja napajanjem ne razvije nigda, kao telad koja sisa. Ljudi išli iztraživat uzrok, pa se uvjerili, da telad koja se napaja nerazvija se liepo, jer da naglo guta mlieko, pa da smljekom ne dodje u želudac dosta sline. Ovakovim umjetnim vimenom nedolazi puno mlieka na jedanput u usta, a telad sisajuć ga sili se, pa se tim izlučuje dosti slina iz žljezda, te progutano mlieko bude laglje probavljeno, pa telad bolje uspjeva.

Gospodarske Viesti.

Iz Korčule, Pelješca, Hvara, Visa, Primorja, Trogira itd. itd., javljaju nam, da su bajame ocvale po najboljem vremenu, te da se je obilno ploda naselo. I drugo voće cvate ili je ocvalo po najpovoljnijem vremenu.

* * *

U Bistrici ustrojena je drvorezbarska škola.

* * *

Još uvjek driema trgovina vinom, niti ima izgleda da bi se stvar živje makla po uskrsu. Žalostno!

* * *

U Zagrebu na Prilazu uredio je gosp. A. Kunštek lievaonicu željeza.

* * *

Lietos se kod nas goji malo svilaca, jer narod nije imao lani kome prodati uzgojene kožurke (bahure). U Hrvatskoj sklopila je vlada pogodbu jednim svilogojcem iz Siska, da daje badava svilačkog sjemena, onim koji hoće gojiti, svilce, te da preuzme od njih kožurke po 1 forint i 20 novčića kilogram.

* * *

Zareznik *Diaspis pentagona*, koji se prije par godina pojavio na murve, širi se sve više. te kako „*Rivista di Bachicoltura* tvrdi, prieti uništiti sve dudike. — Na mnogim mjestim u Brianzi, ljetos se nemogu gojiti svilci jer su sve murve posve okužene.

* * *

Družtvo za obranu austrijskog vinogradarstva, razdieliio je 250 hiljada ključeca od amerikanske loze, i to 240 hiljada komada vrsti Riparie, 500 komada vrsti Elvira, 500 komada vrsti Missouri-Riesling, 500 komada vrsti Noah, 500 komada vrsti Clinton, te 10,000 komada vrsti Solonis, Jork, Madeira, Otello i Jacquez.

* * *

Kako se iz statističkog izvješća „Pester Lloyda“ razabire, izveženo je godine 1886 iz Austro-ugarske u Svajcarsku 34,711 goveda, 10,361 krmče i 17,331 glava što ovaca, što koza.

* * *

Od 1 kolovoza 1885 do 31 srpnja 1886 utjerala je Njemačka država za porez na šećer od buraka 91,556,000 maraka.

* * *

U Brnu u Moravskoj obdržavat će se 22 do 25 rujna t. g. izložba ječma za pivo i hmelja.

* * *

Radi se oko toga, da se u Mariboru uredi neku vrst burze za voće.

* * *

Po „Bonforts Wine und Sprit Circular“ uvedeno je godine 1886 iz Francuske u Ameriku 236,791 skrinja šampanjca. Svaka skrinja sadrži 12 staklenica. Najviše šampanjca odpo-slala je tvrdka G. H. Mumm & C., naime 51,205 skrinja, pa onda tvrdka Pommery & Greno, naime 47,156 skrinja. Stare tvrdke, koje naiviše šampanjca razprodavaju u Evropi kao Möet & Chandon, te Veuve Clicquot-Pousardin, nisu toga puno razprodali u Ameriku. prva tvrdka samo 5070 skrinja, a druga 15,173 skrinje.

* * *

Godine 1883 bilo je u Magjarskoj (neznamo jeli sa ili bez Hrvatske) zasadjeno lozom 363,562 hektara zemljišta. Ti vinogradi rodili su 3,932 755 hektolitara vina, i to: su 1,930,888 hektol. bieloga vina, su 893,782 hektol. crnog (crvenog) vina, su 771,200 hekt. rusog vina, i su 343 hekt. suškovine. Godine 1885 bila je Magjarska (barem po oficioznom izvješću) napravila 5,422,675 hektolitara.

* * *

Francuska vlada poslala je gosp. Pierre Viala profesora na školi u Montpeliera, u Sjevernu Ameriku, nalogom da putuje i prouči ove vrsti amerikanskih loza, koje najbolje uspjevaju u vapnenastom zemljom, te bi se s njimi mogli iz nova zasaditi od filoksere propali vinogradi u predjelim gdje je zemlja vapnenaste naravi.

* * *

Srpsko poljoprivriedno družtvo u Beogradu izabralo je za urednika „Težaka,“ vriednog gosp. Sv. Lj. Gavrilovića, dojakošnjeg tajnika istog družtva i našeg suradnika. Radujemo se!

* * *

Kr. Gospodarsko-šumarsko učiliste u Križevcih pohadjalo je prvog polugodišta tekuće školske godine 1866-1887 svega 68 slušatelja. Doista liep broj!

* * *

Na 11 i 12 svibnja obdržavat će se u Berlinu izložba tovljena blaga, te mesarskog orudja i posudja, i orudja za klaonice.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

27. Kako se prave svieće lojenice?

B. F. u M. — Brač.

Lojenice svieće prave se od ovčijeg i govedjeg čista loja. Ovčiji je bielji i tvrdji od govedjeg, ali se neraztaljen i pokvari prije od njega. Zato dolaze obedvie vrsti loja u trgovinu obično pomiešane. Svaka vrst loja prije nego li se raztali može lako da se pokvari, da orangavi. Da raztališ loj treba ti ga najprije osušiti, pa zatim izkrižati na sitne komadiće pomoću noza sjećkala. Loj se tali pri toplini od 40° do 50° C. Tanka opnica koja drži loj smežuri se pri grijanju i pravi takozvane *čmare* ili *škvarke*. Raztaljen loj ljevaj u bačve kroz šupljaču na kojoj će da ostanu čmare. Takav loj treba još pročistiti raztalivši ga još jednom i ostavivši ga, da se mirno taloži. Nečistine odsjednu na dno suda. Rad boljega čišćenja grije se raztaljen loj u zatvorenim polukrugljastim gvozdenim kotlovima uz 50 postotaka vode i jedan postotak sumporne kiseline. Voda koja izpariva izlazi kroz dimnjak ili se tjera u spravu za sgušćivanje. Kad se dosta vode izpari ostaviš loj da se hladi i mirno da se utaloži. Nečist dolnji loj upotrebljuje se za pravljenje običnih vrsti sapuna. Što sam pisao o stienju u odgovoru na pitanje 69 iz 1885 god., obielodanjenu u Br. 22 „Gosp. Pouč.“ lanjske godine, gdje je iztumačeno pravljenje voštanicâ, vriedi i o stienju za lojenice. Svieće lojenice mogu da se prave na dva načina: ili *zaronjivanjem* ili *lievanjem*. — *Zaronjivanjem* se prave svieće lojenice sputivši stienje po više puta u raztaljen loj. To biva ovako: Napraviš drvene šibke od metra duljine zaoštrene na obadva kraja, tako da ti bude lako, da natičeš na njih stienje. — Šibke da su ti debele toliko, koliko se neće previjati kad jih budeš obterećivao sviećama. Na svaku šibu natakni 15 do 20 stienja u jednakom razmaku medju sobom. — Prihvativši redom šibe jednu po jednu zaronjivaš stienje u sud sa raztaljenim lojem. Pri tom prvom zaronjivanju, treba da je loj posve vruć eda uzmogne lašnje da prodre u stienje i da jih skvasi skroz i skroz; pa i zato, da kad digneš šibke, težina loja da pomogne stienjima, da se ovjesno izpruže, a vrućina da nedopusti loju da se skrutne prije tog opruženja. Za hladjenje namočenih stienja treba da pripraviš dvie vodoravne istosmjerne motke, na koje ćeš naslanjati krajeve šibâ. Ostane li kojigod stienj nakrivljen, a ti izpruži rukom. Kad se loj u sudu ohladi toliko, da mu se na površju stane hvatati tanka kožica okolo stienâ suda, počmi iznova uronjivat stienje i stavljat jih na motke, da se suše. Uronjivanje opetuj toliko puta dok postigneš žudjenu debljinu sviećâ. Pošto dolnji kraj svieća izpada obično deblji usljed ciedjenja loja, da izjednačiš debljinu sviećâ uroni jim dolnije krajeve u raztaljen loj dok se raztali suvišna debljina loja. Da ti se loj u kotlu uzdrži posvud jednake židkoće, miešaj ga kad i kad štapom. Da napraviš sviećama gornji šiljak zaronjivat ćeš zadnjih puta stienje sve to dublje u loj. Dolnji nespretno udebljao i zaokrugljen kraj svieća odsieci ili nožem ili naslonivši ga za čas na rub dobro zgrijana bakrena kotla. *Lievanjem* se prave lojenice naliévajuć raztaljenim lojem kalupe, u kojima su već nategnuti stienjî. Kalupi za svieće prave se i od običnog lima gvozdenoga, ali je puno bolje da budu od smjese koja sastoji od dvie trećine kositera i jedne olova. Oni imaju oblik cievî ponešto čunjastih, to jest s jedne strane mrvu tješnjih nego bi s druge. Iznutra treba da su cievi posve gladke da takove postanu i svieće, pa i da se mogu lašnje raditi. Dolnji krajevi kalupâ su polukrugljasto zaobljeni ili zaoštreni i probijeni rupicom, kroz koju može uprav da prolazi stenj. Stienj navučen na debeloj igli prodjene se kroz gornju stranu kalupa a izvuče se pomoću iste igle kroz rečenu rupicu. Na otvoru kalupa se stienj pritvrdi ili o tanku kovinsku žicu poprieko naslonjenu na istom otvoru ili o naročitu kvačicu pritvrdjena pri otvoru. Loj za lievene svieće treba da je većom pomnjom očišćen i da je tvrdji, sastavljen obično od smjere jednakih česti telećeg i ovnjeg loja. Stienj treba da bude bio umočen u raztopljenu loju prije nego li se nategne u kalupima. Prije nego li se u kalupe stane lievati raztopljen loj treba liepo izpružiti stienje, da ostanu upravo po sred kalupâ. Da ti kalupi stoje navučeš jih na osobiti stalak koji sastoji od vodoravne limene ploče, na kojoj su probivene rupe istog premjera kao što ga imaju gornje česti kalupa. Nakon ulievanja loja u kalupe treba po više puta s dolnje strane da nategneš stienje nek ti ostanu izpravni Hladjenjem se loj stiska pa bi kalupi ostali odozgor prazni, da jih prije podpuna ohladjenja nenadoliješ lojem. Suvišan loj što ostane pri debljem kraju lojenicâ odkini nožem

U Korčuli o gluhoj Nedjelji 1887.

F. Radić.

35. Molim vas, na koji se način mogu uzčuvati patlicani (pomodoro) zdravi preko zime? Kako se čavaju u octu, kako u razsoli?

F. M. u S. — Istra.

Samo neke vrsti patlicana mogu se uzčuvati preko zime zdravi bez ikakove pomoći, a to su okrugli mesnati patlicani gladke kore i takozvani „tikvari“ t. j maleni patlicani, nalik tikvicam, a mesnati i gladke kore. Ove dvie vrsti, jer sadrze malo vode, a mesnati su, kad se uberu jeseni zdreli i zdravi, pa ovjese na nit, u suhu prostoru, čuvaju se do kasnog proljeća. Na niti mora da je ovjesen svaki komad osebice, jer ako se dodiraju pregniju. Čim jedan komad počme gnjiti, odmah se odstrani, inače pregnjiti će i drugi. Stajanjem izgubiti će nešto vode, te će se navrašćiti, no ako se pred uporabom drže par satih u vodi imbibiraju izgubljeno vodu, pa izgledaju, kao friški. U octu nečuvaju se patlicani. U razsoli čuvaju se kako sliedi. Izčiste se patlicani, pa cieli ili u komade naslažu u velike zemljane posude iz nutri ocaklene. Ako se naslažu na komade, onda se po svakom pojedinom sloju pospe nešto malo čiste biele soli u prah smrvljene, pak se ozgor dolije toliko, čiste, dobre i ukuhane razsoli, da oblija patlicane za 2 ili 3 prsta. Ako su cieli patlicani naslagani, onda se ne posiplju sa soli, nego se dolije toliko dobre, čiste, ukuhane razsoli, da ih oblija za 2 ili 3 prsta. Onda se poklopi dotična posuda, i čuva na čistu mjestu. Toliko se put dogodi, da se na razsoli napravi pliesan. U takovu slučaju odlije se razsol, ukuha, pa kad ostine, onda se opet ulije na patlicane i posuda poklopi.

36. Na koji način mogu uzčuvati vino da se ne nagne na brsatu?

F. M. u S. — Istra.

Vino, koje potiče od hrdjava, nagnjila grožđja, težko će te uzčuvati zdravo, i uz najveću njegu. Evo vam pravila, po kojimi se vino čuva zdravo: 1. Ako se drži u čistoji zdravoj bačvi, i čistoj zračnoj konobi. 2. Ako se redovito pretače. 3. Ako se drži pun sud ili inače, ako se sumpori svako 15 dana. 4. Ako je vino slabo, valja će ga pojačat, dodajuć mu dobre čiste vinovice. 5. U skrajnom slučaju, savjetuje se dodavati svako 20 ili 30 dana nešto 8 do 14 grama sumporno kiselog vapna na svaki hektolitar vina.

37. Ovdje u blizini glavnog grada, gdje se troši dosti maslaca, koji se vas dovaža iz Italije, hotio bi urediti maslarnicu. Koje govedje pasmine davaju najviše masla?

K. T. u I. — Zadar.

Nije laka stvar točno odgovoriti na vaše pitanje. One su pasmine najprikladnije za maslare, koje u najmanjoj množini mlieka, daju najveću kolikoću masla, al ne samo absolutno, nego i u postotke. Jer čim u manjoj množini mlieka ima više masla, tim je cienije proizvadjanje samog masla. Obće uvjerenje vlada, da gorske pasmine, kao n. p Svicarska, Algajska, Shorthom pasmina itd., davaju manje mlieka, a da je ono mastnije, dočim pasmine nizina, kao n. p Holandežka, davaju više mlieka, ali je ono vodnije. Nego, dali će mlieko biti manje il više mastno, ne zavisi samo od pasmine. nego i od hranitbe. Gorske pasmine naučene su sočnijoj hrani planina, jedu razmjerno manje, ali hoće bolju hranu pa im je zato i mlieko mastnije. Voluminoznu hranu, kao sječke od repe, drop itd. ne unovčuju dobro. — Proučite dobro tamošnje odnošaje, osobito one pod kojimi će morat živit blago, pa se onda odlučite na izbor. Po našem mnienju najbolja bi bila za vas bjelanjska ili möhltalska pasmina.

38. Koje su prednosti golokuda (kukuruza) „pignoletto?“ Goji se radi zrnja ili za krmu? Koliko se hoće sjemena na hektar zemlje, i koliko se zrnja požanje? U koliko vremena dozrieva?

S. R. u K. — Dubrovnik.

Odgovor na ovo pitanje, čita se na predjašnjoj strani u članku „Kukuruz ili golokud „pignoletto.“

39. Imam dvogodišnjeg angira, i rada bi ga ujaloviti, ali mu je jedno jaje još u trbušnoj praznini. Smjem li ga ujaloviti? Ako ga ujalovim, hoće li posiat jalov, te u obće nesposoban za razplod?

B. V. u K. — Bosna.

Ujaloviti angira kojemu je jedno jaje još u trbušnoj praznini skopčano je svakako pogibelju njegova života. Ujaloviti ga na polovicu t. j. jedno samo jaje, nema nikakove svrhe. — Ustrpite se. Znat će te bo iz iskustva, da se ždriebcu stopro u trećoj godini spuštaju jaja u tobolčić. Pričekajte daklen, da mu se sasvim spuste, pa ga onda ujalovite.

B. Nova pitanja.

40. Molim vas izvolite raztumučiti u čem se sastoji divlji oganj (lažne vatre)?

S. S. u O. — Knin.

41. Blagoizvolite me poučiti. kako da uništanim sitne pužice, koje mi sve uništavaju?

J. P. u K. — Zadar.

42. Čitah u V. svezku knjige „O uzgoju i njegovanju cvieća,“ da se ljepotice (Bellis) razplodjivaju i sjemenjem. Kad dozrieva sjeme, i kako ono izgleda?

J. P. u K. — Zadar.

43. Imam jagorčicu, koja zametne sjeme, al nemože da dozrije, jer čim odpadne vjenčić, požuti sjeme, pa sagnjije ili odpadne. — Što može tomu biti uzrok?

J. P. u K. — Zadar.

44. Mnogim od mojih voćnih stabala posušili se vrhovi mladica. Od česa je to? Da nisu zar prozebli? Šta mi je učiniti?

N. K. u V. — Bosna.

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1887.

P. n. č. g. Čagelj O. M — Bolmarčić dr. J. — Gospodarsko Družtvo - Banjaluka - Cikara S. - Šibenik — Milić A. - Slano — Radman A F. — Gržinić A.

— Sl. Čitaonica Delnice i Karlobag. — Podmireno je I.o polugodište t. g.

- Č. g. Vranyczany pl E. — Pada na podmiru predbrojbe do konca kolovoza t. g.

— Č. g. Papi M. — Onaj ostatak podmiruje vašu predbrojbu do konca listopada t. g. Zdravo!

— Č. g. Lucianović A. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca travnja t. g.

— Č. g. Baranović J. — Broj 1. od god. 1885 i broj 1 i 2 od 1886 odposlali smo vam na novo po treći put. Blažene pošte!

— Č. g. Prpić L. — Broja 5 od g. 1882 nemamo. Drugom prilikom, prije dvie godine, bili smo vam isto javili. Iz ruke u ruku, pred lani, platio je g. G. 3 forinte. Razpitat ćemo!

— Č. g. Milić A. — Broj 4 i 6 od god. 1882, te 10, 16, 20, 23 i 24 od god. 1883, pa broj 1, 3 i 5 od god. 1884 i broj 5, 9, 16 i 23 od god. 1885, odposlali smo vam uz sumporaču,

— Č. g. Bulić I. — Da, i oni djelomično oblačni bilježe se. Dostavljenim novcem, sravnali smo predbrojbu do konca proš. godine, te upisali 1 for. na račun predbrojbe na knjigu „O uzgoju i njegovanju cvieća“.

— Č. g. J. P — Ono što po otocim i po primorju zovu *viola*, ono se znanstveno zove *Cheiranthus* ili *Matthiola*, hrvatski: *šeboj*. Što pitate, možete čitati u knjizi „O uzgoju i njegovanju cvieća,“ strana 100 do 104.

— Č. g. Gjurgjević M. J. — Broj 18 od god. 1886 i tiskanice za Metereol. opažanja, odposlali smo vam na veliki petak.

— Č. g.čna Lukatelli L — Obrnuli smo po nalogu.

— Č. g. R. T. — Mi nerazumjemo, možete nam vjerovati, a takova je pomutnja u stvari, da se u obće ništa niti nemože razumiti. N. p. na jedan nalog od 3·17 for. jedan poštarški ured iz susjedne Hrcegovine priliepi na pašicu naputice 5 biljega po 5 nč., uračuna novčić za blanketu, i 5 nč. za pristojbinu. A poštarski ured u Splitu, na nalog glaseći za 2·22 for. priliepio je pašici naputice dvie biljege po 5 nč., i poslao nam 1·90 for. Može li se pomisliti veće konfuzije !?

BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA,“

Godina VI. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 9.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vjestu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Svibnja 1887. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Svibnja 1887.

Zakon proti zavijači.

Prošastih godina, a osobito lani, doživjelismo slučajeva, da su neki vinogradi bili poharani od zavijače, a mal da ne svudi rečeni skot decimirao je rod.

Iskustvo je dokazalo, da proti rečenom skotu nema sredstva nego sakupljanje, toli kukaca, koli po skotu za gnjezdo uvijena lišća; pa je rad toga naš Sabor glasovao lani zakon, koji je dobio i carsku potvrdu, a koji uredjuje sakupljanje zavijača.

Bilo je slučajeva, da se je jedan gospodar mučio i trudio sakupljanjem skota, dočim je njegov susjed gledao prekrštenih rukuh, kako mu vinograd tamani, i uždao se da će mu sudbina pomoći; pa onda skot nalitao u vinograd prvog, i unatoč njegovom trudu nanašao im štete, jer mu nemogao odoliti.

Zakon je to predvidio, te sad imade zakon, kojim se ~~liena susjeda~~ može natjerati na sakupljanje skota, ili u slučaju njegova nemara, dati sakupljati skot na njegov račun.

Svi smo više ili manje protrpili dosad od zavijače. Ne gledajmo ih više prekrštenih ruku, nego im navjestimo rat, rat do zadnje glave, do zadnje kaplje krvi.

Prvih dana svibnja one će se već pojaviti, da započmu svoj rad, koji se sastoji u tamanjivanju naših vinograda. Latimo se odmah sakupljanja. Najbolje ih je sakupljati iz jutra, kad su pod listom. U tu svrhu, kako je već bilo rečeno služi kišobran. Otvoren kisobran obrne se na zemlju, prisloni o glavu, pa unj strese loza. Zavijače padnu unutri, kao mrtve. Sakupe se odmah, pa metnu u bure ili se odmah ubiju. Uvijeno lišće može se sakupljati u svako doba dana.

Nije dosta sakupljati ih jednog dana ili jedan sami put, već se valja često navraćati, n. p. svakog trećeg ili četvrtog dana, jer sve se ne pojave na jedanput, nego neke ranije, a druge kašnje.

Štete nanašaju u največoj mjeri u svibnju, pa do druge polovice lipnja. U drugoj polovici lipnja nestane zavijača, jer su se oplodile, snesle jaja, pa poskapale. Svaka ženka snese 1 do 12 jajasca u uvijenom lišću. Iz ovih izvali nakon 8 do 12 dana upljuvak, koji se u 5 do 6 nedjelja razvije i obahuri, pa se onda iz njega koncem srpnja ili u prvoj polovici kolovoza razvije zavijača, koja nam u to doba opet nanaša štete po vinogradih.

Iskustvo je dokazalo, da zavijača tim više nanaša štete, čim kašnje protjera loza, jer onda grize mladice, mjesto lišća.

Ljetos je baš takav slučaj. Naši vinogradi su zaostali u tjeranju radi poznih ledova, pa će zavijača kad se pojavi baš naći mladice mleke, te za nju prikladne. A jer je lani bilo puno zavijača, a slabo se tamanile, biti će jih i ljetoš puno, s toga se mi svi moramo ozbiljno latiti posla, te tamaniti ih s reda i neprestano.

Marljivost u ovom slučaju najviše pomaže.

Budimo marljivi u sakupljanju zavijače, marljivi kao pčele; lienčine i fataliste prisilimo zakonom da budu marljivi pa će nestati zavijače.

Podatci za povjest šumarstva u Dalmaciji.

Prolistavajuć djelo „Statuta et leges Civitatis et insulae Curzulae (1214—1558) opera Prof. D.ris J. J. Hanel," koje je izdala naša jugoslavenka akademija znanosti i umjetnosti medju svojim „Monumenta historico juridica Slavorum meridionalium" god. 1877, našao sam nekoliko podataka za povjest šumarstva u Dalmaciji, koje ovdje priobćujem u kratku prevedenu izvadku, znajuć, da će zanimati ne samo naše šumarske strukovnjake, već i ostale naše čitajuće obćinstvo, koje je željno da znade, kako je presvietla mletačka republika postupala sa našim šumama i kako se je obzirala na domaće nam zakone i običaje koji se ticahu šumâ.

Izmedju 1271 i 1387 god. izdana su dva zakona sadržana u „Liber legum ac statutorum civitatis et insulae Curzulae."

Zakon CX. Vlada bez cjelokupnog vieća (gradskoga) nemože da izda tudjincu milost, da sieče na otoku debela drvlja zgodna za gradju, pod pedepsom od deset iperpera, za kojegmudrago sudca ili vikara. Da bi koji stranac hotio da kupi, može vlada da proda ili da dade dopust prodaje u dogovoru sa viećnicima, koji budu u gradu. Da bi ko pitao drva za gorivo, može to da mu dopusti vlada. A onaj koji bi imao dopust da sieče drva za gorivo, kad bi sjekao debelo drvlje za lies, neka bez odpuštenja plati obćini 25 iperpera i neka izgubi svoj tovar.

Zakon CXII. Kad bi koji inostranac bez dopuštenja sjekao drva ili za gradju ili omanjeg drva i krcao brod, neka gospodar broda plati obćini 25 iperpera, svaki mornar po dvie iperpere, i neka izgubi sve što bude posjekao.

Iz „Reformationes Communis Curzulae," vadim tri zakona iz god. 1403:

PODLISTAK.

Štetni zareznici, nametnice i bolesti masline.

U gospodarstvu se uvjek opažava, da čim je plemenitija jedna bilina, da ju tim obilnije napadaju zareznici, nametnice i druge nevolje Loza i maslina, dvie najplemenitije biline trpe najviše. Njihovi ih neprijatelji napadaju nemilo, haraju na kori, u drvu, na lišću i u plodu, pa usljed toga ili obole, ili iznemognu ili poginu: a gospodar koji se oko njih muči, vidi slabe ili nikakove nagrade za svoj trud.

U vojnika je prva, da upoznade svojeg neprijatelja. Kad ga poznadu, onda im se je lako s njim mjerit.

I gospodar mora da pozna neprijatelje njegovih rastlina, odnosno njegove neprijatelje; i on mora da znade, kako žive i kako se razplodjivaju, ako će da se proti njima bori.

Puno se je učenjaka bavilo neprijateljem masline, kao: Briganti, Costa, Berti, Aloi, Gené, Bernard, Bayle-Barelle, Boisduval, Gaureau, Norbert, Morganti, Moschettini, Pollini, Pellegrini, Angelini, Fonscolombe, Rozier, Bianchedi, Bianchini, Reynaud, Targioni-Tozzetti, De Breuil, Tavanti, Risso, Riondet itd. itd. itd.

Kao što pčele oblitaju od cvieta do cvieta, da sakupe najbolji med, tako ćemo mi iz svih navedenih i nenavedenih uzeti ono što je najboljega, te u kratko predočiti našim čitateljem.

Najpre bavit ćemo se zareznicim i drugim životinskim neprijateljim masline.

Od kornjaša (*Coleoptera*), i to od petočlanih kornjaša (*Pentamera*) napadaju maslinu: Hrušt (*melolontha vulgaris*) i rogoš (*Oryctes nosicornis*) a od četerčlanih kornjaša (*Tetramera*) napadaju: *Apion verax*, maslinov granotoč ili drvotoč (*Hyles nus oleiperda*), *Mecinus circulatus* i *Phloeotribus oleae*.

Od polukrilaca (*Hemiptera*) napada masline: *a)* Pollinijev medič (*Cisticoccus Pollinii*), *b)* maslinov medić (*Coccus oleae*), *c) Lecanium oleae*, *d)* maslinov predac (*Psylla olivina*), *e)* maslinova uš (*Tripsoleae*).

Od opnokrilaca (*Hymenoptera*) napada maslinu: *a)* Maslinov šiškar (*Cynips oleae*), *b)* čahuromorica (*Pteromalus quadrum*).

Od leptira (*Lepidoptera*) napada maslinu: *a)* grizlica (*Prays oleellus*).

Od dvokrilaca (*Diptera*) napada maslinu: *a)* maslinova mušica (*Dacus oleae*).

Hrušt (Melolontha vulgaris), od svakog je gospodara dobro poznati veliki kukac, dug 22 do 23 milimetra, a smedje boje. Pojavlja se najjače u travnju, u svibnju, pa u lipnju a kadkad u srpnju, te rujnu. Kao kukac ne nanaša maslini štete, jer ne voli njezino žuko lišće, ali se zato hrani lišćem i pupljem od voćnih stabala. Leti s večera, a po danu stoji pod lišćem. Zenska bude oplodjena u svibnju, pa s nese 30 do 35 jajasca nešto 2 centimetra u zemlju. Najradje nese na obradjenim, prhim, suhim i podjubrenim zemljam, u sunčanu položaju. Nakon 20 do 24 dana izvale ličinke, one su biele, žutoglave, a živu s početka skupa, pa pod jesen se raztave, i svaka traži prikladno mjesto za sebe. Ove ličinke poznate su svakom našem gospodaru pod imenom *grčica*. Živu u zemlji 2 do 4 godine, i to ljeti bliže površine, a zimi duboko. Hrane se korenjem, i tim nanašaju velike štete. Jeseni 3 ili 4 godine izvale izmetine, pa se zakuklje, te u proljeće, osobito u svibnju izlete iz zemlje u obliku posve razvijena kukca, poznata pod imenom *hrušt*. — Nanašaju više štete mladim maslinam nego starim, i to grčice grizuć korienje, usljed česa često masline poginu.

Težko ih je utamaniti. Još je najbolje u svibnju i lipnju tresti po danu stablima, pa pale kukce (hruštove) sakupljati i ubijati. Izgnječeni hrustovi, kad pregnjiju daju izvrstni dušični djubar.

Grčice je težko ubijati. Dobro je ubijati one, koje za motikom ili plugom ostanu na površinu. Neki savjetuju ustrcavati u zemlju sumpornog ugljika, da ih zaduši, na isti način kako što se radi za filokseru. — No, to je skupo sredstvo, pa bi se moglo preporučiti jedino u onom slučaju, kad se u velikoj mjeri pojave. Svakako je najjeftinije i najpraktičnije sredstvo sakupljati hruštove u proljeće i ljeti, te ih ubijati. (*Sliedi*).

Zakon LXIII. Nijedan stranac nesmije da sieče luč niti drugo drveće na otoku pod pedepsom od 25 iperpera, a kad bi slovom ili tvorom pomogao kakav Korčulanim, neka plati istu pedepsu; samo ne kad bi sjekao i izvažao po dopustu vlade. Luč nesmije niko da izvozi za otoka pod rečenu pedepsu.

Zakon LXV. Niko nesmije da sieče nikakva drva u Privali pod pedepsom od 25 iperpera.

Po „Catasticum possessionum Communis Curzulae“ od god. 1427 razumije se da je dolac *Privala* u Blatskom području pripadao občini,

Zakon LXVI. Drva neka se sieku na velikom otoku po naredbi vlade.

Od godine 1407:

Zakon LXXXIV. Platit će u ime pedepse iperpera 25 ko bude zapalio borovinu na otoku na način, da otuda bude štete.

Zakon LXXXV. Niko nesmije da sieče borovinu za pravljenje pakline u sviem onim mjestima sa kojih se može da ugleda more, pod pedepsom od 25 iperpera.

Zakon XCIII. Kojimudrago otočanin Korčulanin može da otme sjekiru ili pilu kojimudragom strancu kojega nadje gdje sieče drva bez vladina pečata.

Iz spomenutoga „Liber legum“ etc ;

Od god 1417:

Zakon CXLVI. Niko nesmije da se bavi vadjenjem pakline u drugo doba godine osjem od polovice mjeseca srpnja do polovice kolovoza pod pedepsom od iperpera 25.

Taj isti zakon bi potvrdjen drugim od g. 1420.

Iz „Reformationes“ etc.:

Od god. 1426:

Zakon XXI. Da bi se zapalio gaj i nebi se doznalo za zločinca, neka štetu izplati sve selo u kojega je područje izgorio gaj.

Od god. 1432:

Zakon CLXXVIII. Na občinskom zemljištu od Rta Ražnja do Grde Luke u području Blatskomu i od Streče luke do Privale niko nesmije da prokrči sad, ni da zapali vatrom gaj pod pedepsom od 25 iperpera.

God. 1448 pod vladom dužda Frana Foscari bijahu se Korčulani obratili na istoga molbom, da pošto mnogo korčulanskoga pučanstva žive vadjenjem i prenašanjem drva, a po domaćim zakonima je vazda bilo zabranjeno stranoima, da se bave tim poslom, neka odredi, da se kneževi vladaju po domaćim zakonima (jamačno jer su jih često i bezobzirno prekoračivali) i da ne davaju nikomu dopusta prenašati drva sa inostranim brodovima, već samo sa brodovima grada i okružja korčulanskoga.

Na tu je molbu dužd odgovorio u svojem pismu iz iste god. 1448 pristajuć da neka bude po želji prevjernih Korčulana pod pedepsom globe od 200 dukata svakomu rektoru (knezu) ili oficiru koji bi dao dopust izvažanja drva protiv ove naredbe.

Iz „Reformationes“ etc. od god, 1452:

Vidi se da ta naredba kao što i predjašnji zakoni imadijahu malo krieposti i rektori da se vladahu po svojoj samovolji. a ne po zakonu jer opet god. 1452 u cjelokupnom vieću bi sastavljen zakon:

Da nijedan stranac nesmije nipošto da sieče ni izvodi sa otoka drvlje bez dozvole *cjelokupnog vieća korčulanskoga* pod pedepsom od 25 iperpera, gubitka broda i svega što bi bilo u njemu. I kad bi se našlo da je na kojimudrago način s njim u dogovoru koji god Korčulanin, taj neka odmah plati 50 dukata. A vlada dotičnog doba u dužnosti je po prisegi da odredi 4 oficira u svakom selu da nadgledaju taj posao velikom strogošću.

Od god. 1492 ima odluku kneza Thenpula, koja odredjuje da se carina na borovinu ima pobirati na korist občine.

God. 1493 izda knez Šimun Capello odluku na molbu i tužbu Antuna Angeli izabrana od gradskoga vieća na obranu gradskih zakona, da se luč iz kojega biva paklina, te drveće kojim žive množtvo žiteljstva baveć se gradnjom brodova raznosi u tudji sviet sasvim da je to od duždeve vlade zabranjeno i na veliku štetu **grada i otoka; naredivši da niko mješćanim ni** tudjinac nesmije da iznosi sa otoka luč pod pedepsom od 25 iperpera, gubitak broda i svega što bi se u njemu našlo; a kad bi koji korčulanim pomogao svjetom ili tvorom tudjinu odmah neka upadne u pedepsu od 50 dukata.

Od god. 1499 ima odluka sindika Bernardina Lauredana i Nikole Delfina kojom na molbu seljanâ otoka Korčule odgovaraju, da se pakline i smole nesmiju da izvažaju sa otoka u druge zemlje podložne mlet. Republici, nego nakon jednoga dana, što, donešene u grad Korčulu, budu bile tu izložene na prodaju za potrebe gradjana; a kad jih nakon toga dana niko nebi dobavio da bude prosto izvažati jih.

God. 1512 pučka skupština, skupljena u Korčuli sa svih strana otoka, upravi molbu na dalmatinskog providura Sebastijana Justinijana, kojom osim drugih stvari, prosi, neka občini naredi, da dopusti da se gdjegod sieku drva, da puk neumre od gladi; da se dopusti otočanima i gradjanima, da sieku luč, *kad se danomice sieče za inostrance;* neka se čini obsluživati naredbu iz god. 1448, jer da rektori i oficiri vrhu carine na borovinu *daju tolika množtva dopusta tudjincima da su več poharali otok.* na štetu njegovu i zanatlija brodograditelja, a tako i o izvažanju ugljevlja.

Na tu molbu i tužbu odgovara providur, da je neka pitanja odbacio kao *neprava* i *nepoštena* iza kako je čuo, da jim protuslovi Andrija Kanavelić i drugovi mu, kao govornici prevjernog korčulanskog plemstva; a druga tri nuzgredna pitanja potvrdjuje.

Dan kašnje, iste godine šalje providur iz Hvara odluku na kneza Lovra Badoera, kojom naredjuje da unapried nesmiju carinari, da davaju strancima dopusta za izvažanje luča iz otoka u nijednoj količini, pod pedepsom knezu, od 200 dukata; ali samo za kakvu *neznatnu* količinu, ako jim se bude činilo razložito, da će moći da udjeljuju dopuste mjestnim plemićima i pučanima. Da drugo drvlje nesmije da bude izvedeno sa otoka od drugih već od samih Korčulana sa svojim brodovima i to pod istom pedepsom, kad bi drukčije vladali.

Po navedenoj pučkoj tužbi razumije se, da je već oko 1512 god. ponestalo bilo sa otoka povećih šuma a to najviše krivnjom stranaca, kojima su Mlečići, korčulanski kneževi, davali dopuste u prkos sviem zakonima i naredbama.

God. 1520 knez Melko Natali na pitanje mnogih plemića i gradjana da bude providjeno da se sa otoka nevadi više luč ni drugo drvlje zakonom zabranjeno, da se nečini ugljevlje, ni da se zapaljuje grmlje za malu korist sijanja, jer ako to sve bude dopušteno i trpljeno, da pučani ni gradjani neće moć življeti, ni tjerati zanata svoga, naredjuje, da unapried nijedan stanovnik grada ili varoša korčulanskih nesmije da sieče nit da čini sječi luča na ovome otoku, ni malo ni više, pa ni za vlastitu porabu bez kneževa pisma pod pedepsom od iperpera 25 ko bi protivno uradio. Drugi stanovnici otoka mogu bez kneževa dopusta da sieku luča do dva tovara za porabu svieće i ribanja; ali ne više bez dopusta kneževa pod pod rečenom pedepsom i stati mjesec dana u tamnici i toliko više čim više bude odgadjao izplatom globe. Kad se nebi našlo zločinca, da plati selo u kojega bi susjedstvu bio posječen luč. Stranci, da nemogu sjeći ni činiti sječi luč na ovome otoku pod pedepsom od 25 iperpera i izgubiti brod sa sviem što **je u njemu, a tako i Korčulani koji bi jim po**mogli, ili stati 2 mjeseca dana u tamnici; i da nesmiju stranci činiti ugljevlja ni sjeći drva ni za gorivo ni ga gradju; ni učinjeno ugljevlje ni drvlje izvažati bez izričita kneževa dopusta pod gornjom pedepsom.

I pošto ovaj otok trpi mnoga pustošenja zbog neredne vatre radi razgajivanja, a šume su *već na ništa dotjerane,* na veliku štetu drvodjelaca. koji je jedan od glavnijih zanata ovoga grada, i na štetu države koja u potrebi nebi imala drva kojim da utvrdi ovaj grad, odlučuje se da unapried niko nesmije da razgajiva ili da zapaljiva šume, ter nedodje prije da javi u grad na kancelariju, da mu se udieli dopust ako vatre nebude na pogibeljnu mjestu; a ako to bude da nesmije nipošto da razgajiva, ako prije neostavi u kancelariji jamčevinu od 50 dukata. A ter se bude ko usudio da zapali vatru na otoku protiv ove naredbe, bude li šteta manja od 50 dukata, neka odmah izplati štetu i sjedi u tamnici 6 mjeseca dana, a toliko više čim kasnije bude izplatio globu; nu pridje li šteta 50 dukata da bude obješen za grlo na ugled i uspomenu ostalima. Kad se nebi odkrilo zločinca, susjedno selo neka plati štetu osim ako bi na kancelariji bila na vrieme javljena pogibelj buknuvše vatre, da joj se uzmogne da predupredi.

U Korčuli, o Uskrsu 1887.

F. Radić.

Nedaća, maća ili lug (Oidium Tuckeri).

Oidium Tuckeri je ime tajnocvietne nametnice, koja napada svake godine redovito naše groždje, te koju vinogradari poznadu pod imenom nedaća, maća ili lug.

I ona je uvedena iz Amerike, i to najpre u Inglešku. — Tamo se je šnjom najpre upoznao vrtlar Tucker u mjestu Margate, pa je po njegovom imenu dobila njezino drugo ime.

Iz Ingleške prešla je bolest u Francusku, i tu je opažena godine 1848. Sljedećih se je godina širila nevjerojatno brzo po svim drugim vinorodnim predjelim Evrope.

Svi se spominjemo, koliko je štete na nekim mjestim kod nas naniela, a svi znamo koliko nam štete još dandanašnji nanaša.

Iz Visa n. p., pa i iz drugih mjesta se je već narod selio. Nego srećom, u sumporu pronašli sredstvo, kojim se je moći boriti proti nedaći.

Nedaća se pojavlja odmah s rana proljeća na mladice i lišće, a kašnje na zrnje (grestvu), pa zastre mladice, lišće i groždje u obliku sitne, guste, bielkaste mrežice, da se pričinja, kao da je brašnom (mukom) posuto. Ti bolestni djelovi su osobita mirluha, nešto slična pomješanu mirluhu gljiva i pliesna.

Ova mrežica sastoji se od sitnih izprekrižanih i izprepletenih nitih (mycelium) rečeni tajnocvjetne nametnice.

Ova mreža stiska rečene djelove loze. ili da se jasnije reče, ne dopušta im, da se razvijaju, pa se s toga vidjevaju smedje piknjice, koje postaju danomice veće, a one su dokaz. da, da je na tom mjestu kožica već oboljela, pa su sisajući ustroji (*Haustorie*) rečene nametnice prodrli u unutarnjost.

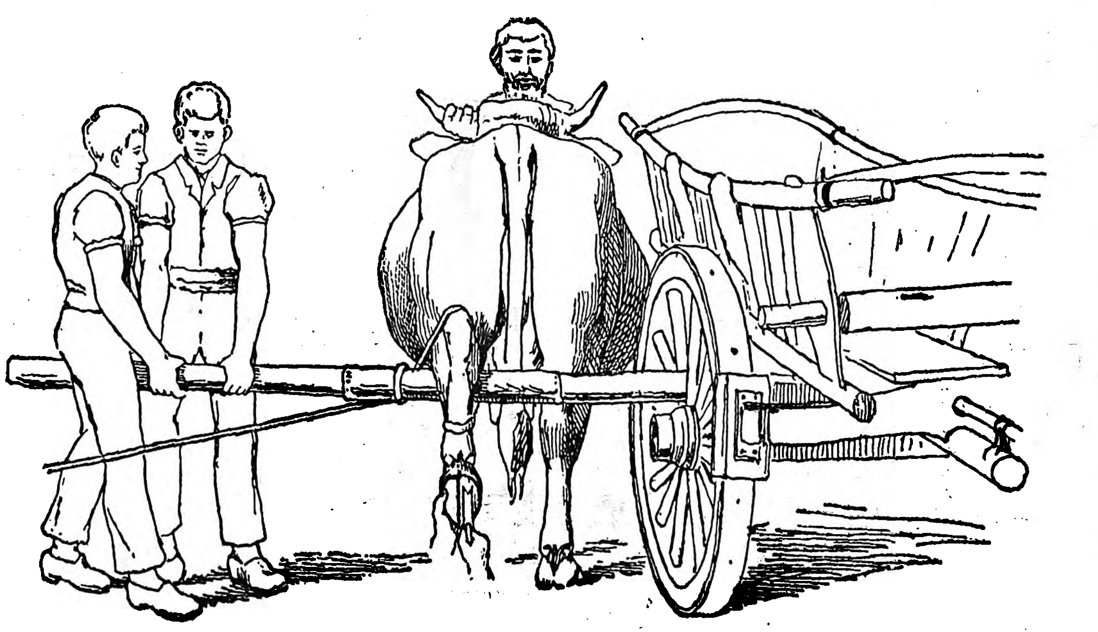
Ostrugamo li pomnjom rečenu brašnovu mrežicu, viditi ćemo da je kožica izpod već posve smedja ili crna.

U ovo doba tjera nametnica ustroje za razplodjivanje, tako zvane *conidie.* Oni, uz povoljne uvjete, naime ako uz vlagu padnu na zdrav list ili zrno razviju niti (Mycelium).

Štetu najveću mi osjećamo što nam napada groždje. Zrno kao u mrežici upleteno, nemože da se pravilno razvija. Obično kožica (pljuva) zaostaje u razvoju, a zrno iz nutra rasta; pa usljed toga kožica popuca, pa zrno ili se posuši ili pregnjije. Pa ako kožica zrna i ne popuca, a ono zrno zaostaje u svojem razvoju, i težko kada, da podpunoma dozrije.

Po nedaći bolestno groždje daje posve hrdjavo i slabo vino, koje se u malo vremena pokvari.

Nego se često dogadja, da kad bolest opetovano napada mladice, da onda i loza propadne. — Tako se je dogodilo u Dubrovačkim nasadim malvasije, a na drugim mjestim drugim **nasadim finijih sjemena.**



Slika 20. *Podizanje stražnje noge goveda, na stari način.*

Svudi se je opazilo, da ova bolest svake godine redovito napada finije loze, kao maraškinu u Šibeničkom kotaru Grk u Korčulanskom, vugavu u Bračkom kotaru itd. itd.

Opazilo se je takodjer da jače napada loze uzgojene na odrene, uza zidove i gomile, pa vrsti velika gusta lišća. U dolinam i na vlažnim zemljam pojavlja se obilnije, nego na briegovim i zemljam po naravi suhim.

Loze gojene na glavu, osobito ako se goje na reznike ili čista riz na glavu trpe puno manje od ove bolesti.

Već smo spomenuli, da je u sumporu pronadjeno sigurno sredstvo proti ovoj bolesti, pa prije negoli opišemo, kako i kada se sumpor uspješno rabi, dobro je da spomenemo, kako i narav sama pritiče gospodaru u pomoć — Na *Oidium Tuckeri* pojavlja se jedna druga tajnocvjetna nametnica, zvana *Cicinnobolus Cesati*, koja utamanjiva Oidium. Nego se je žalibože ova nametnica neširi, onako brzo, kao nedaća, niti se svudi pojavlja. Neki preporučuju proti nedaći obilno gnjojenje vinograda pepelikovim solim, al o tom nema baš stvarnih dokaza. — Najbolje, najuspješnije, najsigurnije sredstvo proti nedaći jeste sumpor.

Sumpor, tim bolje djeluje, čim je čišći, i čim je u sitniji prah sameljen.

Na sitnije sameljem sumpor bjeliji je, a zauzimlje razmjerno više objema. Nečist sumpor je smedje žut. Dali je sumpor čist, osobito od zemljanih primjesa, pa vapna ili sadre pozna se izgaranjem. Ako se izmjeri 100 grama sumpora, pa izgori, ostat 1 do 3 grama ostataka, a to je znak, da je sumpor posve čist.

Ako je sumpor, kako smo opisali, onda on najuspješnije djeluje, ako se sumpori za suha, vedra, sunčana dana, i kad nema vjetra. Sumporiti odmah poslje kiše, ili ako su loze mokre od rose, malo pomaže. Valja sumporiti na suho.

Padne li kiša, odmah nakon što se je osumporilo, onda valja, dok osuši opet sumporiti.

Sumpor ako će uspješno djelovati mora da prekrije sve grozdje, a po mogućnosti i sve lišće ili barem mladice, i to u obliku tanke naslage.

To se postigne, ako se sumpor razsipava sumporačam priredjenih u tu svrhu, a koje nisu skupe. Najbolja i najrpraktičnija je sumporača na viganj, jer dobro i sitno razsiplje i jer se s njom može raditi izmedju i izpod lišća i grozdova. Takova sumporača, sa troškovim prenosa stoji 3½ for.

Ako se sumpori na suho a za tiha, vedra dana, dok pripeče sunce čuje se u vinogradu vonj po sumporu, a to je znak da sumpor djeluje. — Prvi put sumpore se loze, kad mladice porastu za pedalj. Ovo rano sumporenje, ako se izvede po gornjim propisim je najuspješnije, jer ustavlja i ubija bolest u njezinom prvom razvitku.

Drugi put sumpori se nešto prije cvatnje, a treći put po cvatnji, kad se grozdje otriebi.

Kašnje sumpori se toliko puta, koliko je potreba, naime poslje kiše, ili jakih rosa, pa svaki put kad se opazi da se bolest na novo pojavlja, tako da se hrdjavih godina t. j. kad bolest jače napastuje i napada osumpori vinograd 6 do 8 puta.

Za hektar vinograda potroši se na godinu 50 do 100 kilograma sumpora, napram tomu, kako je bilo potreba osumporiti 4 do 8 puta.

Kad je potreba sumporiti pod jesen, onda ostane na grozdju mnogo sumpora, koji se grozdjem izmasti. Vino pak daje smrdljivim jajim. To je vonj od sumporovodika, koji se napravi vrienjem masta. Tim će manje davati vino po smrdljivim jajim, čim je manje ležalo na dropu. A ta mana, s koje vino ne gubi na cieni ni dobroti nit najmanje, lieči se čistim pretakanjem.

O uzgoju sirka (sorghum vulgare).

Sirak se sije ponajviše u južnih predjelih i to oko kukuružišta, stranom za metle, stranom za hranu ljudim i životinjam, kanoti: svinjam, guskam, patkam itd.

Gornji dio ove biljke, perjanica, naime, upotrebljava se za metle.

Slama je dobra hrana za našu domaću stoku, ali samo onda, ako se zelena pokosi, te odmah podaje marvi za hranu.

Sirak zahtieva dobro pognojenu, i toplu zemlju.

Zemljište se za sirak ima tako urediti t. j. obdjelati i pognojiti kao i za kukuruz.

Pri njegovu rastu dostatno će biti, ako se jedanput okopa i ogrne, pa će izrasti viši od kukuruze.

Sirak se sije u mjesecu svibnju; najbolje da se sije u redove, poput kukuruze.

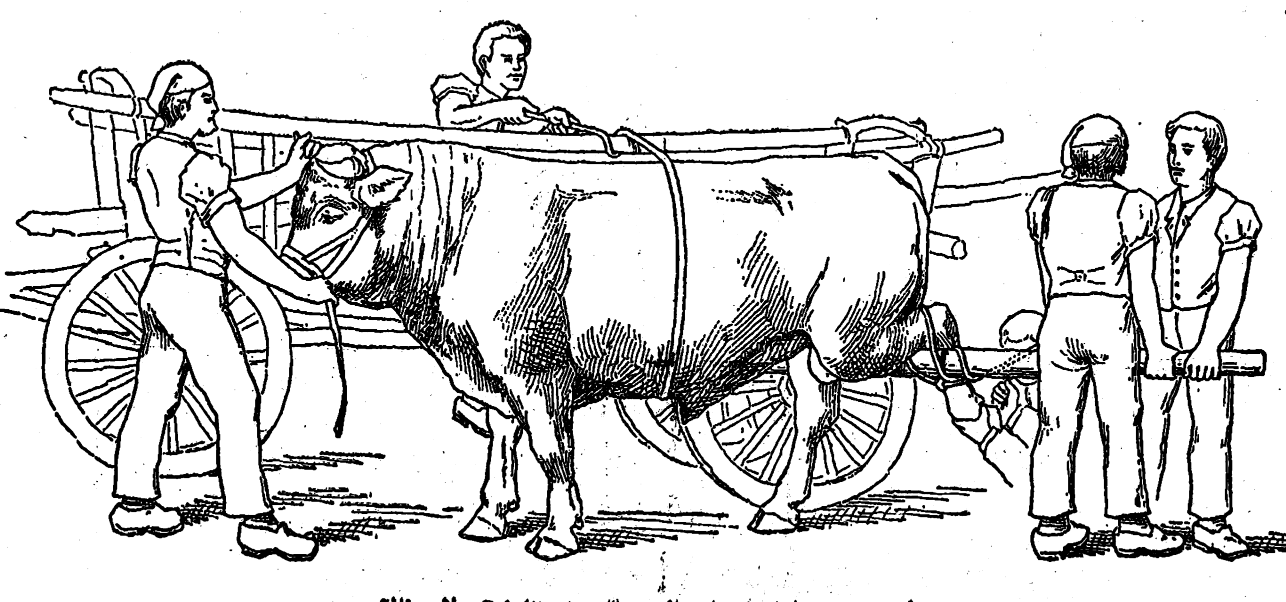
Sije se u razmak od 60 do 80 cm. red od reda, a u redu ostane struk od struka 25 do 30. Na hektar zemljišta dotiče 10 do 12 kg. sjemena. Kako se vidi posve malo. Sa 1 hektara zemljišta požanje se 150 do 300 kilograma zrnja. i 15 do 40 metričkih centih slame. Sjeme dozrieva stopro koncem rujna ili u listopadu.

Ovoj gospodarskoj biljki sličan je tako svani *kitajski šećerni sirak* (sorghum saccharatum), koji ponajviše služi kao zelena krma i takodjer za pravljenje šećera. Ova vrst razvija se veoma polagano pa se rad toga goji samo u topljijih predjelih. Iz njegove trstike iztiskuje se šećer. Sok upotrebljavaju ponajviše za pravljenje žganine (rakije). Gospodari ipak većinom siju ovu biljku za krmu.

Inače goji se sirak u sve i posve kao kukuruz, odlikuje se od njega time, što podnaša i najtrajniju sušu.

Metlice mu trpe od neke vrsti snieti, koju Tulasne zove *Tilletia sorghi vulgaris*.

Nikola Težić.



Slika 21. *Poboljšani način podizanja stražnje noge goveda.*

SVAŠTICE.

— *Pekmez od višnja.* Iz višnja izvade se koštice, iztuku, pa prokuhaju u malo vode, kojoj se je dolielo deseti dio dobre rakije, a onda prociede na sito. U isto doba prokuha se meso od višnja, al samo malo da omeksa, pa onda prociedi na sito. Pomieša se prva i druga procjedina pa se na svako ½ kilograma iste doda 375 grama sladora te kuha na tihoj vatri. Dok kuha mieša se neprestano, a kuha se tako dugo dok se počme vući na zlici. Još toplo lieva se u staklenice, ili zemljane, a ocaklene lonce, pa se priveže (začepi) hartijom namočenom u vinovicu i mjehurom,

— *Trešnje u kvasini.* Svaka vrst trešanja može se prirediti u kvasini. U tu svrhu pokrate im se držki na polovicu ili za dvi trećine, pa se onda naslažu trešnje u staklenice, uz nešto gvozdike (brocche di garofano) i slatke korice (canella). Sad se ukuha čista sladora sa kvasinom. Za svaka 2 kg. trešnja, uzme se 1 kg. sladora i 1 litar dobre kvasine (octa, sirćeta). Kad se je ukuhala i opjenila kvasina sa sladorom, onda se još topla lieva na trešnje. Sutra dan odlije se kvasina, opet kuha i opjeni, pa još vruća lieva opet na trešnje. Trećeg dana odlije se opet kvasina, opet kuha i opjeni, pa lieva topla na trešnje. Sad se privežu staklenice i čuvaju.

— *Proti crnicam.* Do malo dana, dok ugrije eto crnica po stanovim. Gazdaricam su crnice mrzke, jer ogavne, jer im nagrizavaju jelo, i jer se lako tope u tekućine. Crnice se mogu posve lako utamaniti, ako se u onom kutu gdje ih najviše ima ili odklen dolaze, metne na pl ticu židka kašica od kukuružna brašna, fosfora i sladorače. Da se crnice laglje penju na pliticu, metne se komadčića drva. One su lakome na ovakovu kašicu, a malo nakon što je okuse poskapaju.

— *Da gvozdeno posudje i orudje ne hrdja,* valja namazati sljedećom raztopinom. Uzme se benzola, pa se unj komadček po komadček topi vosak. Ovom raztopinom namaže se gvozdeno ili ocalno posudje i orudje. — Benzol na brzo izhlapi, a vosak ostane u obliku tanke kožice i nedopušta da zrak i vlaga dopire do gvoždja, pa ono ne može da pohrdja. U istu svrhu može se rabiti jedno još jednostavnije sredstvo. — U vinovici (spiritu) raztopi se omorikove smole (colofonium, rezina), pa se ovom raztopinom maže gvozdeno orudje ili posudje. Vinovica izhlapi, a omorikova smola ostane u obliku tanke svjetleće se kožice, i štiti.

— *Rubenina bieli se.* — Požućela rubenina ne postaje lako biela, nit u najboljoj lukšiji, al će pobieliti posve lako pomoću klornog vapna. U vodi raztopi se ⅙ do $^1/_{10}$ po sto klornog vapna, pa se u njoj moći rubenina za 24 sata. Ovom malom količom klornog vapna, ne trpi rubenina nit najmanje.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

— *Podizanje nogam goveda.* Često potreba je podizati noge goveda, ili jer su im papci bolestni, pa ih je liečiti ili jer ih je podkivati, osobito kad imadu vući težke terete, po kamenitim putevim. Tu stvar nije uvjek lako izvesti, pa se onda gospodari bacaju raznih sredstava. Sva ta sredstva su liepo opisana u knjižici Prof E. Hess, *Die „Fusskrankheiten des Rindes und die Anwendung der Zwangmittel"*, koju je izdala knjižara Orell Füszli & C.; Zürich 1887. — Knjiga imade 26 slika na razjašnjenje teksta. — Kao primjer iz te knjigo o bolestima na govedjih noguh, prenašamo mi sliku 20 i 21, koje nam pokažuju, kako se diže stražnja noga goveda, pomoću kolca i točka od kola. Ustave se i zatvore kola, pa se dotično govedo metne izmedju točka, desno ili lievo od kola, te se priveže o kola preko trbuha. Nuzto se provuče čvrsti kolac izmedju stražnji nogu, a kraći kraj zavuče u kolo povrh osi, Da je laglje zavući kraći kraj kolca u kolo, priveže se dotična noga užetom, pa dok se je uvukao kolac, pa podigla noga, odmah se priveže noga o kolac, na način, kako to slika jasno pokažuje. Na ovaj način zaprieči se da govedo miče nogom, ili možda da ju digne i izmakne preko kolca, Da kolac ne žulja nozi, omota se oko istog komad krpe. Onaj konop, kojim se priveže govedo preko trbuha o kolo, dobro je da jedan drži uvjek otegnut, a isto tako savjetno je zaularit dotično govedo, te ga držati za ular, jer se na taj način zaprieči, da se izmakne govedo, pa druge ili sebe ozledi.

Gospodarske Viesti.

Izišo je IX svezak knjige „O uzgoju i njegovanju cvieća, uresnog grmlja i drveća," koju izdaje naša uprava. Obuhvaća od strane 513 do strane 577. Ima 51 sliku na razjašnjene teksta, a tumači gojitbu gomoljastog, korenjastog i lukovitog cvieća, i to od cvieta *Fritillaria* do uključivo *Morea*. Ciena je svezku 40 novčića bez poštarine, a nabavljava se kod naše Uprave u Šibeniku.

* * *

Pod uskrs i osam dana kašnje bilo je snjega po svem zagorju, a slane po primorju, pa su usjevi, voće a i vinogradi nešto malo protrpili. U subotu na 16 prošastog mjeseca, palo je u Šibeniku i okolici nešto krupe, koja je mjestimice otukla bajame, ali ne puno.

* * *

Doznajemo, da će gosp. M. Papi iz Rieke blizu Gruža uzgajati i plemenitih voćnih stabala. Čujemo, da je na putu da sklopi vladom

pogodbu u rečenu svrhu, pa da bi on ustupao vladi voćna stabla, koja ona sada nabavlja od Seillera u Gorici. Tu odluku vladinu begenišemo sasvim, jer će na taj način dobivati naši gospodari voćnih stabala obiknutih našim zemljištnim i klimatičkim odnošajim, jer će se na taj način odstraniti jedna od moćugnosti, da se uvede kod nas filoksera, i napokon jer će se poduprieti jedan pohvat, koji je sa svakog pogleda i hvale i podpore vriedan.

*
* *

Oni ribari, koji trebuju ličine, mogu je nabaviti od gosp. F. Marotti iz Spinčićâ blizu Kastva. Kod njega se služe mnogi iz Zlarina, Trogira itd., i posve su zadovoljni.

*
* *

Pišu nam iz Liona (u Francuskoj) dne 23 travnja:

Ciena vinu, pala je baš osjetljivo. Posjetio sam više vinotržaca i ovdje i u drugim gradovima, i morao sam se uvjeriti, da vlada veliki *stock*, i ovdje, i u Cette, Marsilji, itd. itd. Vidio sam kupiti španjolskog vina, su 15% alkohola jako crnih, izvrstna teka, te osobito prikladnih za križanje, po 36 franaka hektolitar, a predati ih franko na ovomjestnom kolodvoru, i po 35 franaka hektolitar franko na kolodvoru u Valence i Saint Perrey.

*
* *

Slučajno a iz pouzdana izvora, doznadosmo: da P. g. Szirmay bivši za više godinâ kot. predstojnikom u Fojnici-a sada zamjenikom okružnoga predstojnika u Sarajvu — neumrlu si uspomenu stekao u Kotaru fojuičkome time: što je za sve vrieme svoga boravka u Fojnici, nabavljao, pa i dan danas nabavlja kaleme od najplemenitijih voćaka. Franjevac pak o. fra Agustin Purgić, desna je ruka g. Szirmaya u tome pogledu; on prima sve te snopiće š bicâ plemenitih voćakâ u svoje ruke; on podučava pučanstvo, bez razlike vjere, kalemljenju praktično; on dijeli šibice pače i jedno drvo ili trogodišnje oplemenjeno stabalje badava, a tog on ima vazda u svomu vrtlu zadosta, koje sve svojom rukom navrnuo. On nepropusta ni jedne zgode da poduči svakoga i u drugim strukama gospodarstva, on je baš vještak u promicanju blagostanja naroda.

*
* *

Na imanju grofa Bombelesa blizu Varaždina, u lovu od 3 do 6 studenoga prošaste godine, poubijano je 1620 zečeva, 51 kunić, 2 lisice, 632 gnjetla, 148 trčka, 7 šljuka i 22 komada inače zvieradi. Ukupno ubijene su 2492 glave.

*
* *

Zemaljski Odbor, imenovao je gosp. Ivana Vrankovića, prisjednika zemaljskog Odbora za podpresjednika zemaljskog agrarnog vieća, a kao članove istog vieća gosp. Matu Lovrića, veleposjednika iz Zadra i gosp. pl. Tartaglia iz Spljeta.

*
* *

Ministarstvo za poljodjelstvo izdalo je naredbu, u kojoj kaže, kako želi da budu uredjene ili preustrojene ratarnice, te što se ima predavati na ratarnicam, bile one državne, pokrajinske ili privatne.

*
* *

U Šumadji u Srbiji priredjivaju za jesenas izložbu vina i grožđja. Predsjednik odbora je d.r Dimitrijević, a svrha izložbe je da se upoznadu bolje vrsti srpskog stolnog groždja.

*
* *

U Švajcarskoj uvedeno je godine 1886 56 miljuna litara vina, u vriednosti 26 miljuna franaka. Iz Austrougarske uvedeno je 13,940,459 litara u vriednosti od 5,505,707 franaka.

*
* *

U Italiji radi se oko povišenja carine na alkohol, koji se uvaža u bačvam od 12 na 30 taljanskih lira.

*
* *

U Bregenzu obdržavat će se u rujnu mjesecu t. g. obća zemaljska izložba.

*
* *

Na 1 listopada t. g otvara se Söhle u Ceskoj škola za kućanstvo i mliekarstvo.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

41. Blagoizvolite me poučiti. kako da utamanim sitne pužice, koje mi sve uništavaju?
J. P. u K. — Zadar.

Pužiće se najsigurnije tamane pomnjivim i neprestanim sakupljanjem. Ako se pospe po površini zemlje živoga vapna, proste soli ili plievi, decimiraju se puževi na brzo. Francuski vrtlari mame puževe na škrop. — Oni ukuhaju škroba, pa tog ukuhanog škroba drže u vidrice na raznim mjestim u vrtu. Puževi su jako lakomi na škrob, oni se dopuze preko noći do njega, pa ih tu izjutra gospodar nadje na kupu, te ih posve lako utamanjiva.

42. Čitah u V. svezku knjige „O uzgoju i njegovanju cvieća," da se ljepotice (Bellis) razplodjivaju i sjemenjem. Kad dozrieva sjeme, i kako ono izgleda?
J. P. u K. -- Zadar.

Sjeme od ljepotice naliči sjemenu od buhača, od ivanskog cvieća itd. Nalazi se u časki, okomito poredaño jedno zrno uz drugo. — Dozrieva naprama cvatnji u svibnju, lipnju ili srpnju mjesecu.

43. Imam jagorčicu, koja zametne sjeme, al nemože da dozrije, jer čim odpadne vjenčić, požuti sjeme, pa sagnjije ili odpadne. -- Što može tomu biti uzrok?
J. P. u K. — Zadar.

Tomu je po svoj prilici uzrok preobilna vlaga, slabo svjetlo, i što bilina nema dosti zraka. Mogao bi ležati uzrok i u zemlji osobito ako je jako hraniva.

44. Mnogim od mojih voćnih stabala posušili se vrhovi mladica. Od česa je to? Da nisu žar prozebli? Šta mi je učiniti?
N. K. u V. -- Bosna.

Bez sumnje su vam to voćna stabla prozebla. To se kod nas često dogadja, kad poslje suha ljeta, nastane vlazna topla jesen, a po ovoj čiča zima. Usljed suše u ljetno doba, ustavi se kolanje sokova, kod nekih stabala na toliko, da im dobar dio lišća, a kad kad i sve lišće poodpada. Kad u kolovozu padnu kiše, onda počmu opet kolati sokovi, pa stablo tjera kao u proljeće, a nastavi tjeranje do kasne jeseni. Zadnje mladice, koje se razviju, ne imadu dosti vremena, da im drvo uzdrije. Nadje ih studen prem sočne, pa lako prozebu. Neostaje vam drugo, nego da prozeblo stablo izklaštrite do zdrava. A ako ono svake godine redovito prozebe, onda je najbolje, da ga zamjenite drugom vrsti, koje laglje podnaša sušu, i koja netjera do kasne jeseni.

B. Nova pitanja.

45. Molim vas, kako se postupa pri maščenju sukna u modro? Što i kako se rabi u tu svrhu? Plaćamo za mast puno, pa uvjek prevara, jer nigda liepe boje, a što je gore šteti nam sukno.
V. K. u G. — Konavlje.

46. Molim vas, izvjestite me, gdje bi mogao nabaviti jedan prosti tisk za slamu, i za kolje?
G. M. u B. — Bol.

47. Vidio sam gdje podavaju konjima sumpora, kojeg posiplju po krmi. Molim vas proti kojoj bolesti rabi se sumpor? Nehudi ništa zdravlju konja?
V. Z. u S. — Split.

48. Molim vas, naznačitemi liek proti bolesti ruža?
P. Č. u Š. — Šibenik.

49. Naumio sam učiti šumarstvo. Svršio sam 4 gimnazije. Molim vas podučite me, gdje bi mogao učiti, koliko se uči i koji je naukovni jezik na dotičnoj školi? Bili morao položiti prijamni izpit iz kojih predmeta? Bili mogao uživati kakovu podporu? Da izučim šumarstvo bili mogao dobiti činovničko mjesto u Dalmaciji?
J. C. u N. — Kaštela.

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1887.

P. n. č. g. Jerković A. — Macura M. — Kimauić B. — Borelli knez M. — Dobrilović rav. A. — Kastavsko delavsko društvo — Lovrić M. — Vrhanović M. — Klaić Mar. — Vidmar S. — Poljak O. A.

— Č. g. Knežević P. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g.

— Sl. Kastavsko delavsko družtva. Odposlali smo vam brojeve od 1 travnja, a ostali sliede redovito.

— Č. g. F. R. -- Gosp. M. B. u Metković i gosp. M. I u Blata, poslali smo kad i i Vama skrižaljke za Met. opažanja. Da ste nam zdravo!

— Č. g. Fabijanić D. L. — Kako ste mogli razabrati iz priložene pašice, bilo nam prvi put povratilo.

— S. C. — Odnosno na *Pleomorphismus* po Pasteuru ono bi bio *Saccharomyces Pastorianus*, a izmedju ove i *Dematium a* po mnienju istog ima nekakova sveza. Ono drugo je *Mucor racemosus*. *Eurotium Oryzae* je gljivica, pomoću koje Japonezi prave pivo od pirinača.

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U OŽUJKU 1887.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Sniežnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	10·7	16·4	15	7·4	19	8	23	12	—	—	1	3	—	1	—	—	15	1	1	1	9	2	1	1	—	31·0	16·1	16
Korčula	12 9	15·2	15	11·2	19	13	18	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	1	14	3	—	—	7	15	145	25·0	24
Hvar	12·1	19·4	15	5·4	2	8	23	10	—	—	—	—	—	—	—	—	5	4	10	3	—	—	2	2	5	45 4	13·5	9
Knin	10 0	14·0	3	3·2	16	17	14	12	—	1	—	1	4	2	1	—	15	—	—	—	13	1	—	1	1	—	—	—
Drniš	9 0	13·6	12	4 6	19	19	12	10	—	—	1	4	—	7	—	1	5	1	—	1	7	1	—	-	1	—	—	—
Mokrine (Boka)	8 4	14 0	6	4·0	27	13	5	13	1	—	4	2	—	8	—	—	10	—	—	18	—	—	3	—	—	—	—	—
Nin	9 1	12 7	13	5 6	1	17	14	14	—	—	5	3	-	—	—	—	2	4	4	12	4	1	3	13	14	—	—	—
Trogir	12 5	18 8	15	6·0	2	16	15	9	-	2	4	—	—	6	3	—	8	6	13	13	4	8	2	4	—	63 2	—	—
Dubrovnik	13·2	19·7	3	7·0	30	10	21	13	—	—	—	—	—	-	—	1	12	7	8	24	3	7	6	5	21	100·5	40·6	29
Smokvica (Korčula)	12·1	15 3	4	7·7	29	16	15	8	—	—	5	—	—	—	2	—	11	—	5	28	8	—	5	18	18	74·6	22 3	10
Račišće (Korčula)	12·9	17·2	15	7	2	17	14	13	—	1	13	—	—	1	5	—	2	4	3	14	8	7	3	12	13	108	29·0	10
Obrovac	9·30	16·3	6	4	15	13	9	9	—	—	—	—	—	—	—	—	-	15	—	—	9	6	1	—	—	—	—	—
Podgora (Primorje)	11·3	14·3	14	9 0	28	12	19	14	1	1	8	—	—	—	—	—	7	—	—	3	12	2	1	4	2	—	—	—
Volaluka	10 2	12·1	26	7·2	2	20	10	8	1	—	3	2	-	1	—	—	6	2	3	8	3	1	7	4	2	—	—	—
Proložac (Imotski)	10 9	14·3	15	7·6	20	11	20	12	—	—	—	—	—	—	—	-	-	—	—	—	—	—	—	—	-	—	—	—

U ZADRU 1887. BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA"

Godina VI. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 10.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakà na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danà a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Svibnja 1887. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Svibnja 1887.

Kotarske Gospodarske Zadruge

II.

Svrha kotarskih gospodarskih zadruga, označena je točno u § 2, koji glasi doslovce:

„Svrha kotarske gospodarstvene zadruge „jest, da bude u kotaru razvidjati, promicati i „zastupati obće interese zemaljskog (poljskog) „gospodarstva, te se ista mora u načelu smatrati, kao korporacija, koja je postavljena da „u prvom redu podastire u predmetu samostalne „predloge i izražuje svoje mnenje u odnosnim „pitanjima, te da na mjestu u obće sudjelje „odnosnim odredbam države ili pokrajine.

„Spada u djelokrug iste osobito:

„1. Sudjelovanje pri ustanovljenju podpora, koje se u kotaru diele iz državnih ili zemaljski sredstava, i to po osobitim odredbam, „koje, će o tome izdati Ministar poljodjelstva, „odnosno zemaljski Odbor.

„2. Potaknuće ili sudjelovanje odnosno na „one ustanove i mjere, koje su kadre poduprieti „ojačanje i učvršćenje gospodarstvenog posjeda „u kotaru, osobito pako razvitak poljodjelskih „zadruga za osobite svrhe, (kao n. p. za pro„micanje osobnog vjerovništva poljodjelaca, za „svrhe osjeguranja itd.) uz obsluživanje doti„čnih obćih propisa.

„3. Potaknuće ili sudjelovanje za promi„canje poljodjelskih poboljšanja javne važnosti „i gospodarstvenog podučavanja.

„4. Pravo sudjelovanja pri zemaljskom gospodarstvenom Vieću."

Da povirimo sada malko pobliže u ovaj paragraf, te da ga malko razglobimo.

Po prvoj točki imade svaka kotarska zadruga pravo sudjelovati pri ustanovljivanju svote, koja će se u kotaru podjeliti. Drugim riečim, ovo će reći, svaka će zadruga izložiti potrebe svojeg kotara i označit će, koje grane, koja li gospodarska poduzeća i kolikom svotom valja poduprieti, jer od takovih grana ili poduzeća imati će ili kakove će imati dotični kotar koristi.

Ovo je jako važna točka. Poznato je bo, da su se do sada, te pripomoći dielile na oko. Tko je znao bolje mazati i lagati tko je imao jačeg sveca zaštitnika ili je stajao bliže svieće, tome je obilnije i neprestano kapalo. Za zagorske kotare učinilo se je u obće posve malo, a za neke po gotovo ništa. Sve podpore može se uztvrditi uzivala su dva kotara, i to takova kotara koji su imali najmanje potrebe, obzirom na stanje njihovih posjednika, i gdje se vidi najmanjeg napredka.

Druga točka smjera da potakne na osnivanje osobitih zadruga, na podignuće osobnog kredita, itd.

Jednom drugom prilikom smo iztakli, kako se u nekim mjestim u ljetu doba prolieva mlieko. U kotarim prikladnijim marvogojstvu jedna od prvih briga kotarske zadruge bila bi u pojedinim mjestim zasnovati osobitih mliekarskih zadruga, koje bi izradjivale mlieko u maslo i sir, i tim pružili pojedinom gospodaru mogućnost da mlieko unovč. Poznato je, kako su neki kotari osobito prikladni za proizvadjanje ranog voća, osobito grožđja, te kako u nekim drugim pokrajinam utjeravaju stotina hiljada forinta za friško voće. Po otocim i primorju zadruge za izvoz friškog voća bile bi od velike koristi I zadruge za priredjivanje i izvoz suhoga voća, bile bi umjestne.

U nas neće n. p. nijedno družtvo da drži osiguraciju proti krupi. — Kad bi se kotarske zadruge zauzele da svi posjednici osjeguravaju pa izvjestile o klimatičnom odnošaju kotara, te tako omogućili dotičnim družtvim da opredjele postotak osiguracije, družtva bi osiguraciju držala. Paleži se kod nas još jako često, pojavljaju istina mnogo toga izgori slučajno, a mnogo s neopre-za. Zlo onome koga zlo pogodi. Ali će zato biti zvanje kotarskih zadruga, da napućivaju posjednike i vlastnike neka osiguravaju svoje kuće svoje štale, svoje sjenike, hambare itd.

U težačkoj ruci imademo jakih imućnih i poštenih ljudih. Ti ljudi neimadu nikakovog osobnog kredita. Često im puni hambari, kamenice i konobe, i za manju svotu novca uticati im se je kamatniku. Što je uvjek kamatnik, a što onda kad izdade ljetina? Nama je poznat slučaj, gdje su kamatnik dao na bubanj stanje procienjeno 5730 forintih za sama 42 forinta duga. Kotarske zadruge koliko će imati raditi oko toga, da napute posjednike na novčane zavode, odklen će moći laglje i jeftinije dobiti novca, isto toliko morati će se zauzimati oko osnivanja štedno-zajamnih zadruga, koje su u prvom redu pozvane da podignu materialno stanje gospodara.

Po trećoj točki imadu kotarske zadruge potaknuće ili sudjelovanje za promicanje poljodjelskih poboljšanja i podučavanja. Daklen predloge i sudjelovanje pri uredjivanju bujica i potoka, pri pošumljivanju, u obće pri izvadjanju svih jačih melioracija, a što je glavnije potaknuće gospodarskog podučavanja.

Zraka zdrave nauke malo je dosad prodrala u narod, često putujući učitelj ne imao kome predavati.

Zadruga će biti briga da urede gospodarsko podučavanje, da nagovaraju narod na pohadjanje gospodarskih škola, a osobito večernjih i produžnih, na uredjivanje školskih i

---

PODLISTAK.

Štetni zareznici, nametnice i bolesti masline.

(Nastavak V. broj 9).

Rogoš (Oryctes nasicornis). Nanaša štete po prilici na isti način, kao hrušt; biva naime, da njegova ličinka žive tri godine i hrani se korienjem, koje ogrizava, a vrtla grane i grančice. Ličinke su sesteronožne, prilično velike, često čak 6 cm Boje su brljavo žutkaste, a na svakom prstenu (cielo tielo sastoji se od 12 prstena) imade po 8 crveno smedjih piknja. — Glava, noge i stražnji dio tiela svjetle se odozgor. Ženka mora da nese jajasca u zemlju, jer se posve mladih ličinka no nalazi nigda u drvu grana. Reć bi da se koncem prve godine, ili u drugoj godini, kad nešto poraste uspne na stablo, i tu traži grane debele za 1 do 3 palca, pa onda vrti u drvo uzduž i poprieko, te navrti čestokrat za 50 centimetara. Ne radi nigda u jednome pravcu, nego mienja, pravac sad desno sad lievo. Kad se ima zakukuljiti onda si izvrti postelju odmah izpod kore.

Grana, koju napadne obično posahne, i to od onog mjesta gdje počoo vrtiti pa do vrha. Srećom se ne razplodjiva u velikoj množini Na jednome stablu naći ćeš jednoga. do na sto stabala nijednoga. Tamani se pomoću željezne žice. Na grani gdje se vidi pilotina ili izmetina od crvotočine traži se otvor, pa unj zavuče željezna žica, i istom bocka dok ga se ne ubije.

Apion vorax. Posve je sitni kukac crnkaste boje. Trup ima odozgor smedjast, a odozdol bielo runjav, noge bielkaste. Ne pojavlja se ni često, niti u velikome broju, a pravi štete što ogrizava puplje i mladice na osnovi. Ženke obično i nesu jajasca pri osnovi mladice, pa se ličinke ugnjezde u isto i nanašaju ne malene štete.

Maslinov granotoč ili crvotoč (*Hylesinus oleiperda*). Neki ga zovu maslinov moljac. Francezi ga zovu *ciron. kairon* ili *taragnon*, a taljanci zovu ga *monaco* ili *tarlo.* — Podpuno dorasao zareznik pojavlja se u prvoj polovici srpnja. Po parenju, oplodjene ženke traže malene grančice, te im izgrizu i izvrtu koru, do lika. U liku pak naprave si gnjezdo. u kojem s nesu 6 do 10 jajasca, i to tik same kože.

Napram toplini zraka, izvale iz jajasca nakon 15 ili 20 dana, ličinke. One su malene a hrane se sokovim lika i krče puteve u razne smjerove.

Ove ličinke živu sve ljeto i svu jesen, pa se koncem jeseni priredi svaka pojedina za se u jednome zakutku tih prokrčenih puteva, nešto veći prostor da udobnije prezimi.

Kad je usred proljeća, onda se ličinka zakukulji, pa se u 10 do 16 dana već podpunoma preobrazi. U lipnju, izgrizu dorasli zareznici koru povrh mjesta, gdje su se bili obohurili, i izlete da se oplode, te da opet nesu jajasca i grizu mladice, na način kako je rečeno.

U kojoj je grančici ugnjezden crvotoč pozna se odmah, jer pošto izgrizavanjem nestane mjestimice sveze izmedju kore i lika, odnosno drva, to se kora na ovo mjesto posuši i postane smedjo crvenkasta.

Crvotoč nanaša velike štete maslini, jer je napada u zemanu kad je u cvatnji, i kad plod nosi; a šteta je opet tim veća čim su jače grane, u koje se crvotoč ugnjezdi. Mladje mladice posahnu sasvim, starije djelomično, ali im mal da ne uvjek poodpada plod.

Utamanjiva se ako se pod konac ljeta kidaju one grančice, koje je napao, a to se pozna, jer nisu živo zelena lišća, te što im je kora mjestimice smedje crvenkasta i posušena. — Pokidane mladice izgore se. Zimi, kad se klaštri i čisti masline, odstrane se i izgore jače grane, koje je crvotoč napao, ili se napadnuta mjesta izrežu oštrim orudjem, pa izgore, a rana zamaže.

(*Sliedi*).

pokušnih vrtova, na ustanovljivanje ratarskih škola itd. Napokon po 4 točki imadu kotarske zadruge pravo sudjelovanja pri zemaljskom gospodarstvenom Vieću.

Na prvi mah se nebi dalo velike važnosti ovoj točki, no kad se dublje promisli uvidja se sva njena važnost. I sbilja, moć razpravljati biranimi o raznim gospodarskim pitanjim, moć izvjestiti o postignutim uspjesim, moć izjaviti svoje nevolje, tražiti da se poprave nepravice itd., velika je blagodat, koja već sama posebi može da bude poticalom svakome gospodaru, da se zauzme za osnivanje kotarskih gospodarskih zadruga.

Koju važnost imade gnoj u gospodarstvu ter kako treba postupati sa istim na gnojistu i kod gnojenja raznih bilina.

(Konac. Vidi broj 6).

Vrlo je važno znati kako treba postupati kod gnojenja vinograda.

Najbolji je gnoj za vinograd mješanac ili kompost, a onda odmah stajski gnoj i druga indirektna ili pomoćna gnojiva.

Ako je vinorodno tlo kruto, naime sastoji li se od težke glinače ili ilovače, preporučuje se jaka gnojitba, koja se može opetovati svake treće godine, dočim je za lahko tlo, naime pjeskulju ili pjeskovitu ilovaču probitačnija gnojitba svake druge godine, budući se gnoj u takvom tlu brže raztvori.

Izim toga valja se obazirati na strmost vinograda, jer na strmom položaju izprati će plaha kiša prije pognojeno tlo, negoli na ravnicama, zatim na dobu gnojenja koja više puta razni gospodarstveni obziri odlučuju. Jesensko gnojenje vinograda je najprobitačnije.

Gdje je vinograd u redovih zasadjen izkopaju se u redu izmedju trsova (čokoća) do 50 cm. duboke jame te se zemlja sjedne i druge strane k čokoću nabaca. U te jame siplje se gnoj, te se onda izkopanom zemljom pokrije. Ili se pak medju svaka 4 trsća nanese so kup gnoja, te se priečke prama svakom trsu izkopa jarak dugak 40 cm.; gnoj nabaca se u te jarke, pa opet pokrije.

Ovaj postupak preporučuje se osobito na strmih vinogradih, jer se raztvorene čestice gnoja spuštaju vodom prama nizini, te lako dospiju do korenja.

Za livade najbolji je gnoj dobra osoka, koja se po zimi izvaža na livadu.

Koliko se imade gnoja opredieljiti za jedan trs ovisuje od kakvoće tla i sastojina gnoja, što no se za gnojenje upotrebljuje.

Obzirom na stanovite praktične svrhe i djelovanje gnoja pa hranitbu gospodarskoga bilja razlikujemo:

A. *Neposredna gnojiva.*

a) Občenita gnojiva: Stajski gnoj, Gnojica, Ljudske izmetine, Mješanac, itd.

b) Posebna gnojiva: Guana, Superfosfate, Stasfurtske soli, Chilska salitra, Amonium Sulfat, Thomasova drozga itd.

B. *Posredna gnojiva.*

1. Sadra, 2. Vapno, 3. Lapor, 4. Pepeo itd.

Najvažniji postupak sa ovimi gnojivi, biti će nadoknadjivati tlu u podpunoj mjeri sve one sastavine, koje mu se žetvom oduzimlju.

Hrana bilja mora sadržavati ista kemička počela iz kojih se bilje sastavlja, a što je važno u takvom pripravljenom stanju, da ih može gospodarsko bilje što brže usvajati.

Prema tomu ima dati gnoj tlu one tvari, koje se u njemu raztvaraju; pa će obzirom na raznovrstnu kulturu i osebine tla i gnojenje biti različito. Ako za koju vrst bilja manjkaju stanovita počela n. p. kalij vapno, dušik, fosforna kiselina itd., dočim imade drugih dovoljno, tad bi bilo promašeno gnojenje, koje bi davalo ona počela, kojih netreba. Manjkali kojemu zemljištu n. p. dušik, biti će probitačnije nadoknaditi isti sa posebnim gnojivom, negoli se občenitim, budući se u zadnjem gnojivu mnogo tvarih nalazi, koje dotična biljka netreba.

Valja uvjek poznati potrebu, te onda tek udesiti gnojitbu, da tlo ostane u svojoj plodovitosti. Ni jedno zemljište ma kako dobro po svojem postanku, nemože da podnosi za dugo vremena gubitke, koje trpi obilatim žetvam.

Egipćani natapaju svoja polja Nilom, koja voda nanosi svake godine obilno gnojnih čestica.

Kinezi i Japanezi sabiru najvećom brigom svaki životinjski izmet i prave gnoj da mogu podpuno nadoknaditi zemlji sve hranive tvari za bilje i samo tim postupkom i marom uzčuvaše ovaj čudnovati narod svoje tlo kroz tisuće godina u jednakoj plodovitosti, premda neimade u toj zemlji puno stoke, jer prenapučena. A što se opažava ovdje, gdje narod tlo bezumno troši? Narod propada, a nevolja i siromaštvo širi se u svih slojevih pučanstva.

To vidimo u amerikanskih kolonija, gdje žetve od godine do godine postaju slabije i lošije te se svaki čas pojavljaju kojekakve bolesti, koje zadnju nadu gospodara uništuju.

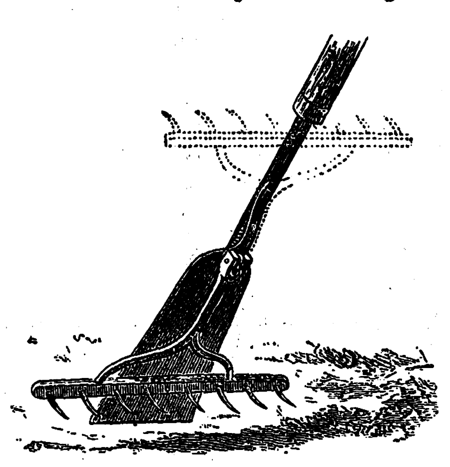
Južna Italija i Sicilija nekoć žitnice čitave rimske države sada jedva proizvode kruha za svoje siromašno pučanstvo.

Naša učiteljica, povjest, svjedoči nama, da je rimsko gospodstvo propalo s toga, što je ovaj narod bio zanemario svoje tlo.

Svugdje gdje se tlo iztroši propada narod, a pučanstvo slabije razvija, jer svaki napredak ovisan je prije svega o dovoljnoj hrani, a ova opet o plodovitosti tla, koja se jedine shodnim obradjivanjem i umnim gnojenjem može uzdržavati u svojoj ravnosti. —l.

Jeli nam uzgajat ovce ili krave?

Da stvar razumljivijom postane pomislimo si dva posjednika; jedan od njih zove se *A*, i ima 200 glava ovaca; drugi zove se *B*, a ima 15 krava muzara. I jedan i drugi nalaze



Slika 22. *Grabulje i lopata.*

se u jednakim okolnostim i na jednako prikladnom položaju za prodaju životinjskih proizvoda, obadva imada dovoljno paše. Niti posjednik *A* niti *B* ne pase stoku po cielu godinu. Paša počimlje za obadva od druge polovice ožujka, te traje do konca listopada; a od početka studenoga do druge polovice ožujka, hrani svaki svoju stoku u staji. Posjednik *A*, daje ovcama na dan i na glavu po 1 kg. sjena i 0·5 kg. slame, 2 gr. soli i 20 gr. stelje. Onaj drugi t. j. *B*, daje 15 kg. sjena, 3 kg stelje i 36 gr. soli po komadu na dan. Svaki od njih ima po jednoga pastira koji stoku njegu i dvori, sol i stelja daje se kroz cielu godinu, svaki dan. — Posjednik *A*, hrani svoje ovce u staji 136 dana i svaki dan potroši 200 kg. sjena, 100 kg. slame za hranu a 4 kg. za stelju, daklen 104 kg. slame i 400 gr. soli; računajuć sjeno i slamu za hranu, potroši tečajem 136 dana stajskoga hranjenja 272 metričke cente siena i 136 met cente slame za hranu, a 1460 kg. slame za stelju i 73 kg. kg soli na godinu.

Drugi posjednik *B*, daje svojim kravam 15 kg. sjena, 3 kg. slame za stelju i 36 grama soli po glavi na dan, daklen 225 kg. sjena, 45 kg slame za stelju i 540 gr. soli na dan. Uzmimo najnižu cjenu ovih tvari, sjeno po 3 for. met c., slame po 40 nč. m. c. i sol 4 for. m. c., uračunajuć i trošak za pastira i strižbu ovaca, tada će imati:

Posjednik *A*.

272 mtc sjena po 3 for.	f.	816: —
136 „ slame za hranu po 40 n. mc.	„	54:40
14 „ i 60 k/g slame za stelju po 40 nč. mtc.	„	5:84
73 k/g soli po 4 nč.	„	2:92
plaća pastiru (5 for. mjesečno) iznosi godišnje	„	60: —
Za uzdržavanje istoga, hranu naime na najtanju	„	100: —
Za strižbu ovaca	„	3: —
To bi predstavljalo ukupni trošak u iznosu od	f.	1042:16

Posjednik *B*, trebovat će za 136 dana:

306 mtc. i 30 k/g sjena po 3 f. mtc.	f.	918:90
164 mtc. i 25 k/g slame za stelju po 40 nč. mtc.	„	65:70
196 k/g soli po 4 nč.	„	7:84

Nu budué se krave nemogu napasti sa tako mladom travom, jer još odveć malena, to će posjednik *B*, davati do 1 travnja još po 5 k/g sjena na dan, što čini 1125 k/g na 15 glava u vriednosti od . . . . . . „ 33:75

Pastiru za nagradu i uzdržavanje „ 160: –

To bi predstavljalo ukupni trošak u iznosu od . . . . f. 1186:29

Uračunajuć još posjedniku *A* i posjedniku *B* bar 5 for. za mliekarsko posudje tada bi posjednik *A* imao uzdržnog troška f. 1047:16
a posjednik *B* bi „ „ „ 1191:29

Preostaje nam još potražiti nečisti i čisti dohodak, kojega će postići posjednik *A* sa ovcami a posjednik *B* sa kravami.

Posjednik *A* imatiće predpostavljajuć da se svaka ovca ojanji što obično nebiva niti kod bolje paženih ovava:

200 janjaca u srednjoj cjeni po 4 for. komad	f	800: —
300 k/g vune računajuć po 1·5 k/g od komada po 60 nč	„	180: —
1800 lit. mlieka računajuć po 90 lit. od komada unovčeno po 6 nč.	„	108: —
1200 mtc. gnoja po 6 mtc. od komada po 35 nč. mtc.	„	420: —
Nečisti dohodak znaša svotu u iznosu od	f.	1508: —
Odbiv od nečistog dohodka uzdržni trošak od	„	1047:16
Po tom bi bio čisti dohodak posj *A*	f	460:84

Posjednik *B* imati će sliedeći nečisti dohodak, predpostavljajuć, da se je svaka krava otelila, što je moguće:

15 telića u srednjoj cjeni od 10 for. po komadu	f	150: —
30000 litara mlieka po 2000 lit. od komada unovčeno po 5 nč.	„	1500: —
1650 mtc. gnoja po 110 mtc. od komada unovčeno po 25 nč. mtc.	„	412:50
Nečisti dohodak iznaša svotu u iznosu	f	2062:50
Ako od ovoga odračamo uzdržni trošak u iznosu od	„	1191:29
Preostao bi čisti dohodak posjed *B*	f.	871:31

Daklen posjednik *A*, imao bi manji dohodak od posjednika *B*, u iznosu od 410 for. i 47 novč. Kolika razlika?

Kod prodaje janjaca predpostavio sam da biva kada su 2 mjeseca stari a telad 2 i po do tri, niesam ali htio računati ni hrane, koja bi se morala podavati mladim obe vrste, niti sam uračunao gnoja koji bi se od njih dobio koji bi kud i kamo pretežniji bio od teladi nego onaj od janjaca, pak niesam kod toga u obzir uzeo ni pranje ovaca prije strižbe s razloga što je taj posao kod nas riedak kao biela muha.

L. P. Šprljan.

O pravljenju sira ili nauci o sirenju.

Od sastavina mlieka, glavni su čimbenici u tvorbi sira sirnina (casein) i maslo. U friškom mlieku ima uvjek više sirnine nego masla.

Obično sadržaje mlieko prosječno 4% sirnine (caseina), a 3·5% masti; ali taj razmjer mienja, napram hrani, dobi godine dapače i naravi dotične muzare.

Sirnina (casein) je proteinova tvar, koja sadržaje 15—16% dušika, 53% ugljika, 22% kisika, a 7% vodika, uz nešto pranika 0·7% i 1·1% sumpora.

Kad mi poznamo sastavine lako nam je tumačiti zašto je sir onako hraniv.

Koliko god upliva na dobrotu sira način pravljenja, isto toliko upliva sirišće, pa dali je sir pravljen iz sladkog ili kiselog iz obranog ili neobranog mlieka.

Glavno je za sirara, da ima ili da napravi dobro sirišće. Najbolje sirišće pravi se od lojnjaka teladi ili drugih mladih preživaoca, koji su se hranili samo mliekom

Ovi se lojnjaci dobro operu u vodi, pa se iznutra dobro nasole. Zatim se napuhnu, i ovjese na umjereno toplo mjesto, da se suše. — Kad je i ta gotova, uzme se za svaki lojnjak 1 litra vode, u koju se metne 200 grama soli, nešto gvozdike muškatova cvieta i nešto slatke korice, pa se iz tiha ukuha. Za kuhanja lonac mora biti dobro pokrit. Kašnje, naime kad se nešto ohladi procidi se izvadak, pa polije se njim lojnjak, koj se u zemljanom loncu nalazi, a lonac se onda dobro zaklopi.

Prije nego se lojnjak u pomenuti lonac metne, razreže se na 2, najviše na tri komada. Otaj dobro zakopljeni lonac mora da stoji na toplom mjestu 3 - 4 dana; a kašnje na hladnome nešto 6 dana; onda se prociedi i lieva u staklenice, koje se odmah hermetično začepi. U dobro začepljenim staklenicam, ako se čuvaju na hladnom mjestu, uzdrži se sirišće dugo vremena.

Za 100 litara mlieka uzima se $^1/_6$ do $^1/_4$ litre ovog sirišća, ali je puno bolje napraviti prije pokus na malo, jer uzme li se previše sirišća, onda bude sir tvrd i krhak te dobije pukotine.

Pogodila se je kolikoća sirišća, ako se je mlieko usirilo nakon 25—30 časova iza kako se je ulilo sirišće u mlieko. Razumjeva se pri tom da mlieko bude ugrijeno na 20° R.

Viša toplina pospješuje usirenje; manjom pako toplinom polaganije se usiri mlieko.

Kad se doljeva sirišće, odmah se kutlačom mieša mlieko, koje se iza toga pokrije drvenim zaklopcem.

Djelatnost sirišća ovisi od fermenta zvanog *chymosin*, koji se izlučuje iz žljezda lojnjaka.

Ovaj ferment odnosno sirišće gubi vremenom svoju snagu, a najviše onda, kada počme vrieti.

Sirilo se najlaglje pokvari, ako nije hermetički zatvoreno, ili ako se na toplom mjestu čuva. Prof **J. Ubl**

SVAŠTICE.

— *Priredjivanje pasulja sa soli.* Najpre se izčiste mohunje, pa onda izrežu uzdž u što moguće tanje siečke. Na 1 litar ovakovih siečka primješa se šaka soli, pa izmješa. Sad se pospe dno čista kablića ili lonca sa soli, pa se onda naslažu siečke od pasulja u tanke slojeve, a po svakom sloju pospe se pregršt soli. Kad su sve siečke naslagane u lonac rastre se odozgor lozova lišća, metne drveno dno, pa obtereti čistim kamenom. – Nakon 9 do 15 dana skine se kamen i dno, pa i lozovo lišće, i ono klobuka (vrha) što se napravilo; rastre onda čisti platneni ubrus, metne opet dno, koje se je prije izpralo, pa opet obtereti kamenom. — Svako često mora se vaditi dno i ubrus, te izpirati. — Neki drugi imadu običaj prokuhati siečke od pasulja prije nego ih metnu u kablić ili lonac, pa ih u tu svrhu drže 4 do 5 minuta u vreloj vodi. Po tom se izciede na cjedilo, pa rastru na tanko na poplun na stol – Kad se nešto prosuše i ohlade primješa im se soli, pa onda dalje postupa, kako što je već opisano. Kad se imadu jesti, onda se prokuhaju iz tiha u jako puno vode, pa se kašnje priredo kao da je friški pasulj.

— *Slani ili kiseli krastavci (ugorci).* Slani ili kiseli krastavci najlaglje se priredjivaju u posudje u koje je stala žutina. Za priredjivanje uzimlju se manji krastavci. Izperu se u vodi, pa onda naslažu u hrastovoj posudi skupa sa lozovim lišćem, lišćem od trošnje i lišćem od kopra. Po to ukuha se razsol, koja se pravi ako se 1 kilogram soli raztopi u 12 litara vode. Kad je razsol vrela polije se po krastavcim, a dok se ohladi pokrije se dobro posuda, pa pospremi na suho a hladno mjesto. — Može se postupati i kako sliedi: Po krastavci ulije se mlaka razsol, pa posuda pospremi na toplu mjestu, da se uvede vrienje; po tom začepi se posuda dobro, čuva na hladnu mjesto, i prevrće ili provalja svako 10 dana jedanput.

— *Artičoki* priredjivaju se za zimu kako sliedi. — Izčiste se najpre, i odreže gladko sva stapka, po tom se prokuhaju iz tiha u vodi, dok bi im se po prilici moglo luštiti lišće. Sad se izperu, pa im se priredi umok od nešto vode, soka od limuna i soli. U ovom umaku ukuhaju je do polovice, pa kad su tako ukuhani, naslažu se još topli u staklenice ili limene kutijice. Dolije se na njih tolika umoka da ih oblije. Staklenice ili kutijice se odmah dobro začepe ili zaliepe, pa kuhaju nešto za sat vremena u ruskoj kupelji. Kad je u zimsko doba vade se artičoki iz kutija ili staklenicâ i priredjivaju kao zeleni artičoki.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

— *Grabulje i lopata*, slika 22 na strani 38. Ovo praktično vrtlarsko orudje, koje je osobito prikladno za čišćenje puteva i jaruga, izumio je amerikanac W. J. Rankins Lopatica nasadjena je čvrsto na držalo, a na gornjem dielu lopate pričvršćeno je limeno pero, a na ovo grabulje. Kad grabulje ne rade digne se u položaju, kako je piknjicom označeno, dočim inače stoji u položaju, kako nam slika kaže. — Da grabulje stoje čvršće imade izpod pera lukuja, u koju se zub hvata.

— *Papučica* (Calceolaria hybrida tigrina), slika 23 na strani 39. Liepo dvogodišnje cvieće, kako što su papučice, riedko se goji s razloga što sjemenjaci posve lako izjalove. – Sjeme sije se od konca lipnja do konca rujna, u lonce u propustnoj zemlji. Po zemlji rastre se bugače hartije, da ju drži vlažnu. — Kad protjera sjeme digne se hartija, a lonci čuvaju na mjestu zaklonjenu od vjetrova i sunca. —



Slika 23. *Papučica (Calceolaria hybrida tigrina).*

Sjemenjaci se najbolje razvijaju u polusjenastu, a zračnu mjestu, a to su uvjeti koje stavljaju papučica, za cio svoj život, ako će da dobro uspjevaju. Kad se razsad okiti su 3 ili 4 listića onda se sadi u lonce od 10 cm. promjera, pa se jeseni presadi u još veće lonce i zakloni u klijalište ili na drugo posve svjetlo mjesto. — Zimi zalievaju se posve umjereno, (a lišće nemoči ih se nigda), te se razsade 5 do 6 puta, i to svaki put u nešto veći lonac. Cvatu od svibnja do konca srpnja. Potanje o papučicam čitaj u knjizi „O uzgoju i njegovanju cvieća itd." koju izdaje naša uprava. Cjena pojedinom svezku je 40 novčića bez poštarine.

— *Othonna crassifolia*, slika 24 strana 39. Padačica je trajne naravi, a porjeklom iz južne Afrike. Stabaljka joj se grana, a prekrita je tustim valjastim lišćem. Cvate u lipnju i srpnju, žutim cviećem nanizanim u glavičicam. Ljubi hranivu zemlju. Goji se u posve malene lonce po sobama, na sjenastu ili polusjenastu mjestu. Po stanovim prezimi, pa i da nije loženo. Razplodjiva se sjemenjem i sadjenicam, al obično sadjenicam, koje se prave prije ili poslje cvatnje. Obširnije u knjiži: „O uzgoju i njegovanju cvieća, itd."



Slika 24. *Othonna crassifolia.*

Gospodarske Viesti.

U Veloj Luci, Blatu, Smokvici i Kčari na otoku Korčuli, pojavilo se ovih dana na vinogradima množtvo zavijačâ. Kazivali su nam da jih ima do 40 na lozi. Stanovnici spomenutih sela ustali su marljivo da se bore s tim zlatokrilim štetonosnim kornjašem, te i ako ga nesataru posve, do nade je, da će očuvati veći dio ploda, a gorenjem i satarivanjem smotaka, da će zavijači uništiti veliku većinu idućeg pokoljenja. Slava uvidjavnim i trudoljubivim Korčulanima! **F. R.**

*
* *

Vriedan bačvar, Šibenčanin nastanjen u Korčuli, Stjepan Crnogorac izumio je nov način slaganja dužicâ za maštio bez ikakvih obruča. On je već napravio jedno takovo vidro, koje liepotom i čvrstoćom svojom zaslužuje svaku hvalu. Sveza medju dužicama je nutrnja, nevidljiva. Taj daroviti zanatlija uvjerava nas, da će uspjeti i u pravljenju bačava istim sustavom. — Uspije li, javit ćemo. **F. R.**

*
* *

Iz raznih kotara javljaju nam, da se je već počelo raditi, oko zasnovanja kotarskih gospodarskih zadruga.

*
* *

Prvih dana svibnja duvala je po srednjoj Dalmaciji žestoka južina, gotov vihor, pa je na mnogo mjesta nanjela velike štete, ili tim što je izlomila mladice ili što je progorila lišće i puplje ili što je otuklo plod. Vjetar je bio tako topao, da je dne 4 toplomjer kazivao 28 $^1/_2$° C.

*
* *

Bili smo nekidan na Paklenu i u Sriemu kraj Šibenika, gdje se je ovog proljeća počelo zagajivati: Tom prilikom opazili smo, da se niti jedan od zasadjenih borića nije primio. Znajuć kolikom su ih pomnjom zasadili, zapitali smo vješťaka za uzrok; a on nam odgovori: „da je odmah bilo predviditi, da se oni borići nebi primili, jer da je kroz lukuju svakog lonca virila srćanica za pedalj ili ćak pol metra dužine. Griehota truda i troška.

*
* *

Dne 18 i 19 travnja padao je snieg po briegovim oko Mokrina u Boki, a dne 27 istog mjeseca bilo je grada u Podbablju i u Poljicih kotara Imotskog. Kako nam piše očevidac, grad je ostavio sve crno, kao u sred zime.

*
* *

Pišu nam iz Korača u Bosnoj, da je na Jurjev dan potukla krupa sve usjeve.

*
* *

I u drugim pokrajinam naše carevine potrajala je zima do kasna, te su radi toga mal da ne svudi zakasnile proljetne poljske radje.

*
* *

Prof Cuones tvrdi u *Italia Enologica*, da je griuta na lozi posljedica velike studeni, a ne kakove nametnice.

*
* *

Kako *Le Moniteur vinicole* javlja, na francuskoj granici sgadja se često velikih neprilika vinom koje se uvadja. Ako Enokemički laboratorium na granici sumnja da je vino patvoreno, šalje istog viga centralnoj eno-kemičkoj staciji u Parizu da ga potraži. Dok dodje razsuda iz Pariza, koja je čestoput protivna, prvoj, prodje 10 a kadkad i 15 dana. Koliko štete odtud trgovcim, može si svak promisliti. Svi viču, da se tome neredu na kraj stane.

*
* *

Što u Šumadiji Požarevcu, Negotinu i Kragujevcu računa se da je dosad propalo od filoksere 180 hektara vinograda.

*
* *

U broju 4 - 6 *Glasnika Hrvatskoga Naravoslovnoga družtva* napisao je A. Heinz jako poučnu razpravu: „O sjemenoj lupini u obće, napose anatomija i poviest njezinoga razvoja u Centrosperma."

*
* *

I ljetos slušatelji kr. gospodarsko-šumar. učilišta u Križevcih odputovali su prvih dana svibnja na eskurziju.

*
* *

Stupio je u kriepost zakon o diobi i komadiranju gospodarskih dobara u dolnjoj Austriji.

*
* *

U Hrvatskoj potrošilo se je lani na utamanjivanje filoksere 2500 forintih. Bud se filoksera sve više širi, tako da je dosad okuženo 20 občina, udarila je vlada ljetos drugim putem, naime podupiranje nasada od amerikanskih loza.

*
* *

Za osnovanje novih vinarskih i vinogradarskih škola u Ugarskoj proračunano je ljetos 30,000 forintih.

*

U Iloku priredjivaju od 15 do 20 lipnja pazar vina.

*
* *

Godine 1886 proizvelo se je ili izpeklo u Francusku 2,052,256 hektolitara alkohola; a od toga 15,722 hektolitra vinskog alkohola ili vinovice. Iste godine uvedeno je u Francusku 224,636 hektolitara alkohola.

*
* *

Grad Madrid, da stane na kraj patvaračim vina, objelodanjuje svakog mjeseca imena onih, kod kojih je pronadjeno patvorena vina.

*
* *

U Napulju ustrojilo se je družtvo u svrhu izvoza napulitanskog vina na veliko. Predsjednik družtva je novčar Marijan Arlotta, a družtvo razpolaže glavnicom od 10 miljuna talj. lira.

*
* *

Prvih dana rujna mjeseca t g. otvorit će se u Parmi medjunarodna izložba mliekarskih proizvoda, te mliekarskog i sirarskog orudja.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

40. Molim vas izvolite raztumučiti u čem se sastoji divlji oganj (lažne vatre)?

S. S. u O. — Knin.

U ovogodišnjoj „Bosanskoj Vili" (Br. 1 i 2) u crtici „Iz mladih dana" pripovieda mitropolit Sava Kosanović o divljem ognju evako: .....„podiže se kao ognjeni stub *plavetno bijel plamen*, bez i jedne varnice, pa odmah iščeznu. To se ponovi tri četiri puta, pa ga već i nesta sasvim." Iza toga kaže kako se je s drugovima dogovarao, kako će da podju do tog mjesta i tu da traže po narodnom mišljenju zakopanu haznu blaga, te nastavlja: „Dogjosmo najposlije na mjesto našeg uzdanja, i to gotovo sva trojica zajedno prispjesmo. Kad tamo, ali imamo šta i vidjeti! Jedna grdno velika orlušina, ubijena ili crknuta, sva se zgroktila, raspala, pa već i ubazdila tako, da od te krasne vonje nemogosmo više ni časa ostati pred pećinom" Potla iznaša od manastirskog učitelja sljedeće tumačenje tog pojava: „ona vatra pri zemlji, koja se po koji put vidi noći. Ona postaje od truleža različnih tiela, pa kad onaj pokvareni gas (plin) ili vazduh dodje u dodir sa čistim, to mješanje dobije kao neki vid plamena, baš onaki, kakov su djeca sinoć vidjela."

Tumačenje manastirskog „kir daskala" približuje se onomu što nam ga znanost može da ponudi i ako bez posve stalna temelja.

Osjem *fosforo-vodika* (PH_3) neima drugog poznatog plina, koji bi imao svojstvo, da se sam po sebi zapali netom dodje u doticaj sa vazduhom. Ni sam plinoviti fosforo vodik neima na sebi toga svojstva, veće ga prima, kako je dokazao Paul Thenard, od neznatne kolikoće kapljevitog fosforo-vodika (PH_2), koji mu je vazda primješan u obliku pare, kad ga proizvadjamo vještački.

Fosforo-vodik se razvija, kad u staklenoj stučki sa visokim grlom sgrijemo veoma sguščen pepelikov vodikokis za nekoliko komadića fosfora. Stučka treba da je do $^3/_4$ napunjena i da se grije u pržini. Kad se pri rubu grla stanu pojavljivati plamenovi začepi se čepom, kroz koji ide zavinuta staklena ciev koje se dolnji uzgor zavijeni kraj uroni u vodu. Netom mjehurići fosforo-vodikova plina pristupe na površinu vode planu plavetno-bielim plamenom, iz kojega se dižu polagano u vazduh prstenasti dimovi biele boje koji se sve to više raširuju te napokon prsnu i razpline se. ($2PH_3 + 8O = 3H_2O + P_2O_5$), Gorenje plina fosforo-vodika sastoji u slučivanju sa kisikom pri čem postanu vodene pare i bezvodena fosforna-kiselina koje sačinjavaju biele dimove. Boja ovih plamečaka posve je jednaka onoj tako-zvanog divljeg ognja.

Samosvojna zapaljivost i plavetno-biela boja plamena jesu dva takova zajednička biljega, po kojima je čovjek već usilovan misliti, da su divlji oganj i plamen fosforo-vodika jedna te ista stvar.

Divlji oganj se pojavlja samo na grobištima (zato i obstoji na našem Primorju pučka predrasuda, da su to dušice od očistilišta) i svuda gdje se razpada životinjska strvina Svjetlost slična divljemu ognju okružuje u mraku svaku usmrdljenu ribu a navlaš srdjelu i ostalu plavuću ribu I ta je svjetlost dakle divlja vatra, samo bez povećeg plamena. Vjestački proizveden fosforo-vodik ima vonj koji ponešto zadaje smrdljivom ribom a nešto bielim lukom. Ona svjetlost na smrdećoj ribi potiče dakle sjegurno od fosforo vodika jer neima druga poznatog plina, koji bi imao takva vonja. — Pri gnjilenju i dosljednu usmrdljivanju živinske strvine i ljudske lješine nastaje razpadanje ustrojne tvari zato što istodobnim djelovanjem vode, topline i vazdušnog kisika razvijaju se iz nje plinovi, medju kojima se po vonju smrdljive ribe i po samozapaljivosti odaje i fosforo-vodik.

U živinskom tielu a navlaš u onomu kralježnjaka (kičmenjaka) ima dosta fosforovih slučenina. Osjem fosforo-kisela vapna, koje sačinjava preko polovice težine kostiju i fosforno-kisele gorčike, na koje nam se nije sada obzirati, jer kostna zemlja kao bezustrojna sastavina neučestvuje u ustrojnom raztvaranju životinjske strvine, ili tiela ljudskoga, ima još u krvi, u mišicama (mesu) i u žliezdama različitih fosforo-kiselih alkalija, a u moždjanima i u živcima drugih ustrojnih slučenina u kojima ima takodjer i fosfora. Najlašnje je pomisliti da se fosforo-vodik razvija iz fosforno-kiselih alkalija jer se eto i vještački razvija kad se vapneni fosfit baci u vodu ili kad se sgrije fosforna-kiselina ($4PO_3H_3 = PH_3 + 3PO_4H_3$).

Niko dakle nemože odlučno i kategorično da kaže: jest baš gorenje fosforo-vodika što se razvija pri gnjilenju strvine koje sačinjava divlji oganj, jer nijesu pobliže poznati lučbeni postupci koji se razvijaju u gnjilenju strvine; ali, pošto medju gnjilećim tvarima živinske strvine ima dosta fosforovih slučenina, pa bi se iz njih mogao, da razvija fosforo-vodik; pošto, osjem fosforo-vodika nije poznat drugi kakav samozapaljiv plin; pošto je boja divljeg ognja istovjetna s onom vještački napravljena fosforo-vodika i pošto se na gnjilećoj ribi čuje vonj poput onoga što ga ima fosforo-vodik, još teže bi se našao ko bi odlučno smio tvrditi, da divlji oganj nije plamen fosforo-vodika. Tumačenje divljeg ognja ostaje ipak ipotetično.

U Korčuli, o Jurjevu 1887.

F. Radić.

46. Molim vas, izvjestite me, gdje bi mogao nabaviti jedan prosti tisk za slamu, i za koliko?

G. M. u B. — Boka.

Jednostavni i prosti, a uzto čvrsti i praktični tisk za slamu i sieno, kojeg bi vam mogli preporučiti, jeste onaj, kojeg gradi tvornica J. Carowa u Pragu, a koji se zove tisk za slamu ili sieno koljenastimi polugami. Tiska sieno ili slamu u snope od 0·377 kubična metra objoma ili 75 do 100 kilograma težine. Ciena mu je 180 forinta loco Prag

47. Vidio sam gdje podavaju konjima sumpora, kojeg posiplju po krmi. Molim vas proti kojoj bolesti rabi se sumpor? Nehudi ništa zdravlju konja?

V. Z. u S. — Split.

Sumpor podupire poćenje. te izlučivanje služnica. Daje se obično u obliku sumporna cvieta, i to 4 ili 8 do 16 grama. U većoj mjeri, naime 16 do 26 grama djeluje kao čistilo. Ne znamo, da bi se u drugu svrhu podavao konjim. Govedam redje konjim, daje se sumporni cviet (*Flores Sulfur.*), kao nutarnji liek kad zapale disala, i to u mjeri od 6 do 25 grama pomješan sa gorkom soli ili Glauberovom ili nišadorovom soli. Kano vanjski liek rabi se pomješan sa drugimi sredstvi proti svrabu i drugim bolestim kože.

48. Molim vas, naznačitemi liek proti bolesti ruža?

P. Č. u Š. — Šibenik.

Proti medljiki toj novijoj bolesti na lišću ruža, savjetuje Maks Linger iz Tournaya, kao najuspješnije sredstvo razsol. Na 1 hektolitar vode raztopi se $1^1/_2$ kilogram soli, pa se ovom razsoli škropi oboljela ruža. Ne pomogneli s prvog puta, onda se opetuje nakon 5 ili 8 dana, i to toliko puta, dok se bolest utamani. Razsol ne smje biti žešća, jer raztopili se i malo više soli, lako da progori puplje i lišće.

49. Naumio sam učiti šumarstvo. Svršio sam 4 gimnazije. Molim vas podučite me, gdje bi mogao učiti, koliko se uči i koji je naukovni jezik na dotičnoj školi? Bili morao položiti prijamni izpit iz kojih predmeta? Bili mogao uživati kakovu podporu? Da izučim šumarstvo bili mogao dobiti činovničko mjesto u Dalmaciji?

J. C. u N. — Kaštela.

Vi možete učiti šumarstvo na višem odjelu kr gospodarsko-šumarskog učilišta u Križevcih. Tečaj traje 3 godine. Naukovni jezik je hrvatski, a po vašem predznanju bili bi primljeni kao redoviti učenik. Za šumarske nauke imade Križevački zavod više podpora jednu od tih od 300 forinta na godinu podjeluje zemaljski Odbor u Zadru. Po svršenim naukam, mogli bi dobiti činovničko mjesto u Dalmaciji.

B. Nova pitanja.

50. Koliko se loza može zasaditi na 1 hektar vinograda, sadeć svaku lozu na 1 metar razmaka?

P. P. u B. -- Zadar.

51. Naumio sam u mom vrtlu urediti puteve, i što ih većma stružem, to većma se trava pomalja; molim na koji bi način mogao riešiti se trave? Bili dobro bilo vapna (klaka) razasuti?

J. I. u E. -- Kotari.

52. Kako bi se mogla umjetno ojačati stara vinova kvasina?

S. B u Z. — Tiesno.

53. Kod nas duhan u razsadnjacih nikuo je liepo, ali ga nješto jede. Što je proti tomu raditi?

I. B u P. — Imotski.

54. Duhan posijemo rano u proljeće, pa kako je često vrieme ne stalno, tako nam ga je potreba pokrivati slamom ili krovom, da ne izebe. Nebi bilo bolje napraviti razsadnjake od 2 četvorna metra, obgradit ih čabruni, te na ove pričvrstiti okvire sa staklom debelim? Gdje bi se takova stakla morala naručiti i koliko bi stajala?

I. B. u P. — Imotski.

55. Kako se najlaglje uzgajaju slavulji, koji se mladi dignu iz gnjezda?

I. F. u R. -- Istra).

56. Jeli nedaća (Oidium Tuckeri) *bolest, izključivo loze ili se pojavlja i na mlada voćna stabla?*

A K. u M. — Tiesno.

57. Nazad nekoliko dana opazio sam, da su mi vrsi mladicâ nekih mladih voćaka kao popareni, a gornje lišće zakovrčeno ili ovijeno. — U zakovrčanom ili omotanom lišću, ima, kao paučine, a u ovoj jajascâ. Kakva je ta bolest?

A. K u M. — Tiesno.

58. U vrtu imadem mnogo starog zimrada (Rosmarinus officinalis), bili ga mogao, kako upotrebiti, kad ga pogulim?

A. K. u M. — Tiesno.

59. Blagoizvolite me podučiti na kakovom zemljištu najbolje uspjeva kava i kako se goji, te odklen se nabavlja klicava sjemena ili razsada?

M. S. B. u K. — Bosna.

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1887.

P. n. č. g. Bitanga D.r A. — Orlandini V. — Radun V. — Šeman I.

— *Č. g. Br. A. Miljan, Lazarević A. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja tek. g. 1887.*

— *Č. g. Kraker P. — A vaša do konca travnja t. g. Jok! ovako ne ide.*

— *Č. g. Batinić S. — Nered mora da se sbija na pošti! Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca kolovoza t. g.*

— *Č. g Lazarević A. — Broj 6 odposlali smo vam na novo. Da ste nam zdravo.*

— *Č. g. Filipić B. — Za alkoh obratite se gg.* Girardelli i Stern u Beču; *za staklenice na* — Österreichische Glashütten Gesellschatt u Aussig a. E.; *za razna vinarska mjerila i enokemičke sprave na* Hein. Kapeller u Beć (V. B. Kettenbrückengasse 9).

— *Č. g. Bogić A. — Ovako ne može da ide dalje. — Razvlači od dana na dan, a ne plaćaj nigda, a mi da uzdišemo ovdje. Pa nam se gospoda još vriedjaju i srde kad pitamo naše, deset, petnaest i više mjesecih kašnje nego što je bilo njihova dužnost platiti.*

— *Č. g. P. P. R. - Cetina — Na vaše pitanje, kako se imadu strojiti kože, a da dlaka bude tvrdja, ne odgovaramo, jer je naše načelo, da neodgovaramo na anonima pitanja. Kad ne pitamo plaće za odgovore, hoće barem da znamo tko nam ima biti zahvalan za trud uložen.*

U ZADRU 1887.

BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA"

Godina VI. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 11.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakà na godinu *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. rodak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, napútnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćnje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Lipnja 1887. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Lipnja 1887.

Vinogradari, Župnici i Učitelji!

U svoj carevini, nema pokrajine eminentno vinogradarske, i u kojoj bi se obsežnije gojila vinova loza, kako u Dalmaciji. Ipak sasvim tim, mi neznamo, koje se svu vrsti loze kod nas goje, i kakovim groždjem radjaju.

Ima mjestija, gdje se goji do 50 vrstih loze, a u raznim mjestim, jedna ista vrst loze poznata je pod raznimi imeni.

Koliko nam je znano, goji se u Dalmaciji svega više od 200 raznih vrstih, a u Jugoslavenskim zemljam preko 400 vrstih.

Napredni narodi znadu koje se vrsti kod njih goje, i kakovim vinom radjaju, oni ili imadu uredjenu njihovu ampelografiju ili su na putu da ju urede.

Kod nas biti će vrstih, koje su isključivo naše, al će biti mnogo vrsti, koje su već dobro poznate kod drugih narodâ.

Naša je želja bila od davna, da se latimo tog zamašnog i ogromnog posla, i već smo nešto uradili, ali sami nemožemo, hoće nam se pomoći i od drugih.

Pri velikim radjam, koje su obće koristi dužnost je svakog rodoljuba da sudjeluje svojim silam. Od kamena do kamena polača, a u ovom slučaju svaki rodoljub može da doprinese svoj kamenčić i da bude suradnikom te velike sgrade. Ne traži se toga puno! — Malo uztrpljenja, malko zanoveti i malko uztrajnosti.

Mi s toga svakog rodoljuba molimo, da nam iz svoje okolice pošalje:

a) *po jedan komad zdrele, godišnje matrake (pruta), i to dva ili tri koljenca;*

b) *po dva podpuno razvijena lista od svake pojedine vrsti loze;*

c) *opis kakovim grožđjem radja loza: dali bielim, crnim ili rumenim. Dali je zrno tvrde ili meke pljuve (kožice), dali je okrugla, dugoljasto jajasta, jajasta ili krivudasta oblika; dozrieva li kasno ili rano, dali je grozd velik ili malen, ima riedko poredana zrnja ili sabita zrnja;*

d) *dali radja obilno, ili slabo;*

e) *goje li jn po vinogradim ili na odrenu;*

f) *u kakovoj ju cieni drže u okolici, naime, kao dobru ili lošu vrst;*

g) *kojim ju imenom krste u mjestu i okolici, pa ako je znano i u susjednim mjestim;*

h) *u kakovoj vrsti zemlje najradje uspjeva.*

Sve ove podatke znati će svaki rodoljub, koji se bavi vinogradarstvom, sam, a koji ih nebude znao moći će ih lako doznati od težaka.

Najzanovetnija je stvar sušenje lišća, jer je puno stalo, do toga, da je list dobro i vierno posušen.

Evo s toga kratka naputka, kako se ima lišće sušiti.

Kako je već rečeno, nama se hoće podpuno razvijen, naime podpuno dorasao a cio list. Najprikladnije doba sabiranja jeste od druge polovice lipnja, pa u srpnju i kolovozu mjesecu.

List se najbolje i najvjernije posuši, ako se ubere za topla, suha dana, najmanje 5 dana poslie zadnje kiše. — Kad se ubere rastre se izmedju dva lista bugače hartije, na način, da po mogućnosti ne ostane niti jedna pjega, pa se obtereti daskom. Prvog dana prevrne se jedanput, a do potrebe promjeni se hartija. — Drugog dana preverne se opet i promjeni opet hartija, te obtereti nešto jače, n. pr. jednim kamenom od 2 ili 4 kilograma težine. Mienjanje hartije, prevrćanje te jače obterećivanje nastavi se za 4 ili 5 dana, više ne treba. — Ako se hartija u kojoj rastrto lišće drži na toplu mjestu, n. p. blizu kakova prozora prama poldanu u tri, najviše u četiri dana je već podpunoma posušeno.

Ovako posušeno lišće, u hartiji, izmedju dva komada debele hartije (kartuna, pappendeckel), sa dotičnim komadom pruta i opisom, molimo da nam se na svoje vrieme pošalje po pošti. Poštarinu platit ćemo mi, a isto smo tako pripravni poslati svakome potrebitu bugaću hartiju za sušenje, te kartuni.

Imena svijn onih koji budu radji sudjelovali biti će tiskana u djelu, kad bude gotovo i objelodanjeno.

Mi molimo sve rodoljube, a osobito župnike i učitelje, da nas u radji podpomognu. Uz našu zahvalnost, imat će vječnu harnost naroda, koje mu će odtud korist proizteći, a priznanje cielog znanstvenog svieta.

Biti će takodjer zahvalni svim domaćim novinama, koje ovaj poziv pretiskaju u cjelini ili u sučnosti.

Šibenik na 1 svibnja 1887.

Uprava „Gospodarskoga Poučnika."

PODLISTAK.

Štetni zareznici, nametnice i bolesti masline.

(Nastavak V. broj 10).

Mecinus circulatus. Sitni tvrdi kukac kestenaste boje, poraste nešto jedva za jednu crtu. Okraj tiela ozgor obtočen je jasnijom crtom. Pravi velike štete, što ogrizava puplje i mladice na podanjku. Na ovom se izgrizenom mjestu ugnjezdc, pa ženka snese jajasca, a upljuvci kad izvale žive i prave na isti način štetu, kao oni od *Phloetribus* i maslinov granotoč.

Phloeotribus oleae. Poznat je pod ražna imena, nu ovo je najtočnije i najbolje odgovarajuće.

Iz žutkasto biela, sitna jajasca, izvaljuje ličinka, koja poraste najviše 3 milimetra. Tvrde je glave, dieli se u 14 prstena, od kojih 1 sačinjavu glavu, a 3 trup. Boje je bielkaste izbrljane, a crvenih laloka. Oči joj se jedva vide iza laloka, a deblja je na trupu, nego na stražnjem dielu tiela.

Kukuljica ili bebka je jajasto dugoljasta oblika. brljavo biele boje sa crvenkastim očima i lalokama.

U posve razvijenom stanju imade devetero člana ticala žutkaste pepelaste boje. Tielo je nešto ubočeno, smedje crno, a žuto plavkasto runjavo.

U jednoj godini ima dva pokoljena. Jeseni ili zimi ugnjezdise, u pazuhi plodonosnih mladica. Koncem veljače ili u ožujku ostave svoja gnjezda, pare se pa traže izumrle ili sasječene mladice gladke kore, pa izgrizu u nutri i naprave triemova i hódnika, u koje snesu jajasca. Najpre izvrte nešto koso, koru do lika, pa u liku vrte vodoravno. Na desno i lievo takovog hodnika nese ženka jajasca u izdubinu, koju si u isti čas priredi, pa zakrili košicom od drvenih pilotina (posve sitnih ogrizina) i sline. U 20 i 30 dana snese ženka 30 ili 32 jajasca.

Kad iz otvora gdje je zareznih izvrtio, izlazi sabitih pilotina ili neka vrst pjene, to je znak da si zareznik još uvjek priredjuje gnjezdo. Nakon 15 dana, naime u ožujku odnosno u travnju izvale iz jajasca ličinke, koje vrte i brste u liku vodoravno jedna uz drugu, tako da digne li se kora, izgleda, kao cievi od orguljâ. Glavni hodnik takovog gnjezda jedva da je dug 20 crta, a ima do 20 najviše 30 postranih hodnika.

Kad su ličinke dobrano porasle, ženka, odnosno njihova majka smjesti se na vrata (otvor) glavnog hodnika i tu poskapa.

U 30 ili 40 dana dorastu ličinke, onda si priredi svaka za sebe jajaliku postelju po dno hodnika, tu ostanu nešto 8 dana bez jesti, pa nastane preobrazba u kukuljicu. Kukuljica pak preobrazi se za desetak dana. Gotov zareznik izvrti koru povrh sebe, te izleti na polje nešto končem svibnja. — U ovo doba, naime koncem svibnja masline su u cvatnji. Zareznik oblita po njima, podgrizava podanjak mladica i na stupkam rosa, koje usljed toga usahnu. Nakon nekoliko dana pare se, a u lipnju vrtenje hodnika, pa polaganje jajasca, sve na način, kako što je prije opisano.

Iz ovog drugog legla izvale dorasli zareznici koncem kolovoza ili u rujnu; izgrizu i tim si prirede postelju na podanjak mladica, u koji pak prezimu, da se na proljeće razplodjivaju, kako je već rečeno.

Neprocienjiva je šteta, koju nam nanaša ovaj zareznik, toli na proljeće, kad decimira cvietne rese, koli za druge generacije, kad je uzrokom da se suši plod i plodonosne mladice.

Ovomu se nametniku može stati na kraj pomjivim sakupljanjem i izgaranjem suhih i uvehnutih mladicâ, a kao što i onih na kojimi se u ožujku, travnju, svibnju ili lipnju vidi tragova izgladjena drva umješana slinom.

(*Sliedi*).

O ROJEVIM.

(Nastavak vidi broj 8).

Porojevi pojavljaju se nekoliko dana po prvencu roju. Zovu ih inače pjevajuće rojeve, jer se matica oglasuje nekoliko dana prije pjevanjem. Porojevi pojavljaju se samo radi toga, što u ulištu imade više matičnih stanica. Prva mlada matica, koja izvali iz svoje stanice, traži druge matične stanice, pa unutri nalazeće se mlade matice ujede ili ubode; a tad navale radilice i dovrše posao, na ime skončaju dotične mladice i razruše matične stanice.

Nego se uvjek to ne dogodi. Ako je ulište (roj) jako, a pčele razpolažene na rojenje, onda se one opiru matici, nedopuštaju joj da navali na druge matice, koje su još u stanicam. Ono tada obilazi takove stanice, i kao plače od ljubomornosti i srditosti, a matice iz stanice odgovaraju joj.

Kad je prva mlada matica odletila prvim parojem, što se obično dogodi 9 dana po prvom rojenju, onda prva matica koja izvali iz stanice, zauzme položaj one koja je odletila. Nego, pošto u tom zemanu izvaljivaju mlade pčele s reda iz stanica, lako je da par dana po prvom paroju odleti drugi paroj pa dva dana kašnje treći, itd., tako da kadkad pet parojeva odleti iz jednog ulišta. — Razumjeva se, da je svaki sliedeći paroj slabiji.

Obično biva, da po drugom, trećem ili četvrtom paroju radilice poubijaju dorasle matice, i da razruše sve matične stanice i poubijaju u njima nalažeće se leglo.

Za rojeće se pčele odnosno za parojeve, je sve isto, dali je stara matica poginula, ili je odletila prvencem rojem. Razlika je sva u tom, da prvi paroj odleti devetog dana t. j. pet dana prije, ako stare matice nema u ulištu, inače odleti 14 dana nakon što je odletio prvenac roj.

U prvom slučaju bilo je već matičnih stanica, a u drugom slučaju dogradili su ih na brzu ruku. Kad će odletiti prvenac roj nemože se ustanoviti, dočim se matematičnom sigurnošću može ustanoviti kad će odletiti parojevi. N. p. želiš li da ti pčele roje na Ivanje t. j. na 24 lipnja, valjalo bi da oduzmeš maticu iz dotičnog ulišta dne 10 lipnja, pa da ta ulišta izmjeniš mjestom jednog jakog ulišta.

Pčele roje se uvjek za liepa dana, i najtoplije doba dana. Nikad prije 8 sati u jutro niti poslje 5 po podne.

Rojeć se pčele ne odlitaju odmah daleko, ako im se pruža prilika, da se mogu nasesti na blizu stojeći grm, stablo ili što slična. — Čim više roj oblitava, tim je veća pogibelj da se razleti ili da sasvim propadne. Ovo valja osobito za prvence, kada s njimi odleti stara matica. Ona ili slabo leti ili iznemogne, pa padne na zemlju, a u takovu slučaju je roj izgubljen. Raztrešene radilice navale na drugo ulište, pa ih tu poubijaju, ili one u sržbi ubiju maticu dotičnog ulišta. Ako se pčele rado razilaze može gospodar to osujetiti. One se rado skupljaju na smedje i crne predmete, jer misle da je tamo već naletilo pčela. U tu svrhu pričvrsti se jedan kolac jedna sprtva ili koš od neoluštenih vezova, ali naopako, pa se unutra pričvrsti par komada smedjeg saća, ili komad kore hrastove. Matičnjak ili pčelinjak (melissa) je jedno sredstvo, kojim se posve lako dadu vabiti pčele. Dosti je namazati matičnjakom ono mjesto gdje hoćemo da se roj sakupi, ili postaviti tamo jednu mladicu matičnjaka, a roj će se tamo sakupiti. A imademo praznih košnica, pa ble i nove, nastaniti će se sam roj unutri, ako nataremo dotičnu košnicu iz nutri, a i vratnice matičnjakom.

Nego je iskustvo dokazalo, da se pčele najradje sakupljaju na zujenje. Ako jedan roj neće da se sakupi, a prieti odletiti, onda je najbolje izvaditi par satova sa pčelam iz jednog slabog ulišta, pa ove skosnuti o žemlju ili baciti u zrak. Na taj način uznemirene pčele oblitajnć oko ulišta daju se u zujenje, a na to zujenje dolitaju pčele od roja u rojenju, pa se onda sakupe.

Ako rojeće se pčele hoće da zauzmu ulište u razgorom, pošto bi se pri tom poslu izmjenično izubijale, dobro ih je prokaditi i poškropiti vodom.

Razboriti pčelar najviše pomnje posvećuje matici. Često se matica povrati natrag u košnicu, a onda za njom cio roj, to se zaprieči ako se na vrata od košnice postavi komad hartije uvijene, kao ciev, al na način da viri na polje.

Matica, koja padne na zemlju, jer nemože da leti rojem, nije za razplod, najbolje ju je odmah zamieniti drugom maticom.

Kod prvenca roja, najbolje je paziti na vratih od ulišta kad izadje matica, pa ju uloviti. Na taj način se je podpuno gospodari od roja. Ova matica metne se u jedno prazno ulište, al utamničena u željeznoj rešetki, pa se ovo ulište smjesti, ondje, gdje je stalo ulište od kojeg je roj odletio.

Sve pčele sakupe se same u to ulište. Kad se je roj nastanio onda se raztamniči matica.

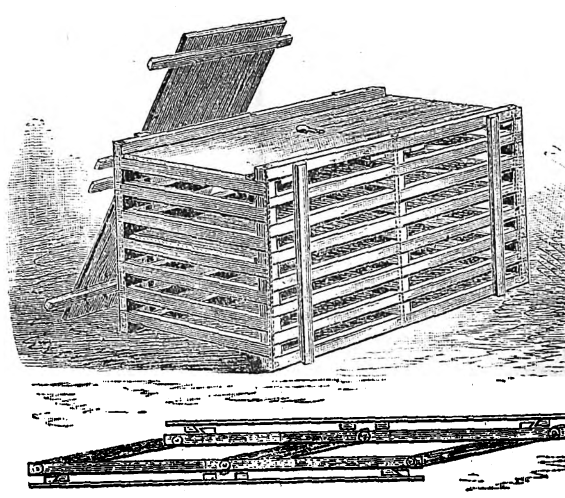
(Sliedi).

Brananje i valjanje zemljišta.

(Nastavak vidi broj 8).

6. Prebranavanjem sjemena po sjetvi nesmje se zemlja prem prašiti, bolje je da uvjek ostane malenih grumenica, jer se na ove odrazivaju zrake sunčane, pa biva zemlja puno toplija, pa i s toga, jer je izpod grumenica zemlja uvjek rahlija i friškija, a s druge strane brane grumenice žile od sunčene pripeke, a bilje od žestokih vjetrova. Iza bujice ili nagle kiše ovakova se zemlja ne sabije, a isto tako se ne okori lako.

7. Ako se okori ili sabije zemlja prije no što je sjeme proklicalo, onda ju nije potreba prebranati, jer se ne polućuje svrha, a zle posljedice mogu biti velike. Sjeme u takovu slučaju dodje prem duboko, pa pregnjije. Jeli naprot bilo u klicanju, onda se polomi mnogo klica, a mnogo sjemena propadne, jer se maklo iz svojeg položaja. Najbolje se je prepustiti u ruke naravi. Mi se moramo često čuditi, kakovom lakoćom probija sjeme i tvrdju koru. Doduše dvosupnice probijaju nešto teže, te mnoga



Slika 25. *Koš za prenašanje povrća i voća.*

nam puta, s nedostatka snage okržljavi i pogine, al je šteta i u najgorem slučaju deset put manja, nego što bi bila, kad bi se prebranalo. — Ako je baš slučaj takav da se kora mora izmrviti, onda se je bolje služiti valjem, nego branom. Podnieti se može jedino i samo posve laka brana, drvenim zubovima.

8 Kad se ima prebranati usjev, djetelište, livadu itd. valja pravilo, da je bolje dobro prebranati, nego površno.

Površnim brananjem pravi se više štete nego koristi Pa da se takovom radjom i izčupa nekoliko biljka nekudi ništa, jer se bolje ukoriene one, koje predstanu.

Ovakova se radja na težkim zemljam, koje sadrže malo crnice i krupne pržine, te težko propusta vodu, slabo izplaća, jer se dade izvesti samo kasno u proljeće.

Prebranavanje je svakako koristno, ako se ima na proljeće u dotični usjev zasijati djetelina ili trava, jer na taj način nalje sjeme više zaklona i laglje se prileže zemlji.

9. I za krumpire, bili oni zasadjeni na kućice ili u redove na slogove hoće se laka brana drvenih zubova, inače izlomi se mnogo klica, te sasječe i izkopa mnogo gomolja. Radja najbolje izpane, ako se lako brana, ali dvaput, i to drugi put u protivnome pravcu od prvog. Postupajuć tako, ako se i odmakne za prvog branja koji gomolj iz svojega položaja, povrati se na svoje mjesto brananjem sa suprotne strane. Valja pomnjivo okrećati branom na kraju njive, inače polomit će se tamo množina klica izkopat puno gomolja.

Ako krumpiri nisu zasadjeni ni u slogove, niti na kućice, nego ravno, pa na njivi ne odskače brana, onda je dosta branati u jednome pravcu ali uvjek posve lako

10. Glavno je pri brananju da brana bude čista Ostaje li na zubove puno korova, grumenja, stručja, onda brana ne radi jednako, negdje niti ne hvataju zubovi, a negdje opet praši. — Stati će se na kraj toj nevolji, ako se na svakom kraju njive, gdje svršava brazda brananja postavi radnik u svrhu da branu prevrne, te zubove izčisti, a ako je njiva duga ili ima puno korova, onda se jedan radnik drži na sriedi u istu svrhu.

Hrdjav je običaj ostavljati na polje korov, žile itd. što se izčisti izpod brane, jer je takova što sjemenište za dalje razplodjivanje korova. Najbolje dati sve sakupiti, pa izgoriti *(Sliedi).*

SVAŠTICE.

— *Kolci za vinograde.* Ondje gdje loze nisu gojene u redove, pa se mogu na žicu privezivati, od velike su zanoveti po gospodaru kolci iliti taklji, i to s dva razloga. Najpre, jer je težko nabavljati dobrih kolaca i uz priklađnu cienu, a drugo jer kolci lako gnjiju. Ognjijenje kolaca, može se donekleu zaprieščiti, ter njihova trajnost produljiti, ako se postupa kako sliedi. Uzmu se kolci po mogućnosti od jednake debljine, po svoj dužini, olusti im se kora, pa zaoštre na jedan i na drugi kraj. Nuzto se stavi kuhati na vatru katrana, i pripravi se smjesa od 2 diela pepela 1 diela pržine i 1 diela živog vapna u prahu. U vreli katram umoči se jedan kraj kolca nešto za 50 cm. pa se drži neko vrieme u taj vreli katran, onda se izvadi pa pospe onom smjesom od pepela, pržine i živog vapna. Ova smjesa se okori na kolce i čuva ga od gnjijenja. Ista radja obavi se i sa drugim krajem kolca. Jedne godine zasadi se kolac jednim krajem u zemlju, a druge godine drugom, Na taj način, suši se cielu godinu dana, onaj kraj, koji godinu dana prije trpio od vlage u zemlji. A vlaga pak nemože da ga lako natjera na gnijenje, jer s jedne strane brani to katran, a s druge tvrda kora od pržine, pepela i vapna. Za prirediti na ovakav način 1000 kolaca, potroši se nešto 65 novčića.

— *Bilina za ustavljanje krvi.* Toliko put neda se krv na nijedan način ustaviti, te obična sredstva ostaju bezuspješna, a krvarenje nije ni za najčvršćeg čovjeka dobro. Ima jedna bilina *Tredescantia erecta*, koju je god. 1867 general Martroy donio iz Meksika, i koja kod nas na otvorenom posve dobro uspjeva. Lišće od te biline bilo izvačeno ili istučeno ima svojstvo, da odmah krv ustavlja.

— *Talog od kave kao djubar.* Premda kava postaje danomice skuplja, ipak se ona danomice sve više i više troši. U Austriji računa se poprieko da svaki stanovnik potroše 1 kg. kave, u Belžiji 3 kg, u Holandiji čak 5 kg. na godinu. Koliko dakleu taložine mora da ostaje, to je nevjerojatno, a sva se ta taložina gubi. Iztraživanjem uvjerio se je kemičar Payen, da taložina od kave sadrži puno dušičnih sastavina i fosfornih solih. Taložina od kave je osobito prikladna za gnojitbu ovieća, jer ne samo da daje hrane zemlji, ali ju rahli i čuva dotično ovieće od uših i druge gamadi.

— *Maslac može se* čuvati frišak i sladak preko godine dana, ako se drži u razsoli, koju se priredjuje kako sliedi: — U $2 \frac{1}{2}$ litra vode raztopi se toliko soli, da se voda nasiti, pa se toj razsoli doda 60 grama salitrovine i $\frac{1}{4}$ kg. sladora. Ukuha se sve dobro, opjeni, pa pričeka da ostine i da se otaloži. Dok se to dogodi, izgnječi se i osoli maslac dobro, pa umjesi u dugoljaste komade od $\frac{1}{2}$ kg. — Svaki komad zamota se u koprenu (moussolin), pu naslaže u zemljani lonac. Povrh ovih komada metne se komad ploče posve čist, pa onda ulije razsol, da oblija ploču za 2 ili 3 prsta. — Lonac se onda priveže prgamentnom hartijom ili se inače začepi. Ako vremenom izhlapi nešto razsoli, nadolije se.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

— *Koš za prenašanje povrća i voća,* slika 25, strana 42 Pri prenašanju, osobito razašiljanju povrća i voća od najveće su zanoveti bili koši. Rabilo se osobito vrbove, oni već po sebi nešto skupi i težki, pa ih se kašnje nije znalo u kakovu svrhu upotrebiti. Naša slika predočuje nam jedan drveni koš, izradjen od ljetva, na način, da se u njemu može posve dobro prenašati povrće, a da se kašnje može razčiniti, pa drvo ili upotrebiti u drugu svrhu ili kao stvar koja zauzimlje posve malo objema, a i teži malo, povratiti opet u mjesto odklen je došlo. I ovo je izum amerikanski, iz slike dade se posve jasno razabrati, kako se slaže ovakav koš iz ljetva

— *Košić od željezne žice za sveobću porabu,*

slika 26, strana 43. I ovo je izum amerikanski, izumio ga neki Greenwood, u svrhu, da gospodari na polje živući, ili oni, koji prolaze ljeti na polje, nisu primorani bog zna kakova sve posuđe i pokućstvo vući sobom. Složen je od jednog ovećeg prstena, i manjih pobočnih prstena, pričvršćenih o prvi, a poredanih u dva reda, od kojih je jedan prama gori a drugi prama doli. Namieštanjem ovih prstena, odnosno stiskanjem i razširivanjem prama gori ili doli, promjeni košić svoj oblik, pa je napram tome uporabiv u razne svrhe, kako to naša slika 26 jasno kaže, a to n. p. za vjesilicu, podstav za lonac, za utijalo, kao košić za slatkiš, kruh, voće, posjetnice, jaja, kao tronoge za kuhanje, brana za svieće itd. itd.

Gospodarske Viesti.

Neprestane kiše uz studeno vrieme, koje je vladalo u svibnju mjesecu, uzrokom je, da je vegetacija znatno zaostala.

* * *

Buhač je rodio svudi priličuo dobro, kiše doduše zanovetaju sušenje, al nije bilo štete. Ciena mu je izmedju 12 do 45 novčića po kilogram friškog cvieća. Do 45 novčića kilogr. plaćalo se je na više mjesta gdje su inaće vješti trgovini buhača, te su ti reċbi pravili izmjenično konkurencijn na vlastiti zator. — Poznato je da od friškog cvieta, osobito kad je vlažna godina, a cvieće mlado, kad se posuši ostane manje od $1/3$ prvobitne težine.

* * *

Lov srdjela se je ljetos posve izjalovio. — Mjestimice niti jedne da su ulovili, a mjestimice, niti što bi luč naplatili.

* * *

Imali smo nekidan u ruke listova od loze sa tragovim mildewa (peronospora). Ljetos, jer je bilo neobično vlažno, dok ugrije pojavit će se mildew jako. Preporučamo svim vinogradarim redovito škropljenje loza sa sljedećom raztopinom: u 100 litara vode raztopi se 8 kilograma modre galice (solfato di rame), a u 30 litara vode 15 kilograma vapna. Obe raztopine se pomješaju, prociede, pa procjed nom škrope loze (lišće i grożdje).

* * *

Dotiskat je i razaslat deseti svezak knjige *„O uzgoju i njegovanju cvieća, uresnog grmlja i drveća."* Obuhvaća od strane 577 do strane 640, a od slike 479 do 526, ima daklen 47 slika na tumač teksta. U ovom svezku svršava poglavje: „O gomoljastom, korenjastom i lukovitom cvieću, a počima zanimivo poglavje o „Orkideama. Ciena je svezku 40 novčića bez poštarine.

* * *

Zagrebački „Obrtnik" donaša fotozinkografičke slike Obrtina izradjenih u kr. Obrtničkoj školi u Zagrebu. To su radje, kojimi se moraš diviti i čuditi. Ako smo dobro obavješćeni tu školu od dalmatinaca pohadja cigli jedan, i taj je Šibenčanin. Obrtnici, koji žele usavršiti u svojem obrtu i naprodovati, barem toliko, da se mogu održati proti tudjoj konkurenciji, koja nas svaki dan sve više duši, imali bi slati svoje sinove na rečenu školu.

* * *

U Palanki u Slavoniji obdržavat će se dne 5 srpnja obća izložba, gospodarskih i obrtničkih proizvoda

* * *

Primamo i priobćujemo sliedeći izpravak, na koji ćemo se povratiti u dojdućem broju, pošto nam to danas nedopušta zakon o tisku:

„Na temelju § 19 zakona o tisku, pozivlje se Uredništvo „Gospodarskog Poučnika" u Šibeniku, da izvoli u dojdućem broju uvrstiti u list sliedeći

Izpravak.

Viest donešena u broju 10 „Gospodarskoga Poučnika" od 16 svibnja t. g. o stanju umjetnih uzgoja na Paklenu i u Sriemi kraj Šibenika, po kojoj se niti jedan od zasadjenih borića nebi bio primio, nije točna ni istinita. Ponajprije valja konstatovati, da je posadjeno: *a)* na Paklenu 1000 biljka primorskg bora uzgojenih u loncima, 14700 biljka crnog borića uzgojenih na prosto, 9300 biljka jasena; *b)* u Sriemi 1000 borića uzgojenih u loncima, 13100 borića crnih, uzgojenih u lijama na prosto, 9400 jasenâ uzgojenih u lijama na prosto.

Od biljka crnog bora i jasena primile su se sve do jedne, a od 2000 borića uzgojenih u loncima dosada je propalo po prilici samo 200 komada, tako da uspjeh se može smatrati dovoljnim.

Zadar, 30 svibnja 1887.

Za c. k. Namjestnika

Pavić.

* * *

Pišu nam iz Vodicâ dne 28 t. m.:

Žao nam je, da se i mi nemožemo pohvaliti u pogledu zavijače, kako cienjeni gosp. F. R. — Ovdešnja mjesta: Vodice, Prvić, Šepurina, Tribunj, puna su zavijače, a na čudo malo koga vidimo, da ih kupi. I u Zatonu ima mnogo zavijače. Dne 23 i 24 pala je tuča (krupa, grad) pet puta, te je nanjela štete Vodičkim, Prvićkim, a najviše Tribunjskim vinogradim.

* * *

Po viestim koje stižu razabire se da su svilci svudi dobro, jer je lišće bilo osobito zdravo i sočno, a nije bilo velike vrućine. I kožurci reċbi da će ljetos naći raztovarišta, al da ciena za najbolje vrsti neće prekoračiti 2 forinta.

* * *

Pred nekoliko nedjelja sekvestrirano je u Cettu u Francuskoj 568 bačava taljanskog vina, za koje je na tamošnjoj kemičkoj staciji bilo ustanovljeno da je mašćeno (tangano) anilinskom bojom.



Slika 26. *Košić od željezne žice za sveobću porabu.*

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

45. Molim vas, kako se postupa pri mašćenju sukna u modro? Što i kako se rabi u tu svrhu? Plaćamo za mast puno, pa uvjek prevara, jer nigda liepe boje, a što je gore šteti nám sukno.

V. K. u G. — Konavlje.

Prije maštenja treba sirovu vunu da opereš ili u raztopini sapuna ili u usmrdjenoj mokraći (jer ona sadrži uglično-kisela čipavca), da od nje odstraniš prirodno prionuto tustilo.

Sukno može da se masti u modro na više načina i sa više mastila. Masti se čivitom (indaco), saksonskim modrilom, berlinskim modrilom i s kampićem i modrom galicom (modrim vidrijolom).

Najstalnija i najljepša modra mast na vuni je *čivitna*. Sukno se u modro masti najobičnije s čivitom. Vuna merinos i slične joj maste se berlinskim modrilom, priproste vrsti sukna s kampićem i modrom galicom.

Lako je poznati kojom je od tih masti omašteno sukno. — Čivitom omašteno neizplavi vrenjem u alkaličnoj lužiji, pa ni onda kad se skvasi sgušćenom sumpornom kiselinom Sukno omašteno berlinskim modrilom kad uzavre u pepelikovoj lužiji porumeni, a izplavi i požuti djelovanjem sumporne kiseline. Sukno omašteno modrom galicom porumeni u razslavljenoj sumpornoj kiselini. Zato i je čivit najskuplje od tih mastila.

Zlamenito je po tangara, da zna po čemu će poznati dobru vrst čivita, jer ima u njemu dosta prevare u trgovini; pa mu je velike oči da otvori pri dobavljanju tog mastila.

Dobar i čist nepatvoren čivit je tamnomodre boje, lagan je i čisto se lomi. On treba da pliva u vodi i da može u njoj posve da se raztopi, a da neostavi nimalo nikakva zemljinasta ni pržinasta taloga. Izgoren neima ostaviti nego odnosno vrlo malo pepela. Naglo ugrijan treba da pušta grimizno-rumene pare. Treba da se podpuno raztapa u pušećoj sumpornoj kiselini stvorivši kapljevinu tamno-modre boje.

Maštenje s čivitom *sastoji u močenju sukna u alkaličnoj raztopini biela čivita i susljednu izloženju na vazduhu.* Evo samog postupka u pripravljanju tange.

Čivitna tanga. Ime dvie vrsti čivitnih tanaga: *tople* i *hladne*. Tople tange jesu one s *katančevim žutilom* (guado) i sa *pepelikom*. Hladne tange jesu: *tanga sa zelenom galicom (zelenim vidrijolom), s mokraćom, sa žutim sičanom (orpimento) i sa kositerovim prekisom.*

Topla tanga ili s katančevim žutilom daje najljepše najsvjetlije i najstalnije masti od svih drugih tanaga navlaš kad se napravi s najboljom vrsti čivita. Badnjevi u kojima se spravlja tanga jesu obično gvozdeni ili bakreni. Tanga se spravlja ovako: — Badanj se najpre nalije mlakom vodom, te mu se dodaje na svaku 5 hektolitara vode 1 kilogram samlivena čivita, 13·5 kilograma katančeva žutila, pô kilograma broća, pô kilograma mekinja, a pô kilograma uglično kisela pepelika. Smjesa se sgrije do do 80°-90° C. Takova toplota se uzdrži za 2 sata; nakon toliko vremena dodaj pô kilograma živa vapna koje si prije raztopio u vapneno mlieko, i prestani grijati tako da ti se badanj po polako ohladi. Nakon nekoliko doba, koje po raznim okolnostima može da bude i samih 12 sati i do nekoliko dana pojavit će se nečesovo vrenje, kojim se pretvara i raztapa čivit. Na površini će se ukazati modri mjehurići i brazde iste boje sa bakreno-rumenim odsjevom te će se uz to razvijati čipavačni vonj. U kapljevini treba da je ponešto suviška vapna. Kad se dovrši pretvaranje čivita, kapljevina se razbistri i primi kaljavo-žutu boju. Tad je tanga gotova.

Pepeličina tanga. Da spraviš pepeličinu tangu (sodinu ili indijansku tangu) uzmi na 2 p. % čivita, 8 % broća, 8 % mekinja i 24 % uglično-kisela pepelika. Sgrij sve do 50°. Nakon 36 sahata dodaj još 12 % ugljično kisela pepelika, a nakon druga 2 dana drugieh 12 postotaka. Nakon 3 dana vrenje se razvije do takva stepena da badanj bude spravan za tanganje. Ova tanga masti lože i bolje od katančeve i lašnje je možeš prirediti.

Tanga sa zelenom galicom. U tangi sa zelenom galicom (hladnoj tangi) čivit se smieša s vodom, zelenom galicom i vapnom ili pepelikom i sodom. — Kapljevina promjeni namah boju, i upotrebljuje se navlaš za hitno tanganje. Ova se tanga upotrebljuje više za pamučne i lanene tkanine nego li za vunene.

Mokraćna tanga pripravlja se raztopivši čivit u usmrdjenoj mokraći. I ako riedko ipak se i ova tanga upotrebljuje u maštenju sukna i platna.

Tanga sa žutim sičanom ili sičanova tanga upotrebljuje se više u tiskanju tkanina nego li u maštenju vune. Spravlja se i raztopivši žuti sičan i čivit u pepelikovoj lužiji i sgusnuvši raztopinom kumom (gomma).

Kositrena tanga. — U toj tangi postavi se čivit u doticaj sa raztopinom kositrova prekisa (protossido) u žeženoj pepeliki ili se uzavre žežena soda sa čivitom i kovinskim čistim kositerom Ova se tanga navlaš upotrebljuje u tiskanju tkaninâ

Saksonsko modrilo. — Čivit se raztapa u sgušćenoj sumpornoj kiselini i pravi s njom sumporno-čivitnu kiselinu. Da spraviš tu raztopinu, koja služi za modro maštenje vune, raztopi 1 čest čivita u 4 ili 5 česti pušeće sumporne kiseline. Ulij raztopinu u kotao sa riečnom vodom uspi u čivit pramove vune i ostavi je unutra za 24 sata. Nakon toliko doba izvadi vunu i stavi je da se ciedi, pa je opet turi u kotao s vodom kojoj si dodao malo uglično-kisela čipavca, pepelika ili sodika i uzavri ga malo vremena Ta ti raztopina služi kao modra

tanga. — Kad hoćeš da mastiš vunu sa ovom raztopinom, uzavri je prije i koceljem (olumom alumom).

Maštenje sa berlinskim modrilom. Sa berlinskim modrilom može vuna da se masti na dva načina. Prvi sastoji u tom, da je skvasiš u raztopinu kojekakve ferične soli (n. p. u raztopinu feri-klorida), a zatim da je umočiš u raztopinu žuta pepelikova ferrocianida (Blutlaugensalz) okiseljena sumpornom kiselinom. Drugi način se osniva na raztvarajuću moć vazduha na ferro-i ferricijanidričnu kiselinu.

Skvase se tkanine u vodenu raztopinu pepelikova ferri (Rothes Blutlangensalz) ili ferrocianida, sumporne kiseline ili kocelja, te se izlože na vazduhu.

Najpotla, da napomenem modro maštenje vune sa *kampićem i modrom galicom.* Uzavri kampić drvo u vodi, te mu dodaj kocelja, tatarna kremora i modre galice. Uzavri vunu u toj raztopini. Kad se dovrši tanganje, da oživeš mast, uzavri opet tkanine u raztopini kampić drva, kositerova protoklorida, kocelja i tatarna kremora. Sukna ovako omaštena nemogu trenjem, ni porabom nikad da poplave onako kako ona koja su u tkanini omaštena sa čivitom.

Budete li postupali s kojim god od navedenih načina budite sjegurni da vam se sukna neće štetiti, a imat ćete vazda liepu boju, izaberete li najshodniji način modro tanganja sukna.

U Korčuli o Spasovu dne 1887.

F. Radić.

50. Koliko se loza može zasaditi na 1 hektar vinograda, sadeć svaku lozu na 1 metar razmaka?

P. P. u B — Zadar.

Može se zasaditi uprav 10,000 (desethiljada) loza.

51. Naumio sam u mom vrtlu urediti puteve, i što ih većma stružem, to većma se trava pomalja; molim na koji bi način mogao riešiti se trave? Bili dobro bilo vapna (klaka) razasuti?

J. I. u E. — Kotari.

Dajte prekopati te puteve, pa sve korienje od trava sakupite i izgorite, onda pospite po putu nešto za pedalj pržine ili šlunja. Pojavili vam se kašnje nešto trave, plievite ju i plievite ju neprestano. Živo vapno bi vam pomoglo no izbrljali bi vam se putevi, i ta nečist vukla bi vam se na dugo. Možete se takodjer riešit trave na putevih, ako pokraj svake travice ulijete nešto sumporove kiseline. Ova progori travu pa težko da će više tjerati iz korena. I polievanje kamenim uljem (petroleum) pomaže puno.

52. Kako bi se mogla umjetno ojačati stara vinova kvasina?

S. B u Z. — Tiesno.

Kako znate kvasinova kiselina stvara se raztvorbom alkohola. Valjalo bi takovoj kvasini dodati alkohola, i to toliko po sto, za koliko se hoće da bude kvasina jača, jer po prieko uzeto od 1 diela alkohola stvara se pô diela kvasinove kiseline. Pa onda ju prelieti nekoliko puta preko uzljućena dropa. Neki običavaju uz alkohol dodati posteljicu (maticu = mycoderma aceti); staroj kvasini to ne pomaže nista, jer da nastane raztvorba alkohola izim posteljice, hoće se i bjelančevine i drugih ustrojnih tvarih potrebitih za život matice, a kojih u staroj kvasini, jer se izčistila nema više. Daklen dodajte alkohola, pa ju prelijte 3-4 puta preko dropa, od kojeg će ona poprimiti ustrojnih tvari. Pobliže o pravljenju kvasine, može te čitati u knjizi „*O uporabi dropa i drugih vinskih zaostataka,*" strana 24—30. Ciena knjizi je 50 nč.

53. Kod nas duhan u razsadnjacih nikao je liepo, ali ga nješto jede. Što je proti tomu raditi?

I. B. u P. — Imotski.

Sva je prilika, da vam buvač jede razsad, najbolje je da poškropite razsad sa vodom u kojoj je raztopljeno 4% gašena vapna. I puževi brste razsad, sakupljanjem staje im se na kraj, a ono se obakoćuje, ako se u razsadnik metne posuda u kojoj ima ukuhana škroba. Kako su lakomi na škrob sakupljaju se tamo. — Gliste ili crvi broje se takodjer u neprijatelje razsada. Sakupljanjem poslje kiše, kao što zalievanjem žestokom lukšijom staje im se na kraj. Obširnije o neprijateljim duhana, možete čitati u knjizi „*Duhan,*" strana 32 i od 46—51. Ciena 50 nč.

54. Duhan posijemo rano u proljeće, pa kako je često vrieme ne stalno, tako nam ga je potreba pokrivati slamom ili krovom, da ne izebe. Nebi bilo bolje napraviti razsadnjake od 2 četvorna metra, obgradit ih čabruni, te na ove pričvrstiti okvire sa staklom debelim? Gdje bi se takova stakla morala naručiti i koliko bi stajala?

I. B. u P. — Imotski.

Za tamošnje zagorske odnošaje, gdje je proljeće nestalno, a čestoput studeno najbolje je da uzgajate razsad u klijalište, jer je razsad od duhana jako osjetljiv na studen. I o tom, možete obširno čitati u knjizi „*Duhan,*" strana 24-32.

56. *Jeli* nedaća (Oidium Tuckeri) *bolest, izključivo loze ili se pojavlja i na mlada voćna stabla?*

A. K. u M. — Tiesno.

Nedaća ne napada izključivo lozu; napada kad mlada i starija voćna stabla, nu slabije, i nije od ubitačnih posljedica kako na lozi. Da uzmognemo doznati, koja je to nametnica, o kojoj vi sumnjate, da je nedaća. izvolite nam poslati nekoliko listova u bugačoj hartiji.

57. Nazad nekoliko dana opazio sam, da su mi vrsi mladicâ nekih mladih voćaka. kao popareni, a gornje lišće zakovrčeno ili ovijeno. — U zakovrčanom ili omotanom lišću, ima, kao paučine a u ovoj jajašcâ. Kakva je ta bolest?

A. K. u M. — Tiesno.

Lako da su se ugnjezdile gusjenice, a još laglje da su to legla côra (*Aphis*). U prvom slučaju tamane se gnječenjem i izgaranjem, u drugom kako sliedi: U 130 litara vode raztopite 15 kg. gašenog vapna, a u drugih 130 litara 8 kg. modre galice. Pomješajte pak jedno drugim, procjedite, pa onda poškropite dotično okužena stabla. Ako ne utamanite gamad s prvog puta, a vi opetujte istu radju nakon 15 dana. Kad dvaput najviše triput poskropite nestat će nemani. Na Pokušalistu Ratarskoga Tečaja u Šibeniku, tamani se na isti način côr (*Aphis persicae i A. rosae*), koji je ljetos jako obilno napao kajsije i ruže.

58. U vrtu imadem mnogo starog zimrada (Rosmarinus officinalis), bili ga mogao, kako upotrebiti, kad ga pogulim?

A. K. u M. — Tiesno.

Zimrad ovo lišće se upotrebljava za pečenje zimradova ulja (quintessenza). Nu sve vrsti zimrada ne sadrže ulje, koje se dade sgustiti i dobiti pečenjem (prekapljivanjem). Tako iz zimrada sa Zadarskih otoka ne može se peći ulje, jer se ono volatilizira bez da se sgusti, dočim je ono sa otoka Hvara, Visa i Šolte sposobno za pečenje. U ostalom hoće se puno lišća da se speče malo ulja. Mi cienimo da je najbolje da ga vi posušite, pa poodpalo lišće polievate mokračom i na taj način dobijete dobar djubar za cvieće, dočim da preostalim stručjem ložite vatru.

B. Nova pitanja.

60. Molim vas, na koji se način mogu najlaglje utamaniti tekuti, kojih mi je pun kokošinjak?

S. B. u B. — Hrvatska.

61. Molim podučite me, kako se straje koža, da dlake ostanu čvršće?

P. P. R. u S. — Cetina.

62. Miševi mi dodijaše u mojemu vrtu. — Mnogo mladih divjaka pak i starih ciepova podgrizoše ove zime, a zasijane košćine uništiše skoro sasma. Na koji bi ih način mogao najlakše utamaniti?

J. P. u L. — Lika.

63. Kako se priredjuje ječam za žeštu?

B. F. u M. — Brač.

64. Imam žvu vodu duboku 36 metara. Kroz tri ljetna mjeseca trebujem svakoga dana dva hektolitra te vode Želio bi da me podučite kako bi mogao sudom od 10 ili 12 litara crpiti tu vodu, jer stezati ju na ruke honopom, puno mi je trudno.

X u X. — Okol. Šibenska.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1887.

P. n. č. g. Desnica V. — Marinić O. P. — Mikiša A.

— Č. g. Jedrlinić N. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g.

— Č. g. Filipić B. — Stroj za sjećkanje mesa i sala možete nabaviti od Ad. Pollak, amerikanische Agentie, Wieden — Beč. — Cjedilo za vino i čepove od Admin. „Weinlaube" u Klosierneuburg. Pluta i čepove možete još nabaviti od Zuckermann i Löbl u Pragu, od F. Lauf u Beču, I. B., Nicolaigasse 1., pa od W. Merkel u Raschau — Kako se pravi ćokolada nezasjeca u naš program.

— Č. g. M. K. - Zagreb. — Svakako, samo molimo malko ustrpljenja. Da ste nam zdravo.

— Č. g. Benjić V. — Bolest koja napada lišće od patlicana (pomodoro, Liebesapfel, Lycopersicum esculentum) zove se obično gummosis, *a znanstveno* Bacterium Gummis Com.

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U TRAVNJU 1887.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Sniežnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	12·5	17·5	30	6·8	18	15	15	10	—	1	10	2	—	—	1	2	9	1	—	1	12	1	1	1	4	43·9	18·1	8
Korčula	14·3	17·6	28	11·2	18	15	15	9	—	1	—	—	—	-	1	—	—	6	2	16	2	—	—	10	15	91·0	26·0	15
Hvar	13·5	21·2	6	5·4	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	4	4	8	2	2	—	3	1	46·9	20	7
Knin	12·5	18·5	30	3·7	16	18	12	11	1	3	7	—	1	—	—	—	8	—	3	1	10	—	4	1	3	—	—	—
Drniš	11·4	19·0	28	5·0	9	21	9	7	-	1	15	2	3	2	—	1	9	1	2	—	6	—	1	—	2	—	—	—
Mokrine (Boka)	10·6	20·0	29	5·0	9	17	13	8	—	1	16	—	—	2	—	—	13	—	3	7	4	—	3	—	—	—	—	—
Nin	12·0	16·9	30	6·4	1	20	10	8	—	1	3	—	1	1	—	—	1	8	2	10	3	3	5	8	16	—	—	—
Trogir	14·5	21·6	30	7·7	1	20	10	7	—	—	16	1	—	5	5	—	11	7	16	10	20	—	5	13	3	35·4	—	—
Dubrovnik	14·2	20·8	29	6·8	1	12	18	8	—	—	—	—	—	—	1	—	4	10	9	18	—	1	4	10	34	68·7	28·6	7
Smokvica (Korčula)	12·4	17·7	29	8·7	9	20	10	6	—	2	4	1	—	—	2	—	3	3	13	20	1	—	9	5	36	100·0	35·0	15
Račišće (Korčula)	13·9	21·1	30	9·0	1	20	10	9	—	3	18	—	—	—	2	-	1	4	9	11	6	2	4	12	7	66·0	18·0	8
Obrovac	13·8	24·3	30	6	16	24	5	1	—	—	-	—	—	1	—	1	—	11	—	—	—	8	8	—	3	-	—	—
Podgora (Primorje)	13·1	17·3	30	8·3	1	15	15	9	1	1	8	—	—	3	1	—	8	1	—	2	4	—	6	—	2	—	—	—
Volaluka	11·5	15·0	28	8·0	2	25	6	4		—	—	2	—	1	—	—	2	1	2	1	13	1	8	2	1	—	—	—
Proložac (Imotski)	11·7	17·8	29	6·0	9	9	21	12	1	1	-	—	—	—	—	—	—	1		—		—	—	—		—	—	—

U ZADRU 1887. Brzotiskom „Narodnoga Lista"

Godina VI. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 12

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku.

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakà na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danà a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Lipnja 1887. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Lipnja 1887.

Prevara.

Nema sumnje, da je nas najglavniji, a za neka mjesta jedini proizvod vino.

Naši su stari, kao zenicu oka čuvali njegov dobar glas, a toga se do danas vjerno čuvahu i njihovi sinovi.

Obilna ili gladna godina, ovisila je mal da ne uvjek od loza, ako je loza rodila ili ne, odnosno od ciene i razprodaje vina.

I ljetošnja se godina računa u mršave, s jedinog razloga, što se vino nije razprodalo; a budi mimogred rečeno, tomu smo sami krivi, što mjesto susritati trgovce, mi smo im namećali ciene visoke, i tako ih odalečivali. Ko što bi se reklo, gladujemo kruhom u ruci. Al kruh je zdrav, i sutra ako ne danas moglo bi se u nj zagrizti....

Nego, hvalevriednim nastojanjem trgovačke i obrtničke komore u Splitu, doznalo se je, da našemu najglavnijemu proizvodu, vinu naime, prieti velika opasnost, prieti opasnost, da izgubi svoje dobro ime, a to jedino krivnjom trgovaca Rječkih, Tršćanskih ili iz drugih pokrajina naše carevine, koji se služe našim dobrim imenom da proture u sviet raznovrstne umjetne smjese, koje oni krste vino.

Iz izvješća c. k. austro-ugarskog konsulata u Bordeaux, razabire se, da je francuska carinara odbila lani 1006 hektolitara takove umjetne smjese, krštene za bielo vino, koja je dolazila iz Rieke, i 199 hektol. crvene umjetne smjese, koja je dolazila iz Trsta. Zna se da je 564 tog umjetnog vina bila odposlala neka tvrdka Mast i Neugebauer iz Budimpešte, te se je na taj način u trgovačkome svietu, mogo povratiti osumnjičen dobar glas našega vina, al nam je ipak biti oprezni, i vehoma oprezni, jer će se takove igrarije često opetovati, a nemože se uvjek uhadjati takove potvarače, niti svakoga uvjeriti, da nije sve dalmatinsko vino, što se pod tim imenom prodaje.

Da se je sličan slučaj dogodio za koji proizvod pokrajinâ ili mjestija bliže priestolnice, bili bi graknuli, kao preplašene guske, te bi bilo izobilj interpelacija i pisanije, a nama neostaje nego da se sami branimo, proizvadjajuć dobre vrsti vina, podupirajuć domaće trgovce i one inozemske trgovce, za koje smo uvjereni da pošteno barataju sa vinom.

Zahtjevati od vlade da pri izvozu vina u inozemstvo, bude ono praćeno svjedočbom, koja kaže odkud je dotično vino, malo bi pomoglo, ali bi puno moglo, da se znade, koja je trgovačka tvrdka te šalje takova umjetna vina, pa proti njoj najstrožije postupati i administrativnim i sudbenim putem.

Od ne male koristi biti će nam javno denuncirati slične patvorače, al bi nam još više koristovalo, kad bi se oni mogli strogo kazniti.

Peronospora viticola

MILDEW.

Bilo je predviditi, da će se poslie lanjskog okuženja, mildew ljetoš jače pojaviti, al se nije moglo predviditi, da će se bio na brzo onako na široko razširio, te onako žestoko pojavio.

U naravi je doduše mildewa, da se lako širi, a ljetošnja obilna vlaga u svibnju poduprla je njegov rani razvoj. Nema može se uztvrditi kotara u pokrajini, koji nebi bio okužen od mildewa.

U prvom mahu pojavio se je na lišću, što nije obično kod nas, kad svibanj škrtari vlagom, pa ne ustraje li vlažno a toplo vrieme, odnosno ne bude li kiša ili obilnih rosa, lako da će barem po briegovim obustaviti haranje lišća, bar do jesenskih kiša, al će se za to pojaviti tekućeg, pa budućeg mjeseca i mjeseca kolovoza na grožđje.

Prošastih godina, a osobito lani, sviet se je čudio, žašto se grožđje s reda suši, pa se je sve to zlo pripisivalo sunčanoj pripeki.

Bit će se štogod grožđja posušilo od šunčane pripeke, ali sigurno 90 po sto se je posušilo jer bolestno od Peronospore, čiji micelium u ljetno doba, kad vladaju trajne suše i velika sunčana žega, nalazi potrebitu vlagu za svoj razvitak u zrnju, bilo ono još posve grestva ili je počelo šarati.

I ljetos opetovat će se ista stvar, a ljetos sudeć po onom što je dosad, protrpiti će puno više panjevi, jer će nam ranije i u punoj većoj mjeri izgubiti lišća.

Tko neće da vidi poharane svoje vinograde i uništenu ljetinu, da se na vrieme stane boriti proti tom strašnom nametu, koji će se i do godine povratiti ako mu se ljetos na put ne stane, a koji prepušten sam sebi može sa svim uništiti vinograde.

Evo u kratko, kako se mildew posve lako pozna, pa na koji način lieče se oboljele loze.

Da je loza oboljela na mildew, pozna se po tom, što je lišće u obće nešto tamnije, pa kad je bolest u prvom zametku, ter se list gleda suprot suncu, opazit će se, da nije jednako proziran, mjestimice opažava se kao tamnijih pjega. Na naličju bolestna lišća vidi se bielkastih ali gladkih pjega, ili bolje rečeno snopića konidia od peronospore. Kašnje naime, kad se je bolest posve razvila, list postane žut i crven i crno pjegav, kovrči se i suši.

Najlaglje prepoznat će mildew, i najneveštija osoba, već u prvom zametku, po tom, što lišće bolestno od peronospore *daje* (*vonja*) *jako po smrdljivoj ribi.*

PODLISTAK.

Štetni zareznici, nametnice i bolesti masline.

(Nastavak V. broj 11).

Pollinijev medič (*Cisticoccus Pollini*). Pojavlja se na boležljivim i kržljavim na polak suhim grančicama, u pazuha u kožurčićim poput zrno prosa, od iste boje, kao suhe grančice. Kad se otvore ovakovi kožurčići, nadje se srcalika, narančasto žuta vrećica sadržavajuća do 30 jajasca. U travnju su zametci prilično razvijeni, a u svibnju izvaljivaju ličinke. Ovaj medič sastoji se iz 10 prstena u obliku prepolovljenog jednog pšeničjeg zrna. Nešto je mekorunjav; a ima 6 noguh, 2 na drugi, 2 četvrti a 2 na peti prsten. Na stražnjem prstenu ima, kao tri oštra repića od kojih je srednji za polovicu kraći od ostalih, a prvom su oči i usta, dočim se ostali ustroji nizuju do petog prstena. Prave štetu na isti način kako maslinov medič, a tamane se kidanjem i izgaranjem onih okuženih mladica, na kojimi se vidi u pazuh lišća, ona gnjezdasca poput zrna prosa.

Maslinov medič (*Coccus oleae*). Pojavlja se vehoma često na masline, osobito u maslinicim blizu mora, premda ne napadaju sve masline, nego pojedina stabla. Mal da ne uvjek ili po više mjesocih naći ćeš medič prilјepljen na naličje ili na koru, te tu stoji ne pomičan, kao da je srasao. Uz razne miene, kojimi su podvržene u životu, razlikuje se posve dobro mužki medič od ženskog. Mužkić je dugoljasto plosnata tiela, tamne smedje crvene boje; glava mu je malena, a ima par prilično dugih, plosnatih ticala. Na stražnjem prstenu, ima dva zaoštrena repića, dulja od tiela. Krila su mu prozirna, a sklapaju se na križ povrh tiela, od kojeg su nešto dulja. Ima šest nogu, kreće posve lako.

Ženka je dvaput veća od muškića. Tielo joj je s donje strane plosnato, z gornje izbrčito, složeno od 12 prstena, te ne pomično, a prekrito smedje pepelnatom prašinom. Ima šest nogu, par ticala, i dva posve kratka repića. — Razplodjiva se kako sliedi. Ženka s nese u svibnju nosto 1000 jajasca. Ona se položi pak trbuhom na ta jajasca, zakrili ih i umre, te tako je i po smrti zaštištem legla. — Nakon mjesec dana t. j. u lipnju mjesecu izvale jajasca. Ličinke se priljepe na stanovito mjesto na listu, kori itd, ili pak gmižu nešto dalje, sisajuć neprestano sokove. Napadnuto lišće i grane izgleda iznemoglo, suši se, pa nema li odmah lieka, može stablo da pogine. Zadnji je slučaj riedak, ali je vehoma obično, da se uz medič pojavi jedna tajnocvjetna nametnica, poznata pod običnim imenom *čadjavica*, *crn*, *crnoguba*, a znanstvenim imenom *Antennaria oleaeophila* ili *Cladosporium fumago* ili *Fumago oleae* ili napokon *Torula oleae*. Ova nametnica izmrlja svu maslinu kao da si ju namazao čadjom, ili kao da se je orosena dugo vremena kadila na gustome dimu od smilja.

Proti ovom skotu preporučuju razna sredstva, kao škropljene vodom, kojeg se je dolilo 2 do 5 po sto kamena ulja (petroleuma), pa natiranje debla i grana sa krpom namočenom u vodi, u kojoj je bilo dolieveno sapunjače, te raztopljeno nešto vapna. — Navedena sredstva mogu malo pomoći, jer je nemoguće poškropiti ili natrati baš sva mjesta, gdje imade mediča, a ostane li jedan, opet se razplodi.

Gasparin i Roche savjetuju sumporavati masline, na isti način, kako se sumporavaju loze, a Ridolfi savjetuje sasjeći okužene grane i grančice, te preostale djelove namazati živim vapnom. Zadnji način je svakako uspješniji, al se dade uporabiti samo onda, kad je bolest ograničena, jer inače, ostala bi maslina za 3 ili 4 godine ne plodna. Kad se medič obilno pojavi, onda je sumporavanje najsavjetnije sredstvo. (*Sliedi*).

Grožđje bolestno pozna se po tom, što se svako pojedino zrno ili dobar dio njih ovjesi, kao da je nestalo iz njega nešto soka, biva danomice mekše na opip, pa najzad cio groz posahne.

Francuzi i Taljanci su se već borili proti mildewu, i nakon opetovanih kušnja uvjerili su se, da mu se staje na put, ako se loze, naime lišće i grožđje škrope sliedećimi sredstvi:

a) Vapnenim mliekom. U 100 litara vode raztopi se 4 kg. dobrog zagasenog vapna, pa se ovom raztopinom opetovano put škrope loze.

Vapneno mlieko ne ubija bolest, ali kad se ono okori na listu i na grozdu prječi dalje razprostiranje bolesti, te izpod kore od vapna, ostane lišće i grožđje zdravo, i razvija se posve redovito.

Biva obično, da se prvi put škropi prvih dana lipnja, ili još ranije, pa se opetuje nakon 15 ili 20 dana još jedanput, a do potreba u prvoj polovici srpnja treći put. Jeseni, ako je potreba škropi se opet.

Nastojat je da se radja obavi za suha dana, i kad se nije bojati na skoro kiše, jer glavno da se vapno okori na listu (s gornje i s donje strane) i na grozdu.

b) Raztopina od modre galice i vapna. Ovo sredstvo rabe vrlo dobrim uspjehom u najvinorodnijim predjelim Francuske, naime u *Medòc* i *Gironde*. Djeluje bolje od prvog, jer vapno, kako što je već rečeno, kad se okori prieči dalje širenje bolesti, a modra galica (vitriuolo di rame) ubija klicavost trusja. Te raztopine priredjuje se kako sliedi:

1. U 225 litara vode raztopi se 25 kilograma modre galice (obično kako dolazi u trgovinu) i 25 kg. zagašenog vapna, ili:

2. U 130 litara vode raztopi se 8 kilogr. modre galice i 15 kg. vapna, ili:

U 100 litara vode raztopi se 8 kg. modre galice, a napose u 39 litara vode 15 kg. vapna, pa se onda pomješa jedno s drugim.

Bilo, da se priredi 1. 2 ili 3.ća od navedenih raztopina s njima se škrope loze, na isti način, kako je rečeno za vapneno mlieko.

Da se olakoti škropljenje izumili su strcaljke, koje se dadu naprtiti na ledja, pa je tako laglje raditi. Tih strcaljka ima puno vrstih, al najbolje reć bi da odgovara, jer najpraktičnija ona Barnabo-va i ona Hallierova.

Prva, naime Barnabo-va, je nešto laglja, s njom se lako radi, a ciena joj je sa troškovim prenosa i carine nešto 15 forintih. Druga, naime Hallierova, gradjena je čvršće, al se s njom teže radi, te je malko nespretna, pa je nebi znao prosti težak uporabiti. Troskovim prenosa stoji 17 fiorina. Mi ovo tvrdimo po vlastitom izkustvu, jer smo obe prokušali.

Nije kud kamo, bolešt je tu i valja se proti njoj boriti, inače nestat će i grožđja i panjeva.

Modre galice je lako nabaviti, kod svakog mirodijara ili liekarnika, samo nu valja preporučiti da nabave trgovačke galice, a ne kemički čisto, jer je ovo dvaput skuplja od prve t. j. 50 novčića kilogram. Galica i vapno lako se topi u svakoj studenoj vôdi, pa bilo i slana, nu more nesmije se rabiti u rečenu svrhu, jer sadrži puno soli, koja pak progara lišće.

Škropljenje loze s jednim od navodenih sredstava, ciene je, al doduše nešto zanovetno, no hoće se ustrpljenja, kad se malko obikne, stvar teče po sebi.

Čuvanje pticâ šumarstvu i poljodjelstvu koristnâ.

Pticam je zadaća, da uživajuć hranu uniište pakosni nam rod, naime gamad Zato nije čudo da nam toliki učenjaci, poimence, prirodoslovni, dokazivaju koristi pticâ i govore o njihovoj zaštiti Još god. 1873 sastaše u Beču mnogi umni gospodari šumari i prirodoslovci, te dokazaše ne samo korist pticâ, nego predložiše zakon o sačuvanju pticâ šumarstvu i poljodjelstvu koristnih.

Dalmacija ima zakon od 20 prosinca 1874 koji brani ptice poljodjelstvu i šumarstvu koristne; ali na žalost izuzam nekoliko naših rodoljubnih obćinâ, slabom se strogošću vrsi, premda ih je na to potaknula vladina okružnica od 14 srpnja 1883 Br. 9437. Nije ni Vlada do te okružnice došla od vlastite inicijativе, nego usljed izvješća profesura dr. Leonarda Lösslera, koji je proučio, da su najpoglavitiji uzroci što naša liepa polja i mladi gajevi svakovrstna gamad uništuje, to što se vrlo malo, pače ništa ne bavimo nadgledanjem ili uzdržavanjem ptica koristnih.

Od svih naših ptica, najviše tamane zareznike: *sjenice, volarice, carić* ili *šumarić*, pa *lastavice, košići, droždi* itd. itd.

Kod nas se ptice u tako velikom broju tamane, da se niti nemogu umnažati, pa kod nas zbilja više niti nema ptica, E da se osvjedočiš podji jednog liepog, vedrog dana u koju bližnju šumicu (gaj) ili voćnjak ili vrt itd., pa ćeš biti mog mienja

Na liepak i u mrežice, puno se više tamani ptica nego puškom, da se izuzme bezumni način utamanjivanja gnjezda.

Neki love po vas bogoviti dan, šuće u kakvom zakutku ili grmu, pa svim sredstvim nastaje kako će zamamit i prevarit ptice, te kad se večeri vraćaju nose 100 do 200 svojih žrtavâ.

Uzmimo da takovih krvnikâ ima u našoj domovini jedno 40 što je posve moguće, jer će se lako naći u 20 mjesta po 2 ptičara. Oni će dakle svakog dana, ubijati 4000 ptica, a u 365 danâ ili jednoj godini 1,460,000 ptica. Od ovih, koliko bi ih se opet razplodilo? — Al mjesto ptica plode nam se gusjenice, skorovače, zavijače i slična gamad.

Pred tolikim utamanjivanjem, mora da si svaki gospodar i šumar postavi zadaću, da takovomu bezumnomu i ne zakonitomu postupanju na kraj stane.

Da se pak svaki lako uvjeri, kolika je odtud šteta po gospodara i šumara, neka govore brojke. Recimo da bi ono 1,460,000 pticâ dnevno pojelo samo 5 štetnih crvića na glavu,



Slika 27. *Cazenave-ova sprava proti mildewu.*

to bi oni dnevno pojeli 7,300,000, dočim bi na godinu pojeli 2 664.500.000 svakovrstnu gamadi.

Ovo su nepobitni dokazi!

Žaliboże, vlada jošt uvjek u narodu predsuda, da su ptice štetonosne, a to valjda za to, jer im neke, po koje zrno sjemena pozobale, a druge im koji plod okljuvale. Istina je, ima ih nekoliko, koje bi mogle gospodaru nanieti nešto štete, ali nigda velike, a i te iste, koje mu nešto štete nanesu, kor stne su mu s druge strane, jer se hrane zareznicim!

Ajde, sad uzmimo za primjer najmanju ptičicu iz carstva pticâ, koje žive u našoj domovini, naime šumarića (carić, kraljić, strišić, palečić, trtak) Samo već ime ove ptčice kaže, da je koristno šumam.

Evo što glasoviti prirodoslovac Brem priča o šumariću: — Jedan seljak uhvati jedan par šumarića i hranio ih je sa mravijem jaji, i trudio se da dnevno saznade koliko jaja pojedu. Pa je doznao sljedeće: Jednog oblačnog dana pojeli su 1200 jaja, drugog jednog dana pojedoše 1500, a jednog liepog vedrog dana njih dvoje 1900 jajâ. Popriečno čini to na jedan dan od 12 sati, okrugli broj 1000 jaja. Dakle to pojedoše u zatvoru t. j. kao ne slobodu, nu u slobodi ne hrane se samo sa mravijim jajim, nego i sa drugimi zareznici, kao n. p. *listni ušenci* i ostalim leptirići itd., od kojih ide 20,000 komada na 18 grama, i po tom sravnivajuć težinu ovih sa težinom mravijih jajâ izlazi, da *šumarić* iliti *trtak* na godinu pojede 2.650,000 jajâ svakovrstnih gusjenicâ.

Ali — voli Brom — treba i to znati, da jedan par šumaricâ na godinu dva puta po 8-10 mladih izleže, pa sad stopram možemo zaključit, što nam jedan par šumaricâ na našem polju, voćnacim, vinogradim i šumam vriedi.

Ali sva ova istinita dokazivanja, naći će **se koji mudrijaš, ter će reći: Čemu da štitimo** sve ptice, kad znademo da ima pticâ koje bi omakivanjem cvietnih pupâ u razsadnjacih i gojilištih štete nanieli, pa te bar valja ubijati.

Istina je doduše da ima takovih, nu takove gledajmo kakvim sredstvom odstraniti n. p. plašenjem itd.

Jedino takove su ptice krestelice, koje ipak jedu zareznike, premda su u nekom slučaju štetne, nu opet to su malene štete prama koristi koju nose. U polju su štetne sjemeno-žderke na p. sjenice, i druge.

Sa svim tim sjenica je vrlo koristna, jer joj se najmilija hrana pogleda gusjenica i gusjenična jaja. Neka je n. p. jedna sjenica u jednom predjelu samo osam dana prebivala, ona će kroz to vrieme do 40,000 gusjenicâ i gusjeničnih jaja pojesti. Nu pošto je dokazano da 4,000 gusjenicâ može jedno stablo u nekoliko dana, sasvim u golu metlu pretvoriti, to jedna ta sjenica, do kakovih 100 stabalâ spasi.

A sad te pitam prijatelju, seljače! Dali nije vriedno ove čestite pomogaće štovati i štititi od prostačke samovolje. Kada je, brate moj, učinila jedna sjenica tolike koristi, a koliko će koristi učiniti sliedeće ptice, koje zakon od 20 prosinca 1874 uzimlje?

To su ptice: — *Soko zidinar*, *Soko pčelar*. *Drozd melar*, *Drozdelj* (*Ždronj*), *Kobac*, *Sojka* (*Krestalića*). *Maruša*, *Tustokljun* (*vlaska*), *Zeba planinska*, *Zeba Češljuga*, *Zeba zelenka* (*zelenica*), *Ščikun*, *Zeba žuća* (*žutica*), *Zeba konopljanka* (*Krvapac*), *Zeba žuborica*, *Vrebac poljski*, *Strnad* (*strnci*), *Piljuga*, *Krivokljun*, *Tkanjac*, *Karipa*, *Sove noćne* (izim Bukoča), *Laganj* (*sliepi*) *Kosiri* (*Cope*), *Lastavice*, *Svraka morska*, *Božjak* (*boži kokot*, *kokoti*), *Djetao*, *Pužavac*, *Trtak*, *Čurlin*, *Grmuša pjegava*, *Grmuša Močvarca*, *Gemuša ševarica*, *Slavulj* (*Slavić*), *Grmuša milopjevka*, *Grmuša bjela*, *Grmuša crnoglavka*, *Grmuša čupavica*, *Grmuša konopljarska*, *Cikuš*, *Strnjak*, *Crvenrepa*, *Crvenrepa pitoma*, *Modrovoljka*, *Carići*, *Bjelorepi* (*prdavci*), *Fratrić*, *Sjenice*, *Čobanice*, *Fište*, *Drozak*, *Drozd bieli*, *Kos* (*Kosovića*), *Droz grivasti*, *Modrokos*, *Drozd kameničar*, *Vaga* (*Žuna*), *Muholovka*, *Vrana*, *Čavka*, *Čvrlj*, *Vnar*, *Ševrljuga*, *Puzavice*, *Vijoglave*, *Kukavica*.

Sve ove koristne ptice treba štititi pa im oprostiti, ako su ti iz nužde možda i koje zrno pojele, ali su ti zato u hiljadu puti povratile dobro.

Utamanjivaj na protiv sljedeće ptice, jer ti to i zakon od 20 prosinca 1874 dozvoljava: *Orle svakojake*, *Sokô*, *Sokô podbjelašti*. *Sokô vtičar*, *Sokô klekasti*, *Jastreb*, *Jastreb ćurkasti*, *Sokô golubar* (*kokošar*), *Sokolić*, *Sovinu*, *Jejina* (*bukoč*, *sovoljuga*), *Kobac budar*, *Kobac mali*, *Svraka*, *Gavran*, *Čolka*, *Vrana siva*.

Nikola Vežić.

Još nešto o pravljenju sira ili nauci o sirenju.

Da bude zadovoljeno samoj domaćoj potrebi sira dosta je uporaviti pravila što jih je jezgrovito iztaknuo naš častni kolega g. prof. Ubl u ovog br. 10 ovoga časopisa. Nu za potrebu i za zahtjeve koji vladaju u trgovini, treba znati još kako se sir da primi onu ljepu žutu boju kakvu imaju najglasovitije vrsti sira, i kako se soli i čuva sir prije nego li se odpremi na javna tržišta.

Za trgovačke vrsti sira ovako se sprema sirište:

Izvadi se iz lojnjaka sirište. položi se na pliticu i dobro se opere čistom vodom, te se pospe solju. Opere se dobro iznutra i iz vanka lojnjak, natare ga se dobro solju i uspe se unutra sirište. Kad više lojnjaka pripraviš na taj način spremi jih u posudu od kamenine (majolike) ili od porculane te posudu dobro začepi.

Nekoliko dana prije nego li započme sirenje izvadi lojnjake iz zatvorene posude, a iz lojnjakâ sirište upraši ga u kamenitom stučku i za svaki lojnjak teleći dodaj po tri žumanca od jaja i po malo skorupa, te još po 57 centigrama žafrana, 7 centigrama gvozdike i po 1 muškatni orah; svo to, dakako, tanko uprašeno. — Kad sve to umiesiš. razdieli opet na toliko grudica koliko ima lonjakovih kesica i povrati svaku grudicu u svoju kesicu. Tako nadjevene kesice uroni u dobru slotinu i drž' jih u njoj za 12 sati. Zatim izvadi sve kesice i objesi jih, da se suše uz dimnjak 8 dekagrama tako napravljena sirišta dosta je za 100 kilograma sira, ili 8 grama sirišta za 10 kil sira, ili 8 decigrama za 1 k logram.

Prije nego sirište uspeš u kotao sa mliekom rad sirenja, treba da ga napose rastopiš u malo mlieka. Tako ćeš ga ulit u kotao i nastojat miešanjem, da se razdieli po svemu mlieku. Djelovanjem sirišta mlieko će se jednostavno sgrušati, te ćeš kotao odalečiti od vatre. Pod drvenim nožem razreži grudu na manje komadiće, a kotao prinesi opet k ognju. Sad treba bez prestanka da miešaš *dračom*, t j. drvom kojemu su sve naokolo stršeći čepovi od odrezanih grančica. Kad se iz kotla stane dizati vodena para, uspi u njega 2 dekagrama uprašena žafrana na 100 kilograma mlieka, ili 2 grama na 10 kilograma mlieka, i miešaj dobro, da se čitav sir svuda jednako omasti. Tad podjari bolje vatru, da se vaskolik sir usiri u zrnca stanovite čvrstoće. Pri tom možeš gromadu u kotlu da griješ do 45° R. Nakon toga ukloniš kotao s vatre i pustaš da potone sir u surutki. Sir hvataš šupljačom iz kotla, siplješ ga u konopljanu tkaninu, a š njom ga sbijaš u drven kalup, tako zvani *lubac*. Tu ćeš ga primjernim pritiskom tieštiti za 24 sata, da izciedi iz njega svakolika surutka.

Sad ćeš ponieti gomolje s kalupima u naročitu prostoriju za solenje sira, gdje ćeš ga, za vrieme solenja, prvih 8 dana prevrćati dvakrat na dan, da se lašnje izciedi preostala surutka. Sir ćeš soliti ovako: Postavi sloj soli medju sirom i kalupom, a drugom solju tari gornju površinu gomolje. Donju površinu nasloni na drugi lubac koji je takodjer natrven i posut solju. Iza prvih osam dana, svaka dva tri dneva, a češće ljeti nego zimi, obrćat ćeš grude, te ćeš jih opet soliti; a to ćeš opetovati dok se sô bude raztapati, od prilike za 50 dana. Razumjeti ćeš po opisanom postupku, e je solenju svrha da izvlači iz sira vodu, koja, zaostavši u njemu, bila bi u svake dobi a najviše u toplije doba godine povodom izkvarenju sira, nevolji od koje se imaš da čuvaš najviše. Kad ti sir bude podpuno nasoljen ostruži ga i ugladi, pa ga prenesi u spremište ili sobu za čuvanje sira.

Soba za soljenje i opremište neka su suhe, hladne, za prozorima put sjeverne ili zapadne, i sa malašnim prozorima s protivne strane, da bude omogućeno stalno provjetrivanje.

Sir ćeš čuvati u spremištu, da da ti se nepresuši, mažući ga maslinovim uljem smiešanim s pepelom. Tako će ti trajati 3 do 4 godine.

U Korčuli, o Rusajama 1887.

F. Radić.

SVAŠTICE.

— *Povrće u mahovini.* Ako se želi imati rano povrća, onda ga valja uzgajati u mahovini, pa onda razsaditi na polje. U tu svrhu postupa se kako sliedi. Zasije se n. p. cvjetače (cavolofiore, blumenkohl) u rujnu na polje. Razsad se na svoje vrieme razsadi, pa njeguje do studenoga na polju. Ovaj nešto porasao razsad izkopa se iz zemlje, za vlažna dana, nešto polovicom studenoga, al na način, da nešto zemlje ostane na žile, pa se onda umače u blato ili kašu priredjenu od jednakih djelovâ ilovače, izsječkane mahovine, vode i gnojnice (osoke), pa se onda pospu suhom u prah smrvljenom zemljom. Sad se na daščići s gnječi vlažna mahovina u pločicu; pospe se po njoj nešto suhe smrvljene zemlje, pa obvije na žile dotičnog razsada, al na način, da i najmanja žilica ostane omotana u mahovini. Dva a dva ovako u mahovini omotana razsada privežu se željeznom žicom, da se mahovina ne razspe, pa naslažu jedan do drugoga okomito u skrinjici, koja se drži na polje na sunčanu i zaklonjenu mjestu, dok to vrieme dopušta, a kašnje se zaklone, ali uvjek na svjetlu mjestu. Kad se primiče proljeće onda se malo po malo priučavaju zraku dok se najzad razsade na polje. Na ovakav način mogu se gojiti krastavci, kupus, grašak, pasulj itd., i sve radja jako rano i jako obilno.

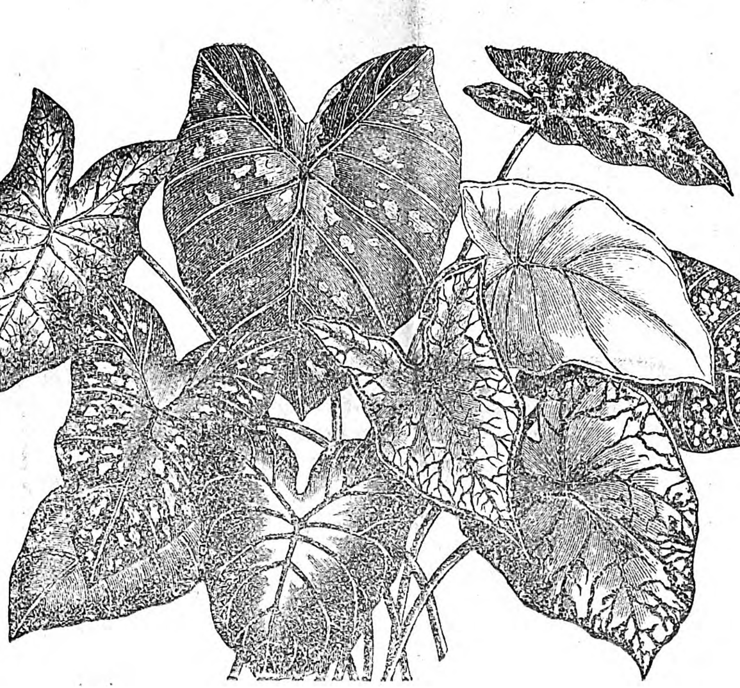
— *Zašto jaja uvjek ne izvale.* — Često se čuju tužbe, da jaja ne izvale, premda su nasadjena friška i oplodjena. — Ako se dobro pazi vidit će se, da je tomu uzrokom suša, jer se to sgadja ponajviše, kad se kokoše nasedne na tavanu, u suhu podrumu ili sobi, pa usljed nestašice vlage otvrdne koža izpod kore, pa pilad nemože da izvali. — U slobodnom stanju idu kvočke iz jutra na pašu, pa tražo hranu i po porosenoj travici uzduž zidova ili na livada. Na taj način okvase perje na grudi, pa se povrate **na gnjezdo i okvase jaja. Kad se dakle nasedne** kvočka na suhu mjestu, dobro je gujezdo napraviti od livadne zarasline, pa nakon što leži 10 dana, onda svakog dana ovlaživati krajeve, a svakog jutra škropiti jaja mlakom vodom. Na taj način zapriečì se, da otvrdne kožica izpod kore, pa jaja izvalo sve do jednog.

— *Proti zapali pupka kod teladi.* Često se zapali pupak teladi, usljed toga, što po porodu preveć krvari, pa ga krave preveć ližu. — Od zapale pupka pogine dobar dio teladi. Neostaje drugo, nego zapriečiti bolest, a to se postigue, ako se po telenju, poslje neg je krava jednoć obližala tele, namaže pupak balegom. Balegu neće krava oblizat, pa neće niti nastati zapala pupka.

— *Rodakva može se uzgojiti jako velika*, ako se postupa, kako sliedi. Odabere se gredica, nešto $1\frac{1}{4}$ metra široka, na kojoj je zemlja prha, friška i vlažna. Ovu gredicu prekopa se jeseni duboko i dobro zadjubri govedjim ili kozjim gnojem. Na proljeće prekopa se opet gredica, razdieli se na tri diela, pa se u jamice na razmak od 45 centimetara sije po 2 zrna, nešto 2 centimetra duboko. Kad protjera sjemenje, onda se od dvaju sjemenjaka izguli slabijeg. Prestali sjemenjaci štite se od buvača i njeguju pomnjivo, osobito im valja često pljeviti i rahliti zemlju. Ako rodakva debljajuć ostaje gola, naime izvan zemlje, onda ju valja zagrćati. Zalievati valja toliko, da zemlja bude uvjek vlažna, te valja kidati požućelo lišće.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

— *Cazenave-ova sprava proti mildewu* (Peronospora), slika 27, strana 46. Ovu jednostavnu spravu za škropljenje loza pomoću raztopine od modre galice, izumio je Armand Cazenave iz La Réole u Girundi u Francuskoj. Ona se sastoji od odjela C, u kojem može stati čak 6 litara raztopine od modre galice. — Taj odjel ima zaklopac A, a visej na vrat pomoću vimena B. Sa 6 litara raztopine, pomoću ove sprave mogu se poškropiti loze na površini od 800 četvornih metara, dakle 800 loza. Na dno prvog odjela, pričvrsten je valj T, koji je otvoren spreda, a unutri imade na oci, okrugla česka, koja se pomoću kola brzo okreće. Raztopina dolazi iz prvog odjela u valj, kroz ciev H. koja se može zatvoriti u svako doba. Na dolujôj strani valja pred otvorom, ima mala ustava za štetine četke. Na to odporište, one se uviju nešto, pa kad ga predvladaju, onda se izprave snagom, pa razaspu raztopinu u obliku rose, čak 2 metra na daleko. U prvom odjelu unutri imade takodjer jedna okrugla četka, koja se neprestano kreće, ali ne onako brzo kao prva, a ujezina je svrha, da mieša neprestano raztopinu e da se ne otaloži. Ovom spravom može svaki težak, pa i ne bio osobito vješt, za dan ili najviše za $1\frac{1}{2}$ dan radje poškropiti sve loze na 1 hektaru zemljišta. Po tom za poškropljenje od 10.000 loza nebi se potrošilo nego 6 ili 7 forinta. — Ciena ove sprave je naprom veličini samo 20, 30 ili 40 franaka, što odgovara na 10 15 ili 20 forinta, ali je vehoma čvrsto gradjena, pa zato trajna.



Slika 28. *Lišće od raznih vrstih — Caladium bulbosum.*

— *Lišće od raznih vrstih. Caladium bulbosum*, slika 28, strana 47. Kaladiumi su gomoljaste biline, koje u ljetno doba razvijaju veliko raznobojno lišće. Goje se u prhoj a hranivoj zemlji, na polusjenastu mjestu, u zaklonici od vjetrova. Ima ih mnogo vrstih. Razplodjivaju se gomoljim. Pobliže o načinu gojitbe, čita se u knjizi: „O uzgoju i njegovanju cvieća, uresnog grmlja i drveća,“ svezak VIII, str. 472-476.“

Gospodarske Viesti.

Po vjestim, koje nam stižu sa raznih strana pokrajine razabiremo da vinogradi staje svudi dobro i da se je zametnulo dosti grošdja. Maslina ima rese samo mjestimice. Da su osobito liepi, i da su jako bujno protjerali vinogradi pognjojeni umjetnim gnojem. Mildewa (peronospora) ima na više mjesta, a na nekim mjestima je baš jako napala vinograde. Nedaće (Oidiuma) reć bi da dosad ima jako malo Zavijače bilo je obilno, i nije se svudi kupila, kako što se je bilo nadati, na nekim mjestim bacali su pokupljene cigare na cestu, mjesto da su ih izgorili, što se nemože podništa begeniŝiti, nego dapače najstrožije odsuditi. Stari *gombar (Otiorhynchus sulcatus)*, kojeg su u novije doba prekrstili u *skorovaču*, napravio je u nekim vinogradim dosti štete, al se je prilično utamanio sakupljanjem. Ljetos se je jače pojavio u nizinam zlatno krili listnjak (*Anomala vitis*), te je po nekim vinogradim bilo viditi loza posve izbrstena lišća.

* * *

Zemaljski Odbor u Zadru podielio je 150 forinta pripomoći novo ustrojenoj košaračkoj školi u Golubiću. Dao Bog, da rečena praktična škola, koja je skromno, bez pompozne reklame zasnovana, bude napredovala i cvala, kako se je nadati, sudeć po vještini njezinih učitelja. — Napred!

* * *

Na 11 t. m. sastao se je za prvi put stalni Odbor Pokrajinskog Poljodjelskog Vieća. Sretno!

* * *

Uz ostale redovite vježbe, vježbali su se učenici Ratarskoga Tečaja u Šibeniku u škropljenju loza Millardetovom smjesom i vapnenim mliekom proti mildewu (peronospori), i to strcaljkom sustava Barnabò, i onom sustava Hallier.

* * *

Primili smo zahvalnošću knjigu: *Šume i šumarenje u Bugarskoj*, sačinio Simeon Pjerotić, Bug. knj. šum. inspector itd. — Zagreb 1886.“ Knjiga obsiže 54 strane u velikoj osmini, tiskana je ukusno, i ima vjernu sliku Dr. V. Köröškeny, kojemu je djelo posvećeno.

* * *

Priobćili smo u zadnjem broju „Gospodarskog Poučnika“ izpravak c. k. Namjestništva o stanju stabala na Paklenu u Sriemi, al nemožemo s manjeg, da ovom prilikom ne upozorimo visoku Vladu, kako ju njezini podčinjeni organi neizvješćivaju najtočnije. Naša se je viest odnašala izključivo na boriće u loncu, pa ono što smo o tome uztvrdili u broju 10 „G. P.“ ono danas potvrdjujemo, dodatkom, da je ostao po koji komad na uspomenu; a primjetbom, da je daleko od istine, koliko se tvrdi u spomenutom izpravku, naime, da „Od biljka crnog bora i jasena primile su se sve do jedne.“ Mi se istinito i ljubavlju zauzimljemo za svaki naš gospodarstveni napredak, i svakog podupiremo svim našim silama, pa nas je u srcu jače zabolilo, kad smo na svoje oči vidili ono suhorine, nego dotičnika, kojega je ona viest stavila valjda u protuslovju sa njegovim izvješćem. Srce nam se kameni i na sljedećoj viesti, jer šume na hartiji neprave hladišta, a nama je iskreno stalo do toga, da se zagaje naše goleti:

„Murter dne 26 svibnja 1887. — Suglasno viesti iz broja 10 „Gospodarskog Poučnika“ od 16 tek. mj., da su borići na Paklenoj u Sriemi posahli, mogu vas izvjestiti, da sam i ja u isto doba bio primio od Vlade preko Poglavarstva 10,000 (desethiljada) borića pomorskih, te sam iste odmah, po propisim i najvećom pomnjom zasadio, al mi se *nije niti jedan uhvatio* (primio), da se izuzme nekoliko komada crnog bora, koji su bili pomješani izmedju rečenih 10,000 komada pomorskih borića.“ **Špiro Markov.**

* * *

Čitamo u listu „La Seta,“ koji izlazi u Milanu: „Naši će se čitaoci spominjati, što je rečeno u Br. 299 i 335 o potrebi da sjeme preljeti. Gosp. inžinjir D. Damoli, je jedini, koji o stvari može najbolje izvjestiti, jer se je obširno

bavio, pa smo doznali. Da 4000 unaca svilčeva sjemena od poznate tvrke Nikola Vučetić iz Milana, koje su preljetile po sustavu Damioli, najpovoljnije odgovaraju toli u Francuskoj, koli u Italiji. Tim više zadovoljava taj uspjev, što se Vučetićevo sjeme, goji na raznim stranam, pod razne uvjete, pa i uspjeh bi laglje mogao biti raznovrstan. Ti su svilci tako liepi i snažni, da se nemože s manjeg svakome svilogojcu najtoplije preporučiti taj novi način da sjeme preljeti, i to tim više, što je po svoj prilici taj način sada se razširi, koliko prezimljenje, a ako ne i više, te što ga zagovara i uspješno uporablja jedan od najpraktičnijih svilara, Vučetić naime, taj neumorni putnik iz Hvara u Dalmaciji, jedan od glavnijih uvažaoca Japonežkih kartuna u Evropu. Pošto je Vučetić živio više godina u Japonu, i proučavao svilarski obrt, on je bez sumnje jedan od najvećih autoriteta u svilarstvu, a to mu priznavaju svi, koji se bave svilarstvom."

* * *

Pišu nam iz Nina, dne 15 t. m.:

Mildew (*Peronospora viticola*) još se nije amo pojavio ove godine, sbog nizke toplote. — Prečastni naš nadžupnik gosp. Pavao Zanki od 1 t. m. oskropio je neke svoje vinograde židčinom *Audoy-raud*, a neke samo razlopinom *modre galice*. Osim posjednika Crespi, nitko drugi ne čini ništa.

* * *

U N. Bidžavu u Českoj priredjuju profesori Taborske poljodjelske škole, tečaj za livadarstvo, i to od 15 kolovoza do 15 rujna.

* * *

Upravni Odbor Srp. poljopr. društva u sednici svojoj od 6 pr. mj. rešio je, da se za „Kalendar Srpskih poljoprivrednika za 1888 g." ra-piše stečaj za sliedeće radove a pod sledećim uslovima:

I. Radovi: 1) *Kalendarski deo:* pored pravog kalendarskog dela, da dodju, panadjuri, nagadjanje vremena, mene meseca, pomraćenja, pokretni i nepokretni praznici, pashvalno slovo, narodne svetkovine i rodoslov vladajućeg doma; 2) raspored mesečnih radova (za sve grane); 3) gradina u selu (gajenje najpotrebnijeg grad. bilja za jednu običnu seosku gradinu); 4) kako da nam pčela veće koristi donosi?; 5) Orite dublje i orite s' jeseni!; 6) O najcelishodnijem uredjenju jednog običnog seoskog imanja u Srbiji; 7) Oskudica hrane za stoku i prava pomoć; 8) Kako da podižemo zgrade za poljoprivredne celji; 9) Čuvanje useva od poznih mrazeva, slane i grada; nešto iz vinodelja; 11 Lekarski članak; 12) Kako se čuva stoka za vreme vladanja zarazni bolesti.

NB, Izbor specijalne teme za 10 i 11 ostavlja se piscima, s obzirom na to, da se ne ponavlja (bar ne obširnije) ono, što je već pisato u kalendarima razuih godina. Članci 3, 4, 5, 7, 8 itd. gdi je nužno radi boljeg osvetljenja teksta, treba da ima u ilustracije.

II Uslovi: 1) Rok stečaju 1 juli (14 srpnja o. g.); 2) Nagrada po štampanom tabaku odredjena je u 80-100 dinara; 3) Svi radovi podleže stručnoj oceni; 4) primljeni radovi, koji se nebi mogli u Kalendaru upotrebiti, primiće se i štampati u „Težaku" i nagraditi, kako se i ostali radovi u organu društvenom nagradjuju; 5) prema važnosti i veličini izbrane teme iz gornjih raspravа ni jedan ne treba da prodje veličinu štampanog tabaka.

Pozivaju se gg. poljoprivredni pisci na razradu gornjih radova. Radovi se šalju: Srpskom poljoprivrednom društvu, Beograd.

Beograd 7 maja (19 svibnja) 1877.

Sreten J. Popović
Predsjednik srp. poljopr. društva.

Sv. Lj. Gavrilović
Sekretar.

* * *

U broju 13 od „Le Progrès Agricole et Viticole de Montpellier" izvješćuje prot. Andoynant o brzom vrienju masta. Njemu je pošlo za rukom opetovanim kušnjam ustanoviti da dušične a osobito čipavnate soli, pospješuju nevjerojatno vrienje masta. Tko hoće da mu mast brzo i podpuno prevrije, neka n. p. na svaku 1400 kg. dodade 1 kg. fosfata od amonijaka.

* * *

Na pčelarskoj izložbi u Beču, bilo je izloženo jedno uliste sa živimi hrvatskimi pčelami, onda jedna košnica najnovijeg sustava, gradjena u Varaždinu od iztiskane slame, na način, da se okvirići mogu sa strane i odozgor dizati, dapače se cielo medište može snimiti sa podišta.

* * *

Dr. G. Cuboni u broju 6 od „Nuova Rassegna di Viticoltura ed Enologia" izvješćuje o kušnjoj izvedenim glede dihanja i upodabljanja (assimilacije), lišća škropljena vapnenim mliekom. I dokazuje, da se i u poškropljenom lišću i jedan i drugi proces sbiva redovito.

* * *

U „Le Progrès Agricole et Vinicole" napisao je M. Omaille liepu studiju o prvoljetnim mrazovim i umjetnim oblacim. Moradu se po njemu ložit vatre, dok se toplina snizi na 2° do 0°. U izhodu sunca moradu oblaci biti gusti, umjetno proizvadjanje oblaka ima si tim dulje nastaniti po izhodu sunca, čim je više bila pala toplina.

* * *

Taljanska vlada je izdala na francuskome jeziku: „Catalogne des exportateurs italiens," u svrhu da upozna strani sviet sa najboljim tvrdkam koje se bave izvažanjem.

* * *

Statistički ured u Zagrebu, objelodanio je vinogradarsku statistiku za god. 1885. Iz nje se razabire, da se u Hrvatskoj i Slavoniji goji vinova loza na površini od 68,114 hektara. Da se sa hektara vinograda potrga poprieko dobrih godina 40 hektolitara vina, srednjih godina 23 hektolitra, a hrdjavih samo 12 hektolitara. Godine 1885 potrgalo se je u Hrvatskoj i Slavoniji svega 1,196,910 hektol., po tom po prieko 17·57 hekt. sa hektara. Kad ćemo imati jednu statištiku vinogradarsku?

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

59. Blagoizvolite me podučiti na kakovom zemljištu najbolje uspjeva kava i kako se goji, te odklen se nabavlja klicava sjemena ili razsada?

M. S. B. u K. — Bosna.

Kava (Coffea arabica) je bilina toplog pojasa, pa nemože da uspjeva dobro ni u južnijim predjelim Dalmacije, pa težko da bi tamo kod vas uspjela. Ljubi prhu, suhu zemlju. Kava raste stablasto nešto 2 ½ do 4 metra visoko, al može da poraste čak 30 metara visoko. Klaštrenjem, dade se uzgojiti oblika i veličine, kako se svidja, ili svrsi gojitbe najbolje odgovara. — Razplodjiva se sjemenjem. Sjeme sije se u klijalista, na isti način, kako se kod nas sije sjeme voćnih stabala. Jednogodišnji sjemenjaci razsade se na opredieljeno mjesto u dobro priredjenoj zemlji na razmak od 2½ do 3½ metra; i to četvorasto, tako, da se na 1 hektar površine zasadi 3600 komada. Zimzelena je bilina; dolazi na rod u trećoj godini, a žive 20 godina. Sa 1 hektara ubere se do 100 ko. kavina zrnja. Plod nalići trešnji, a imade u sobi 2 zrna, koji su obrasli u mesu. Plod ostane omotan u krkoj mohunji, koju se mlatilom ili osobitim žrvnjem smrvi. Sjemenje i razsada možete nabaviti od Haage i Schmidt u Erturtu.

60. Molim vas, na koji se način mogu najlaglje utamaniti tekuti, kojih mi je pun kokošinjak?

S. B. u B. — Hrvatska.

Tekuti se tamane sumpornim cvietom i sumporitom kiselinom. U kokošinjaku utamaniti će te ih sumpositom kiselinom. Otjerajte kokoši iz kokošinjaka, pa izgorite sumpora. Dim, koji se razvije gorenjem jeste sumporita kiselina, koja zaduši tekuti. Prije neg se pušte kokoši opet u kokošinjak, valja da se dobro prevjetri, e da vas dim izadje. Tekuti koje žive na kokošima ili inoj živadi utamanjivaju se pomoću sumpornog cvieta. Uzme se svaku pojedinu kokoš izmedju noguh, a nuzto sa spe se sumpornog cvieta, u komad trstike, ili druge ciev, onda se puše u ciev, da sumporni cviet odleti izmedju perja. Ili još laglje obavi se posao, ako se kokoš drži za noge, da joj glava vjesi, jer se perje razkostruši, pa se onda rukom sipljе sumporni cviet. Kad se pusti kokoš ona se otrese sumpora i tekutih, koji lako odpadaju, pa ih pojede skupa sa sumporom. Ova radja opetuje se dvaput u godini.

62. Miševi mi dodljaše u mojemu vrtu. — Mnogo mladih divjaka pak i starih ciepova podgrizoše ove zime, a zasijane košćine uništiše skoro sasma. Na koji bi ih način mogao najlakše utamaniti?

J. P. u L. — Lika.

Sjeme u sjemenjaku, obraniti će te od miševa, ako u brazdici izmedju zasijana sjemena postavite lišća ili malenih mladica od smreke oštrice. Rovati u takovoj zemlji nemogu miševi, jer se bode na lišće od smreke. Inače u vrtu najlaglje se truju miševi popržеnom spužvom. Izsječka se spužva na posve sitne komadiće, n. p. kao zrno od pšenice, pa se popriži u svinskoj masti, onda se ovi komadići razbacaju na onim mjestim kudar miševi najčešće prolaze. Kad miš pojede jedan takav komadić spužve, koji se je prženjem bio stisnuo, djelovanjem želudačnih sokova probavi se mast, a spužva poraste i začepi prolaz u crievim, usljed česa nastane zaspon, odnosno zapala crieva, pa poskapa.

64. Imam živu vodu duboku 36 metara. Kroz tri ljetna mjeseca trebujem svakoga dana dva hektolitra te vode. Želio bi da me podučite kako bi mogao sudom od 10 ili 12 litara crpiti tu vodu, jer stezati ju na ruke konopom, puno mi je trudno.

X. u X. — Okol. Šibenska.

Upotrebite za dizanje vode obično vratilo ili kolo na vreteno. Obično vratilo možete si i sami napraviti, jer je to običnі drveni valj, koji, sa krajevim gvozdene osi, sjedi na drvenu ili gvozdenu stalku. Na jednome ili na oba kraja osi što prehitaju preko stalka metne se gvozdena ručića za vrtenje. Ovo vratilo, naime sredina, valja da stoji povrh sredine otvora (krune) od bunara, te dvi nožice od stalka stoje s jedne strane krune, a dvie s druge. Može se na ovakovo obično vratilo urediti konopom stvar tako, da dok jedan grotac pun izdizite, da se drugi prazan s pusta u vodu.

B. Nova pitanja.

65. Pri uporabljanju raztopine od japna i modre galice proti peronospori, moželi se raztopina prirediti na dan prije? Kada nebi bilo živoga japna, moželi služiti zagašeno? Kako se najlašnje raztapa modra galica?

F. S. V. u Z. — Primorje.

66. Koja je razlika izmedju običnog sumpora i zolfo acido, kojeg taljanci preporučaju proti mildewu?

F. S. V. u Z. — Primorje.

67. Molim vas, dajte mi savieta, što da uradim proti tako zvanim babcima, maloj gadnoj životi jici, koja se u klupko savije, kad je čovjek dohvati. Uništiše sve razsadnike, a što je još gore uvukuju se u kuće.

A. L. u M. — Boka.

68 Djubrim prilično obilno moje oranice stajskim gnojem, ali opažuvam svake godine, da zanjem sve više slame, a sve manje zrnja. Molim vas, što je tamo uzrok i kako bi mogao doskočiti?

K. V. u S. — Hrvatska.

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1887.

P n. č. g. Zikmundowski F. — Barbarić J. — Općina Hvarska — Marković O. D. — Turak A.

Podmirili su prvo polugodište t. g. 1887.

P. n. č. g. Čavlov B. — Bijelić P. — Srdić S.

— *Č. g. Gjurgjević M. J. — Broj 11 odposlali smo vam na novo.*
— *Č. g. Šarić P. — I vami broj 7 i 8.*
— *Č. g. Kadić L. — Nemožemo!*
— *Č. g. Babić I. — Pošaljite, bez da vidimo nemožemo ništa sigurna odgovoriti vam.*
— *Č. g. X - Split — Čitali smo. Rana reklama; od kukavičluka nekih poduprte i sa višjeg.*

☛ Svu onu gospodu, koju nam ma zašto duguju, molimo da podmiruju odposlane račune, jer se ovako ne može dalje.

Uprava „Gospod. Poučnika".

U ZADRU 1887. Brzotiskom „Narodnoga Lista"

Godina VI. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 13

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Srpnja 1887. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Srpnja 1887.

Ljeto i vino.

Ostalo je ljetos u konobam vina i preko mjere. Odklen je počelo jače grijati, nema pošte, da nas ne pitaju šta im je činiti da im se vino ne išteti, ili ako se je već nagnulo, da im savjetujemo liek.

U hrdjavom posudju, kako što su naše smrekove bačve, a u još gorim konobama, kako što su naše, doista nije stvar laka njegovati vino na način da preko ljeta ostane zdravo.

Ali ljetos zaostalo vino predstavlja stotine hiljada forintih, za nekoji dapače, cielu imovinu, pa je onda svakome nastojati, da se vino uzčuva zdravo, jer bolje je i lošije a zdravo, nego ništa.

Onima, kojih je već nesreća zadesila, pa im se je vino nagnulo, te na jedan ili drugi način oboljelo, nemože se drugo savjetovati, nego da ga iskopaju (izlieče) kako bolje mogu i znadu, a na način, kako je u našem listu opetovano rečeno, pa nek ga se rieše ili potroše čim prije.

Da se pak vino u konobi ne pokvari, njegovati ga je, kako sliedi:

1. Držati vino u čistoj konobi. Konoba u kojoj se čuje smrada, koja je zadušljiva i pljesniva, koja se nalazi tik djubrišta ili štaje, u kojoj se drže korenjače, gomoljače, maslinove komine ili se možda u njoj spava, nije za vinarske svrhe. Vino će se u takovoj konobi na brzo ištetiti.

Nije potreba, da je podzemna i da je Bog zna kako hladna, dosti je da sunce kroz prozore ne pada na bačve, te da ima dosti promahe. Vino uzdrži se zdravo i u konobi u kojoj ljeti kaže toplomjer konstantno 26° Celsiusa. Visoka toplina ne kvari vino, ako je vino inače pomnjivo baratano, samo nagle promjene topline osjeća vino, i to samo onda, kad je promjena trajna.

Hrdjav je običaj polievati vode po tlehu u svrhu, da se izparivanjem nešto razhladi konoba. Vlaga u konobam ne uredjenim uvjek je štetna, a štetnija može biti u ljetno doba, jer se na taj način pruži trusju raznovrstnih gljivica prilika da proklica. Sad vlažan, sad suh zrak u konobi upliva puno na duge i na obruče, osobito na obruče, ako su drveni. Mi često neznamo prutumačit si zašto ne drži jedan obruč ili zašto je pukao, al je tomu uvjek uzrokom vlaga.

Vino mora da je u posve čistim bačvam, ako se neće pokvariti. Smrdljive ili pliesnive bačve ili je temeljito izčistiti ili odstraniti.

Na dnu bačve nesmije biti traga taložini, taložina je puno put gnjezdo mnogih nevolja na vinu. Radje je pretočiti vino, i kad nije zeman pretakanju, nego da ono lezi na taložini.

Puna bačva, zdravo vino, stara je rečenica. Nadolievati neprestano, ono što duga popije, a nema li se čim nadolievati, onda je sumporiti vino. Sumpor je najbolje i najsigurnije sredstvo kojim gospodar razpolaže. Mnogi se tuže, da vino daje smrdljivim jajim, kad se sumpori. — Istina, al to je mana, koja ne hudi vinu, i koje vino izgubi, ako se par puta pretoči.

Neće trgovac odbiti vino, ako vino daje po smrdljivim jajim t. j. po sumporovodiku, koji se je stvorio usljed sumporenja, ali će ga odbiti ako je i za dlaku ciknu, izbljutavio ili se drugčije ištetio.

Dobar dug vranj (čep) na bačvi, puno put obrani od bolesti; čim je bolje začepljena bačva, tim imade zrak manje pristupa do vina, a tim je manja mogućnost, da se pokvari.

Postupajuć ovako, i slabije vino urdržat će se zdravo. No, ima i drugih sredstava, kojimi se je slobodno gospodaru poslužiti, da uzčuva vino zdravo. A timi se sredstvi služi kad se gospodar boji, da mu se uz svu pomnju pokvari vino, ili kad je vino iz mladoga vinograda, ili iz takovog koje bilo težko napadnuto od mildewa, nedaće ili druge bolesti, ili je pobrano za kišna vremena ild.

U takovu slučaju gospodar se služi ili sumporno kiselim vapnom ili vinovicom.

Da se vino sigurnije uzdrži zdravo dodaje se na svaki hektolitar vina 8 do 14 grama sumporno kisela vapna. Ono je djelatno t. j. uzdrži vino zdravo za 15 do 25 dana, a po tom valja na novo dodati vinu istu količinu, i to opetovati svako 15 do 25 dana sve dotlen, dok prodje bojazan, da će se vino ištetiti.

Vinovicom se popravlja vino, a sredstvo je koje ga istodobno brani da se išteti. Slabijim vrstim vina, osobito takovim, koje neimadu niti 10 volum postotaka vinovice, dolije se naprama potrebi 2, 3 ili više postotaka vinovice. Vinovica, koja se ima dolievati vinu, mora da je od najbolje vrsti, t. j. da nema niti tragova smrdljivih ulja.

Postupajuć vinom, kako smo naveli, ostat će sigurno zdravo. **I. N. á P.**

Liečenje mildewa

(Peronospora viticola).

Još prije neg se je mildew pojavio u Evropi, kušali su amerikanci liečiti vinograde napadnute od mildewa, ali bezuspješno. Oni su se bili odlučili za gojitbu onih loza, koje mildew ne napada, pa misleć, da evropejske loze (*vitis vinifera*) ne napada, preporučali su gojitbu ove.

PODLISTAK.

Štetni zareznici, nametnice i bolesti masline.

(Nastavak V. broj 12).

Maslinov predac (Peylla olivina).

Ovaj polukrilac može se ustvrditi, da nanaša kod nas više štete no i jedan drugi zareznik. Jajasca su mu sferično jajolika, a imadu u promjeru $1/3$ milimetra. Ličinka je nešto plosnata, a duguljasta, a zadnji joj je prsten mnogo veći od ostalih. Runjava je po tielu, a osobito gusto i duguljasta po stražnjem dielu tiela. — Kukuljica je zelenkasta, a zadnji prsten smedj ili crnkast, a krila su smedje žutkasta.

Podpuno razvijena lepurica je široke glave. Ticala su posve tanka, a člankovita, obično u 6 diela. Krila su dulja od stražnjeg diela tiela, dočim su krilca nešto kraća. Noge ima kratke a čvrste. Glava je jasno zelena.

Razplodjiva se više put u proljeće, i to u zemanu kad se počme pojavljivati cvietno puplje, pa sve dok se razvije resa i cviet otribi. Najlaglje se pozna kad je zakukuljen, jer se obavije bielkastom i liepivom paučinom. Ljeti kad ugrije uslijed sunčane žege, pogine jedan dio lepurica, dočim drugi dio preživi ljeto, jesen i zimu na mladicama, zakriljivajuć se za nepogoda kako mogu i držeć se uvjek za hrdjava vremena licem prama zemlji. Na proljeće dok se pomali cvjetno puplje, pare se predci i gnjezde se u resi na način, kako je već rečeno. Jajasca brzo izvale, pa ličinke brste resu. Odkle izvali ličinka iz jajasca, pa doklen se zakukulji prodje 20 dana. Obično pojavlja se prvo pokolenje izmedju polovice do konca travnja, a kad kad, ako je prem studeno proljeće još i kašnje. One se odmah pare i razplodjivaju, te napadaju druge mladice. Tu devastatornu radju nastavljaju do konca lipnja, a kadšto do polovice srpnja.

U to doba, kako je rečeno, pogine jedan dio lepurica, a drugi dio ostane i žive sve do budućeg proljeća.

Ličinke se slabo kreću, pa sve, da im se i zaučeta najvole ostati na jednom te istom mjestu, dočim lepurice lete posve lako.

Prelac pravi jako puno štete, jer kvari resu, odnosno cvieće, pa se plod niti ne zametne. Resa se obično suši, ili se kržljavo razvija, a plod se slabo zameće, i ono što se zametne slabo je i kržljavo.

Studeno proljeće, a osobito nagle kiše i žestoki vjetrovi u ožujku ili travnju, mogu da im puno nahude, jer izperu i razdere onu paučinu, pa mnogo jajascâ ličinkâ i kukuljicâ.

Sigurnije je sredstvo kidati i izgarati napadnute mladice, i to rano, prije neg preotmu mah. Doduše ovo sredstvo je skupo i dosadno, osobito za one koji imadu puno maslina, jer valja radju izvesti u više navrataka.

Ima ih koji preporučuju proti predcu razne raztopine, kao n. p. raztopinu od živoga vapna. Raztopi se n. p. 3 kg. živoga vapna u 100 djelova vode, pa se škrope masline. Drugi savjetuju da se raztopi u 100 djelova vode 1 kg. crnog sapuna i 2 kg. živoga vapna, pa da se ovim škropi, dočim treći preporučuju, kao vrlo uspješno sredstvo kameno ulje (petroleum). U 100 litara vode dolije se 5 litara kamenog ulja; izmućka se sve dobro, da se kameno ulje dobro pomješa vodom, pa se onda škrope masline. — Škropljenje se najlaglje obavlja pomoću strcaljka, koje se spoje razsipačem, da raztopina pada po maslini u obliku rose. Na ovaj način troši manje raztopine, a bolje se polući svrha, jer se okvase svi djelovi masline. — Nu i ova sredstva su veoma dosadna i zanovetna.

(Sliedi).

Nakon što se je bolest pojavila u Evropu odmah je, t. j. god. 1879, Lespiault savjetovao, da se od Evropejskih loza, goje one, koje mildew ne napada. Nu na skoro se je moglo ustvrditi, da mildew napada sve vrsti loze, izim male iznimke, dapače, da jače napada plemenite vrsti od prostih.

Kašnje preporučali su sakupljati i izgarati jeseni poodpadalo lišće, jer da se je na taj način uništavalo trusje (zoospore), koje je imalo prezimiti, i kojim se je bolest opet u proljeće razplodjivala. Ne samo da se je naskoro dokazalo, kako je težko takovu radju do kraja izvesti, jer je po vinogradima izmedju panjeva i grumenja, pa u zemlji ostajalo uvjek lišća, al se je dokazalo da trusje može da prezimi i u lišću voćnih stabala

D.r Despetis je tvrdio, da loze oboljele od trsove uši, proti kojoj se je rabio sumporni ugljik, trpe manje od mildewa, no to se nije dokazalo.

Napustiše onda borbu proti trusju, koje prezimljuje, pa latiše boriti se proti mildewu u zemanu. kad je lišće na lozi.

Zeleno na lozi Opazilo se je, da loze izpod stabala i na odrini, t. j. takove loze na koje ne pada rosa, trpe manje od mildewa od onih gojenih otvoreno. Savjetovali onda saditi brzo i visoko rastuće jednogodišnje bilje izmedju loza, da ih zakriljuje. No to sredstvo pokazalo se ne praktično

Po tom savjetovaše u prah sameljenu zelenu galicu, kredu, pepeo. sumpor i živo vapno, vapno u prahu, feničnu kiselinu i sapunjaču, sadru i sodu, pečenu sodu, plinovitu sumporitu kiselinu, pa najzad kiseli sumpor.

Sva navedena sredstva slabo su odgovorila, da se izuzme kiseli sumpor. o kojem profesor Briosi tvrdi, da je imao prilično povoljnih rezultata.

Sredstva, koja su dala povoljnih resultata jesu: vapneno mlieko i raztopina od modre galice.

a) *Vapneno mlieko.*

Braća Bellussi iz Tezze, blizu Conegliano u Italiji, prvi su razvikali vapneno mlieko, kao liek proti mildewu još godine 1885. — Oni su poljevali oboljele loze vapnenim mliekom na 3 po sto, t. j. raztopili bi u 100 djelova ili litara vode 3 kilograma ili diela vapna.

Nu isto sredstvo rabila je na svojim uzornim vinogradim već odavna gospodja Fitz-James, te je uspjeh bio odnosan.

Danas preporučuju iz Italije još uvjek vapneno mlieko na 4, 5 i čak 8 po sto, i mora se priznati, da ako se u prvom zemanu rabi, te opetuje više put, kadkad čak do 16 puta Takovo sredstvo izim što je skupo, jer za poškropiti hektar vinograda hoće se 400 litara vode i 32 kilograma vapna. a za deseterokratno škropljenje hoće se 4000 litara vode i 320 kg. vapna, ostane na grozdju puno vapna, koje se grozdjem izmasti, pa odkiseli mast, t. j. oduzme mu dobar dio kiselina, a i miomirisa. Vino je uslied toga bez toka i miomirisa. Praktični francezi su radi navedenog odmah napustili samo vapneno mlieko, a nastavili kušnje sa

b) *Bakrenim solima.*

Od bakrenih solih, kao liek proti mildewu, kušane su mjedenka (verderame, verdet, vert-degris) i modra galica (vitriuolo di rame, vitriol bleu).

Bez sumnje francezi su prvi počeli kušati proti mildewu bakrene soli, još godine 1882. Tko je bio prvi, dali Millardet ili Skawinski otac ili Chatry de la Fosse, to nije baš ustanovljeno. Millardet je svakako najviše zaslužan, jer je on god. 1878 skupa sa Planchon-om obreo mildew, upozorio odmah, kako može biti štetonosan, te opisao način razplodjivanja i širenja. On je dapače najprvi kazao, na koji način i u kojoj mjeri imadu se rabiti bakrene soli proti mildewu.

Da vidimo najpre, kako djeluju bakrene soli na mildew.

Trusje od *Peronospora*, ako je vlažno a toplo klica nevjerojatno brzo. Pri visokoj toplini, kako je u ljetno doba, klicaju za pô sata do sata i po.

Iz *Conidia* radjaju se *zoospore*, koje brzo tjeraju svoje kličice kroz kožu lista, a parenchym lista, te se tu razplodjivaju u obliku *mycelium-a.*

Millardet se je uvjerio i dokazao je, da *conidie*, koje se u živi čas pretvaraju u *zoospore* ako su u doticaj čistom vodom, izgube posve klicavost ili klicaju kržljavo, ako su u doticaj vodom u kojoj je raztopljeno i samo zera bakrenih soli.

Millardet tvrdi da malo gušća raztopina ubija odmah conidie, a da i u slabijoj razvije se samo malo zoospora, te da su i te slaba života i nakon malo poginu. Njegove su rieči: „Iskustvo podučilo me je, da mjera gustoće te raztopine t. j. raztopina koja ubija „klice jeste od $\frac{2 \text{ do } 3}{10,000,000}$ bakra, ili da se razumljivo izrazim, *2 do 3 grama bakra u deset kubičkih metara vode.*"

Raztopina od bakrenih soli ubija i klice zoospora, dapače, kako isti Millardet tvrdi, niti nisu u stanju da probiju kožicu od lista niti onda, kada na listu nema više niti tragova bakru. Kožica i parenchym lista upiju nešto bakra, i na taj nači onemoguće mildewu da ih kašnje okuži.

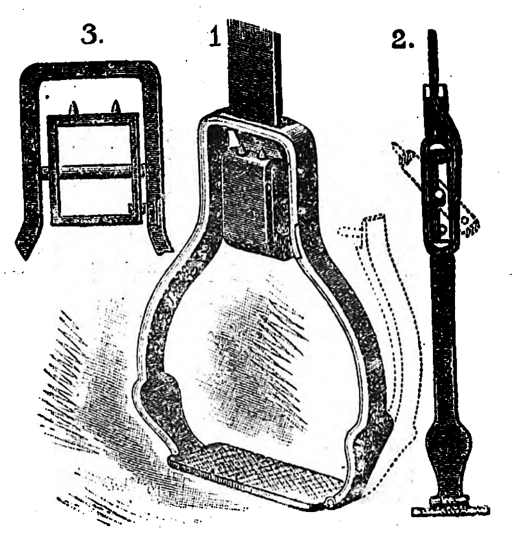
Proti myceliumu, koji se širi u listu, i uzrokom je da list pregnjije dočim nije poznato sredstvo, koje bi nanj djelovalo, bakrene soli u raztopini nedopiru tako daleko u list, pa su nedjelatne.

Od bakrenih solih kako je rečeno rabi se proti mildewu mjedenka i modra galica. Mjedenkom napravilo se je samo nekoliko kušnja, pa je odmah napuštena, dočim je modra galica glavno sredstvo, i moglo bi se reći temelj svih drugih sredstava proti mildewu.

Modra galica je liepe modre boje. U ledičastom stanju sadrži 5 ekvivalenta vode. — Topi se u 4 diela obično studene vode (t. j. 15°), a u dva diela vrele vode. Njezina raztopina je modričasta. Ne topi se u vinovici. Na zraku opraši se, primi dva diela vode i nije više prozirna.

Pri 100° topline sadrži još samo 1 dio vode, pri 200° pretvori se u sitni bielkasti prašak, u tako zvani *anhydrid* modre galice. Ovaj prah u doticaj vodom postane opet čvrst i modar.

Uslјed vode, koju sadrži neda se smrviti u prah obična modra galica, dočim se lako mrvi



Slika 29. *Parkinsonov stremen.*

ako se peče do 100° jer izgubi 4 diela vode. Ona je tvornički proizvod, pa je rad toga nešto skupa. Prodaje se obično 25 do 30 novčića kilogram, kad se kupuje na veliko, a na malo po 35 i 40 novčića kilogram. Riedko da dolazi čista u trgovinu, obično ima u primjesi nešto zelene galice i biele galice.

O čistoći modre galice lako se je uvjeriti pomoću židkog vapnenog mlieka. Raztopi se 1 dio modre galice u 10 djelova vode, te se dolije nešto vapnenog mlieka. Napravit će se taložina liepe modro plavkaste boje, te će pretvoriti u modro hrdjastu ako je bilo primješano zelene galice, a u bielkastu, ako je bilo primješano biele galice. *(Sliedi).*

O ROJEVIM.

(Nastavak vidi broj 11).

Za svakoga pčelara glavna je stvar da znade hvatati (loviti) rojeve. A to, ako nije baš stvar težka, nije opet niti laka, jer je po sriedi strah, koji više ili manje obuhvati svakog, koji ima da pčelam radi.

Na nekim mjestim ulove vas roj baš u času, kad hoće, da odleti iz košnice. — U tu svrhu služe se hvatcam od tkane tkanine, po put mreže. Otvorom ovog hvatca zatvore leto. Kad su pčele unutri onda se ovjesi hvatac na hladno mjesto da se pčele skupe u grozdu. — Vreća je široka i velika, koliko obična vreća za žitija, a drži se otvorena pomoću obruča. Kašnje otrese se ili se prenese skupljeni roj u košnicu. Toliko se put dogodi da se roj neće da skupi nego se razidje i odleti, to biva obično, kad je prem vruće; u takovu slučaju najbolje je staviti u košnicu ono pčela, koje se ulovilo u hvatac, a ostale će već same otići u košnicu, jer ih privabe one prve zujenjem. Da se to laglje dogodi, sakupi se nekoliko pčela i postavi izpred letu, ili se pak izpred leta rastre ubručić na kojemu imade pčela.

Brzo valja nastaniti roj samo u onome slučaju, ako se je bojati, da će odmah odletiti koji roj iz kojeg drugog ulišta.

Najbolje je pokraj ulišta na kolac jedan, pričvrstiti na križ a plosnato 2 ili 3 komada daščice, na te će se roj sigurno ustaviti i sakupiti, pa ga je onda lako prinieti do ulišta i stresti u košnicu. Naravski valja da je lako dignut daščice bez da se roj skosne. Isto tako postupa se ako se roj sakupi na tankoj grančici, dočim za rojeve, koji se sakupe na živice ili panjevo, postupa se naprama okolnostim.

Ako je prem vruće, osobito ako vlada omarina, lako je da se roj odleti. Da se to ne dogodi savjetuje se poškropiti za nekoliko put vodom. Tim mu se oduzme nešto topline, a on ostane duže vremena skupljen u grozdu. — U obće škropi se roj umjereno; obilnije škropi se samo onda, ako ima dulje da tu vjesi, ili ako sunce nanj udara.

Roj se najlaglje hvata u hvatac, ili u košnicu ili u prazno bure (bez jednog dna), naravski uvjek da je roj sakupljen na takovu mjestu odklen ga je lako otresti. Nije li taj slučaj onda se kadjenjem čini premjestit roj, ili se bar jedan dio pčela otrese u hvataló koje se prije namaže matičnjakom (melissa), pa se preostale pčele kadjenjem tjeraju prama onom mjestu.

Ako se možeš dohvati matice, pa roju metnuti pod limenu mrežicu u ulište, onda će same pčele tamo. Sliedećeg dana pod večer pusta se matica slobodna.

Gdje ima u blizini starih stabala ili gajeva, tamo rojevi posve lako odlitaju, da se smjeste u šupljina panjeva; ima pak pčela koje navadno odlitaju, za ovakove rojeve najbolje je smjestiti u košnicu u kojoj se udome saća u kojem imade legla.

Mlade rojeve, kojimi nije oplodjena matica valja smjestiti osebice ili ih označiti vidljivo, da ih mlada matica kad odleti na pir lako prepozna, da se opet u vlastitu košnicu povrati, inače dogodi se posve lako, da se ona nespominje, koja je njena košnica pa poleti u drugu, a tad je izgubljena. Ovo se često dogadja ondje, gdje su košnice smjestene jedna tih druge. *(Sliedi).*

SVAŠTICE.

Čipavnate (amonijakalne) plinove u konjušnici mogu se zadržati na posve jednostavni način, kako sliedi. Namoči se triešća u razblaženoj sumporovoj kiselini, pa se metne u koš na riedko opleten ili mrežu i ovjesi pod štrop u štaji. Ovo kiselo triešće upija amonijak, i nije ga potreba promjeniti nego samo onda, kad ne daje više kiselo.

O pranju povrća. Dokazalo se je, da ono povrće, koje se jede u zelenom stanju, kao što je ločika, štrpka, žutenica, riga, rotkvice itd. gubi puno na tečnosti, ako se izpere, prije neg se jede, i to tim više, čim se više pere i čim više prodje vremena, odklen se izpere doklen se pojede. Vrtlar u obće nebi smio nigda prati povrće, koje na trg nosi, nego prepustiti tu stranu gazdarici, a gazdarica opet imala bi poprati zeleno povrće samo čas prije neg će s njim na trpezu; poprati ga brzo, da stoji što moguće manje u vodi, a otresti ono vode što ostane na povrće.

Proti nagrizavanju voćnih stabala. Poznato je da u zimsko doba, kada zecovi i kunići oskudjevaju hranom, onda silaze u voćnjake i ciepilnjake i grizu koru mladih voćnih stabala. Proti tomu preporučaju se razna sredstva, a u zadnje doba čvarak. Neki član centralnog družtva u Braunšveigu, maže od više godina mlada voćna stabla čvarkom, i odtad mu ih zecovi ne nagrizavaju, a to ne hudi voćnim stablima po gotovo ništa. Sredstvo je posve jeftino, jer se u svakoj kući poljodjelca zakolje krmče i kuha salo, pa ima čvrka.

Da striebiš uši sa cvieća. — Poznato je da cvieće gojeno u lonce, a osobito neke vrsti, kao ruže, pepeljuge itd. trpe jako puno od uših ili cora (*apkis*). Upotrebljavaju se mnoga sredstva proti istim, ali mnogo put bezuspješno. Jedno od posve praktično i uspješno sredstvo sastoji se u tom, da se pred večer prenesu lonci na livadu i postave ležeće, tako da i lišće dodira zemlju odnosno zaraslinu. Sve uši pobjegnu u travu, valjda jer se boje rose, dapače se je dokazalo, da i medić (coccus) pobjegne.

Gamed sa pasa. Buhe i drugu gamad, koja se koti i napastuje pse utanit ćeš, ako psa izčetkaš dvaput na nedjelju četkom, kojom se obično konj češe.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Parkinsonov stremen, slika 29, strana 50. Toliko se krat dogodi, da kad se jahač svali sa konja, ostane viseć sa jednom nogom o stremen, pa riedko kad da se ne ozledi, a često plati glavom. Amerikanac Parkinson izumio je stremen, koji se razrieši za slučaj, da jahač ostane viseć. Potanko je narisan takav stremen na našoj slici. Otvori se sam, jer jedna strana stremena perasto gradjena, pa uz postrani pritisak, pero odskoči, te se dio stremena otvori (vidi 1 na slici). Razrieši, jer je rimen obvijen na okvirić, kojeg drži ono isto pero, kojim stoji zatvorcu stremen; a rimen stoji pričvršćen na okvirić (odnosno uho) pomoću dvaju zubovâ. Kad rad postrana pritiska odskoči pero stremena, onda je prost i okvirić, pa se rimen odmota, i tim stremen razrieši. Ako će ovaj stremen, da u slučaju pogibelji dobro djeluje, valja da je čvrsto gradjen, osobito da je pero dobro. — Pod brojem 2 naše slike, predočen nam je stremen sa strane.

Orudje za branje jabuka, slika 30 i 31. — Česalo slika 30 je sastavljeno od željezne žice. Može ga napraviti obični radnik. Glavno je da žica od žice na vrhu nema više od 1 cm. razmaka, jer bi se inače mogle jabuke izmicati. Praktičnije je česalo slika 31, to je drvena ili gvozdena kvaka, s donje strane zaoštrena a pribita o dug kolac. Rabi se ponajviše na proredjivanje ploda, osobito kod onih vrstih, koji navadno rode preobilno, pa se plod, ako vas ostane, ne može razviti, kako valja. Rabi se takodjer i za ostranjivanje bolestna ili crvljiva voća. Jabuku u kojoj je crv pozna se odmah. Odstranili ju se dok je crv unutri, onda je najlaglje utamaniti gamad, jer se nemože da razplodjuje. Svrha se najsigurnije polući, ako se sa sobom u voćnjak vodi par svinja. Crvljivu jabuku, koju se očese, odnosno ubere, dok padne na zemlju pojedu svinje, a jabukom dosljedno uništi se i crv, koji je bio u njoj.

Gospodarske Viesti.

Žitija se u obće manje žanje nego što se je prikazivalo i što se je nadalo. Kukuruzi (golokudi) su da nemoš ljepši. I vinogradi su liepi, samo što se je peronospora pojavila i jako obsežno. Maslina samo mjestimice, a protrpile su i trpe još puno od maslinovog predca *(Psylla olivina)*.

* * *

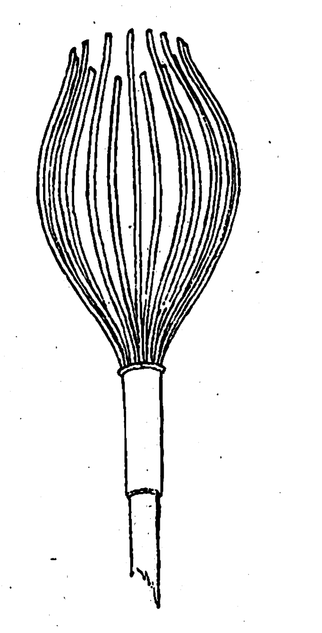
Dotiskan je i razaslan XI svezak, knjige „O uzgoju i njegovanju cvieća uresnog grmlja i drveća." Obuhvaća od strane 640 do strane 704. Ima 54 slike na razjašnjenje teksta. Zadnja slika, je slika 578. — U ovome svezku svršava poglavje „Orkidea", a počimlje poglavje „Penjačice i padačice."

* * *

„Objavitelj Dalmatinski" u broju 51 od 25 lipnja t. g., priobćuje u cjelini jedan dopis Uprave c. k. pokušališta za svilogojstvo i vinarstvo iz Gorice na Namjestništvo, u kojem se tvrdi „da se je osvjedočila. kako na loznom pruću, što joj posla početkom ovoga mjeseca gosp. J. Vusio iz Bola na Braču nalazi se buba neke vrsti lozjeg kukca *(Piralis vitana)*, koji je već poharao u Francuskoj i Ugarskoj mnoge vinorodne predjele." Forma je takova ovog sastavka, da bi mnogi mogao misliti, da je ovo nekakav novi bič božji. *Pyralis vitana* ili *Tortrix pilleriana* nije ništa novoga, on je tako star kod nas, koliko je stara vinova loza. Narod pozna ovoga zareznika pod imenom *lozov prelac*, a bilo je ugovora i opisa ovog zareznika u domaćim novinama. — Ima ga u svakom vinorodnom predjelu, no u maloj mjeri. Kod nas nije nigda dosad preoteo maha, a po svoj prilici niti neće, jer kod nas vladaju žestoki vjetrovi, koji su mu najjači neprijatelji, jer je jako malen, dug nešto jedva 10 do 14 milimetara, pa ga vjetrovi raznašaju i nedopuštaju mu da se množi. Samo u kotlinam gdje vladaju tišine, gdje su vinogradi stari, i goje se nizko, tu bi se mogao jače pojaviti, ali se to kroz vjekove nije dogodilo, te je očit dokaz, da ne nalazi kod nas prikladno zemljište. Bič, koji nas je napao, a proti kojemu se dosad uije ništa učinilo. jeste mildew *(Peronospora viticola)*. Tako se je mildew razgranio, da će lietos odnieti $^1/_2$, a ako ne i sve $^3/_4$ ljetošnje ljetine.

* * *

Na Pokusalištu Ratarskoga tečaja u Šibeniku ima na prodaju sljedećih vrstih cvieća uzgojena u loncu: Raznih vrstih *Fuchsia*, puna i jednostavna, a raznobojna cvieta; Pepeljuge (Cineraria maritima); Raznih vrstih Coleus Blumei; Verschaffeltii i laciniatus; Libonia floribunda; Tradescantia virginica i versicolor (padačice); Othoma crassifolia; Aspidistra elatior; Ginereum argenteum; Pelargonium i Giraneum; Abrothamus; Veronica; Saxifraga sarmentosa; Celosia (razne vrsti); Heliotropium Peruvianum



Slika 30. *Česalo za jabuke.*

itd Ciena pojedinom komadu je napram vrsti i jakosti, od 20 novčića unapred. Mnogo cienije, nego pri i jednoj trgovini cviećem.

* * *

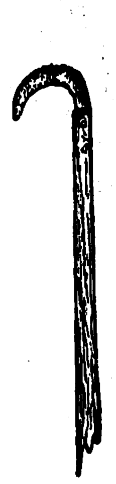
U Zagrebu radi se oko podignuća nove tvornice koža na dionice.

* * *

Pojavila se je trsna uš (filoksera) i u selu Prave pokraj Kopra. — Bože moj, strahota je kako se taj bič širi u Istri sve više, unatoč tome, da su organi kojim je bilo povjereno razkuženje prvih zareznih vinograda u Piranu, tvrdili još god. 1882, da je filoksera utamanjena.

* * *

Izišao je drugi svezak: *„Viestnika za gospodarstvo i šumarstvo,"* kojeg izdaje profesorski sbor kr. gospodarskog i šumarskog učilišta u Križevcih, a uredjuje prof. I. Potočnjak. Obsiže od strane 85 do 188, ima daklen više od 100 stranica u velikoj osmini. Sadrži pak sliedeće članke: 1. Uzgoj hrasta u slavonskih bukvičih. 2. Ptice i gospodarstvo. 3. Trsov ušenac s' osobitim obzirom na Hrvatsku. 4. Uzgoj i pore



Slika 31. *Česalo za jabuke.*

djivanje hrastovih šuma. 5. Hranitba životinja. 6. Proizvadjanje škroba, kao gospodarska industrija. 7. Novi pojavi i izumi na polju gospodarstva, šumarstva i tehnike. 8. Gospodarska i šumarska književnost. 9. Razne viesti. 10. Domaće viesti. — Viestnik izlazi svaka tri mjeseca, ciena mu je godišnja 3 forinte, a preporuča se najbolje svojim sadržajem.

* * *

Prvi sriemski vinski vašar u Iloku, koji je trajao od 15 do 20 lipnja, bio je veoma obilno posjećen. Al se nije puno pazarilo. Bilo je više kušalaca, nego kupaca.

* * *

Petnaesti medjunarodni sajam sjemena obdržavat će se u Beču dne 29 i 30 kolovoza.

* * *

Usljed *Kracha* u sladorarstvu, ljetos goji se u Českoj 25 po sto manje sečerne repe, nego prijašnjih godina.

* * *

U Magjarskoj okužene su filokserom 482 občine.

* * *

Statistički odsjek austrijskoga ministarstva za trgovinu obielodanjuje statistiku o potrošku duhana i smotaka u Austriji u god. 1886. U spomenutoj godini uništo je od duhana 75,359,424 for. za 1,586,177 for. više nego predjašnje godine. Od ove svote zapada doluju Austriju sa gradom Bečom 19.263,689 for., dočim je Galicija, koja je dva put veća popušila samo 8,650,985 for. Da su pušači dobili finiji i tanji ukus, vidi se i po tom što je duhana manje popušeno 569,894 kila, a manje posmrkano 77,257 kilah, dočim je mnogo više popušeno smotaka i to finijih vrstih. Britanika smotaka popušeno je manje 363,781 komad, no za to je trabuka, koji su za novčić i pol skuplji potrošeno više 602,552 komada; u onih dakle boljih krugovih, gdje se je doselo trošila britanika, iztisnuo je ovu finiji trabuko. Ovo se još bolje pokazuje kod onih vrstih smotaka, koje se troše u gradjanskih i radničkih krugovih. Tako zv. smjesnih vanjskih smotaka ili „kratkih" potrošeno je više 741,619 komada, a smotaka lit. K. to jest „dugih" 1,749,554, kuba po 4 nov. 19.496,252, a portorika 11,415,829 komada. Ova tendencija iztiče se najjasnije kod smotčića (cigareta) kojih je potrošeno 420 milijuna komada, za 81 milijun više nego god. 1885. Bečki jedan list bilježeći ove brojeve pita, koliko su od ovoga broja cigareta potrošile dame, medju kojimi u posliednje vrieme preotima mah pušenje.

* * *

Hrvatsko družtvo za konjogojstvo držalo je dne 8 svibnja svoju glavnu skupštinu u Zagrebu, u kojoj je poprimljena preinaka statuta u smislu, da bude svakome marvogojcu laglji pristup u družtvo. Imenovani su takodjer povjerenici družtva.

* * *

„Los Vinos y los Aceites" tuži se u svojem 5 broju da je godine 1886 izvezeno iz Španjolske u Engležku vina Xeres za 1,260,425 pesetas manje od prijašnje godine.

* * *

Kako „Šumarski List" javlja uzsliediti će na skoro u državnoj šumarskoj upravi Hrvatske i Slavonije, ustrojstvo nižeg šumarskog osoblja.

* * *

U Ingleškoj uvezlo se je godine 1885 raznog voća u vriednosti od 7,587,523 funtih strlina, što odgovara po prilici na 80 miljuna forintih. Samih jabuka uvedeno je 6,233,119 for., a bajama za 6 miljuna for. Dalmatinske bajame su se počele već izvažati u Inglešku. A iz Senjske Rieke išlo je jabuka i drugog voća.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

63. *Kako se priredjuje ječam za žestu?*
B. F. u M. — Brač.

Neido u račun praviti žestu od sama ječma, jer sam daje slabu vrst i slabu kolikoću žeste, već ga se obično uzima sa pšenicom ili raži.

Najbolje su smjese raži sa ječmovim sladom, ili pšenice, takodjer sa ječmenim sladom. Na 1 čest slada trebaju 2-3 četi neproklicala žita.

Sljedeće su najpoglavitije rabote u pripravljanju žestene kapljevine žitom.

1. *Mlivenje.* Proklicalo i naravsko žito se najprije samelje. Pošto je u pravljenju žeste nuždno, da se čitav škrob pretvori u slador, zato treba, da mlivo bude veoma sitno. Najbolje je upotrebljavati *zeleni slad.*

2. *Pripravljanje masta.* U bitnosti je ova rabota istovrstna s onom što no se preduzima u tvornicama piva. Ta je ipak razlika, da je tvorničaru žeste do toga, da mu se po mogućnosti škrob podpuno pretvori u dekstrozij, dočim je pivaru stalo samo, da mu se čest škroba tek pretvori u dekstrinu.

Podpuno osladjenje, kao što i podpuno pretvaranje dekstrozija u žestu za vrenja, mogući su samo pri stanovitoj raztopljenosti sladke kapljevine. Voda, koja se dodaje na tu svrhu ne-

smije da preskoči izvjestnu granicu. Više ili manje vode nego je potreba nomože nego da bude na štetu tvorničara. Upotrebljavajući 3·75 česti vode na svaku čest sladora brašna, tvorničar je na gubitku, jer u odavreloj kapljevini zaostaje odviše skroba i dekstrine. Dodatkom 8 česti vode na 1 čest sladora mliva, biva najpodpunije pretvaranje škroba u dekstrozij i dosljedno vrenje, i vrlo je lako odalečenje žeste od veoma razciedjene kapljevine putem prekapljivanja. Ali koja hvajda otud, kad za takovo razmjerje medju vodom i sladorom potrebne su prevelike posude i troši se mnogo goriva i kad nesmijemo da smetnemo s uma da porez na proizvadjanje žeste biva po § 20 dotičnoga zakona odmjeren: *a)* po sadržaju sudova za vrenje i *b)* po sadržaju sprave za prekapljivanje. Obzirom na te nepovoljnosti, tvorničar je prinuždjen, da umanji količinu vode do najniže moguće mjere. — Vježbom se je pokazalo da su najkoristnije količine vode 6, 5 i 4 česti na 1 slada.

3. *Hladjenje raztopine.* Kad dovrši sladjenje, treba na to nastojati, da toplota raztopine spadne što je prije moguće do stepena povoljna za dodatak kvasa i sa razvijanje vrenja. Hladjenje biva ili u hladionicima, uprav onako kao u tvornicama piva, ili pomoću sprava koje pospješuju izparivanje, ili pomoću hladne vode, ili sama leda. Toplota do koje treba ohladiti raztopinu, zavisi i od toplote prostorije u kojoj će biti vrenje, i od trajanja istoga vrenja. Za trodnevno vrenje n. p. potrebna je svakako veća toplota nego li za četverodnevno. Kad raztopine poprime sgodnu toplotu (poprieko 23° C.) pretoče se u badnjeve za vrenje.

4. *Vrenje raztopine.* — Badnjevi za vrenje su obično drveni, ali mogu da budu i kameniti. Bolji su i koristniji drveni, jer kao hrdjavi vodiťelji topline, teže je puštaju. S istoga su razloga bolji veliki nego li malašni badnjevi. — Malo ko drži badnjeve veće od 4000 litara. — Upotrebljuje se pivni kvas (gornji ili dolnji) i mek i stjesnut. Stjesnut kvas se prije uporabe raztapa u vrućoj vodi. Treba od 8 do 10 litara meka kvasa za 1000 litara raztopine; od 15 do 20 litara za 3000 litara. Stjesnuta kvasa treba pô (1/2) kilograma za 1000 litara raztopine; a 1 kilogram za 3000 litara raztopine. Kvas se dodaje raztopinama onim istim načinom kao što i za pirni mast. Nakon 3 do 5 sata uputi vrenje a toplota se podigne do 30-32°. Kad prestane razvijanje uglične kiseline težke čestice potonu, a razbistri se kapljevina. Taj se pojav ukazuje tek četvrtoga dana i smatra se kao biljeg da je vrenje pri kraju. Kad raztopina postane *vinovita* ili *zrela* može se preduzeti prekapljivanje.

U Korčuli o Antunovu 1887.

F. Radić.

65. Pri uporabljanju raztopine od japna i modre galice proti peronospori, moželi se raztopina prirediti na dan prije? Kada nebi bilo živoga japna, moželi služiti zagašeno? Kako se najlašnje raztapa modra galica?

F. S. V. u Z. — Primorje.

Savjetuje se dapače prirediti raztopinu, 1, 2 ili 3 dana prije, jer onda se boje sluči vapneno mlieko sa raztopinom modre galice. Doduše savjetuje se živo vapno, i to mastno i u komadu, nu u zadnje doba popuštaju, jer ne pripisuju više vapnu nego samo mekanično djelovanje, tim što se ljepi o list i sto se okori, a manje luživo (kaustično djelovanje) Jedan dio modre galice raztapa se posve u 4 diela obične studene (15°) ili u dva diela vrele vode. U specialnom slučaju pri priredjivanju takozvane *bordoležke židčine* (bonillie bordolaise) ili *Millardetove židčine*, koju vi rabite postupa se kako sliedi. Od 100 litara vode, uzme se 20 ili 30 litara, pa na vatru da uzavre. Kada vrije raztopi se u nju 8 kilograma modre galice. Kad se nešto ohladi ili odmah dok se je raztopila galica, dolije se ostalih 70 ili 80 litara vode. U drugoj posudi raztopi se u 30 litara vode, 15 kg. mastnog vapna. Kad se jedno i drugo priredilo, naime napose vapneno mlieko, a napose raztopinu od modre galice, onda sa pomješa jedno drugim. Valja uviek uljeti vapneno mlieko u raztopinu zelene galice, a nigda protivno, jer u protivnom slučaju, djelovanjem toplinе, (koja se razvije gasenjem vapna) pretvori se precipitat (taložina) hidrata oksida modre galice u crni oksid, koji nije topiv ni u običnoj vodi, ni u kišnici, niti u rosi, pa usljed toga ostao bi nedjelatan proti mildewu. Pred uporabom valja razmutiti ovu raztopinu, a škropi se po licu lišća t. j. po gornjoj strani, i to za vedra, sunčana dana, i kad je nade, da će liepo vrieme potrajati još 2 ili 3 dana.

66. Koja je razlika izmedju običnog sumpora, i zolfo acido, kojeg taljanci preporučaju proti mildewu?

F. S. V. u Z. — Primorje.

Obični sumpor, je čisto počelo, ne sastoji od ničesa drugog nego od *sumpora*, dočim *kiselasti sumpor* (zolfo acido), je sumporni cviet, koji sadrži sumporite ili sumporove kiseline, ili pak sameljeni sumpor, koji sadrži slobodne sumporove kiseline. Danas ga nitko ne preporuća, jer se je dokazalo, da nemože djelovati uspješno proti mildewu. Što su lani neki tvrdili da su imali povoljnih uspjeha, bila je valjda plaćena reklama, koje tvornice. — Danas rabe se samo raztopine i smjese modre galice, jer je za te nepobitno dokazano, da djeluju uspješno.

67. Molim vas, dajte mi savieta, što da uradim proti tako zvanim babcima, maloj gadnoj životinjici, koja se u klupko savije, kad je čovjek dohvati. Uništiše sve razsadnike, a što je još gore uvukuju se u kuće.

A. L. u M. — Boka.

Praktično sredstvo, koje bi se dalo uporabiti proti babkam u razsadnicim ne znamo. Pomoći će puno, ako se odstrane drvene stvari koje gnjiju ili se troše.

Najradje se sakupljaju izpod vlažnih, starih i nagnjilih krpah. Držite takove u razsadnike, pa ih svako 3 ili 4 dana dižite, stresite i poubijajte babke, koje budu izpod krpe Ne dolaze nego samo u one kuće, koje su vlažne, ili samo gdje je vlažno i gdje truhne nešto drva. Odstranite vlagu, odstraniti će te i babke. U kući možete rabiti proti njima vrelu vodu ili prah od buhača.

B. Nova pitanja.

69. Imadem zloljesinu (oleander) koji tjera iz korjena tri jake mladice (stabalca). Bili se smjelo dotični hrek razdieliti na troje, pa napraviti tri stabla? Može li se ta radja izvesti u listopadu, pa smjestiti ih u posude preko zime?

M. K. u N. — Primorje.

70. Jeli bolje sadriti njive jeseni ili na proljeće? Upliva li sadra samo na djeteline ili i na ostalo bilje? Pomože li sadrenje vlažnim vapnenjačam ili samo suhim?

I. V. u L. — Hrcegovina

71. Ima li ručni stroj ili sprava, kojom se može uvijati slama u uže za gužve ili druge gospodarske svrhe?

S. B. u K. — Knin.

72. Molim vas, kako se priredjuje židčina Audoynaud, *kojom škropi ljetos svoje vinograde častni gosp. Zauki, kako što ste javili u zadnjem broju „Poučnika“?*

A. C. u S. — Dubrovnik.

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1887.

P. n. č. g. Vuković L — Ivanković M. — Čagelj O. A. — Čitaonica - Split.

— *Č. gosp Deanković J. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g.*

— *Č. g. Škrivanić J. — A vaša, do konca sribnja 1888.*

— *Č, g Višić L. — Naručeno je bilo odmah; stignut će vam ravno od tvornice.*

— *Č. g. K. A. - Zagreb — „La Melanose“ od Pierre Viala i L. Ravaz, obsiže 20 stranica u običnoj osmini, ima tri table. a stoji forint 1 novčića 40, bez poštarine.*

— *I. B. Veliki Varoš. — Mi smo vam odmah javili, da na onom lišću nemu tragova Peronospori. Izim što se list više ili manje skovrči, kad je oboljeo od peronospore, dobije crvenkasto brljavih pjega na licu, a naličju vide se biele pjege osobito gdje se spajaju rebra lista sa hrbtom. List daje po smrdljivoj ribi, a na opip je gladak Sad kad je ugrijalo pojavit će se na jedan put peronospora.*

— *Č. g. Penjić V. — Nemamo prilike, a i do prilike nebi. Lako se je upuštati u nove troškove, al se je težko održati, nemarnim plačaocim. Što bi bilo, da su svote jače, kag ovoliki nemar za malenkosti?*

ERRATA-CORRIGE.

U zadnjem broju izbjeglo se je mnogo tiskarskih pogrešaka. Izmedju ostalog tiskano je na strani 48, stupac I, redak 26 odozgor *Andoy roud,* mjesto *Audoynaud.*

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U SVIBNJU 1887.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Sniežnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	17·9	24·1	31	8·0	13	16	15	14	—	1	13	—	—	—	—	—	6	2	1	—	12	2	6	1	1	58·4	11·1	13
Korčula	18·4	21·3	31	16·5	26	6	25	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	22	3	—	—	12	8	17·0	5·0	8
Hvar	17·8	29·7	31	12·0	13	6	25	9	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	13	4	—	—	4	5	2	50·2	23·0	12
Knin	18·6	23·8	2	12·5	24	11	20	11	-	2	1	—	—	—	2	—	6	—	—	1	15	1	5	—	2	—	—	—
Drniš	15·9	21·6	31	12·0	24	16	15	8	—	1	12	—	—	2	—	—	4	3	1	—	15	—	1	—	1	—	—	—
Mokrine (Boka)	16·0	22·0	31	12·0	10	11	20	14	—	—	10	—	—	3	-	—	7	—	—	9	5	—	4	6	—	—	—	—
Nin	16·8	21·7	6	11·0	1	16	15	10	—	1	5	—	—	—	—	—	2	5	2	15	4	5	10	5	11	—	—	—
Trogir	19·5	25·3	31	13·0	23	17	14	8	—	2	10	—	—	3	2	—	10	1	8	14	14	4	12	10	4	52·6	—	—
Dubrovnik	18·4	24·5	31	13·0	27	6	25	10	—	—	?	—	—	—	1	-	8	—	6	33	1	1	5	14	25	39·0	16·3	25
Smokvica (Korčula)	16·3	19·7	16	14·0	12	18	13	3	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	4	39	3	—	13	10	24	6·0	3·0	25
Račišće (Korčula)	19·2	23·1	17	11·5	8	11	20	9	—	2	7	—	—	—	4	—	2	—	4	19	7	—	7	13	6	45·0	15·0	8
Obrovac	17·4	23·6	4	13·0	26	17	10	4		1	—	—	—	—	—	—	—	3	—	—	18		10	—	—	-	—	—
Podgora (Primorje)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Volaluka	20·0	21·0	31	17·0	11	22	9	4	—	—	—	—	—	—	2	—	2	1	2	14	8	2	10	—	—	—	—	—
Proložac (Imotski)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Blato (Korčula)	19·0	23·0	31	16·5	12	16	15	1	—	-	—	—	—	—	—	4	1	1	—	21	3	1	1	3	—	—	—	—

U ZADRU 1887. BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA“

Godina VI. | Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca | Broj 14

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Srpnja 1887. | Ciena je listu 3 fiorina na godinu | ŠIBENIK, 16 Srpnja 1887.

U oči obnovljenja trgovačkog i pomorskog ugovora naše monarhije sa Talijanskom kraljevinom.

Svrhom tekuće godine obnovljivat će se trgovački i pomorski ugovor naše monarhije sa Talijanskom kraljevinom.

Naš upravitelj uvodnim članskom broja 19 lanj. god. ovoga časopisa dokazao je i naglasio potrebu, „da se udari visoka obranbena carina“ na vino i na povrće talijansko, hoćemo li „do osujetimo veliko zlo, koje bi nas moglo snaći filokserom i „da pridignemo naše narodno gospodarstvo.“

Pitanje je po nas bitne zlamenitosti, te, premda su o njemu svekolike naše obćine izrekle svoje mnenje zemaljskomu Odboru, ipak neće biti nimalo suvišno što se o njemu bude razpravljalo prije nego li pristupi konačnom riešenju.

Povrće što nam dolazi iz Italije nije najbolje vrsti, jer je ponajviše sa njezine sjeveroiztočne obale, koju sunce slabije grije nego li južnu i jugozapadnu. Italija nam dakle šalje najgore svoje povrće, pa nam nije ni s toga obzira da se za njim jagmimo. Naša je pokrajina u boljim podnebnim odnošajima, naše zemlje davaju uslastuije, krepnije, hranivije povrće.

Osim vina i povrća, treba da bude udarena visoka obranbena carina i na talijansko voće. U nas uspievaju lemuni i naranče pod otvorenim nebom isto kao i u Italiji, i u nas zriju tečne jabuke, kruške, breskve natipjerke, orasi i svako drugo voće, ali je talijanska konkurencija ubila u klici dalmatinsko vrtlarstvo i voćarstvo, pa nam je samo od nje da se branimo. Zašto u nas ima, Bogu hvala, dosta smokava, trešanja, višanja i grožđja na prodaju sa naših zemalja? Zato što se te vrsti voća nemogu da uzdrže u prekomorskom putovanju bez osobite pomnje, pa jih Talijanac k nama ne donaša, a mi jih od vajkada i sami uzgajamo Kad visoka carina postane zaprekom hrpimičnu uvažanju i ostalog talijanskog voća u naše strane, odlučit će i naši gospodari, da se ozbiljnije bave voćarstvom, pa će malo a malo i tim putem ostajat nam kod kuće po kojagod stotina tisuća forinata više nego li je do sada.

Talijanci su od nas okretniji u maloj trgovini i vičniji tom poslu, a u njih izobilja povrća i voća, pa eto upotrebivši sgodne trgovačke odnošaje gnječili nam vrtlarstvo i voćarstvo, a nuz to i nutrnju trgovinu i medjusoban saobraćaj.

Od trgovačkog ugovora sa Italijom Dalmaciji neznatna korist a ogromna šteta; treba dakle naše odlučujuće osobe sa svom snagom, da upru na to, neka pri sklapanju obnovljene trgovačke pogodbe, budu nam obranjeni vrtlarstvo i domaća trgovina visokom carinom na talijansko vino, povrće i voće.

Ima u Dalmaciji gradova i okolicâ koje nepoznavaju vrtlarskih, ni voćarskih odnošaja svojih najbližih susjeda. Nezna Zadar česa Pag proizvodi; nezna Makarska česa Spljet, Brač ni Omiš; nezna Imocki česa Sinjska okolica; nezna Dubrovnik česa Korčula, Peljšac ni Neretva; a Kotor česa Dubrovnik ni kićeno Konavlje. Talijanci sve to dobro znadu, jer su naučili dugo-godišnjim trgovanjem po našim obalama, i tim se znanjem okorišćuju donoseći svakom mjestu onoga, česa mu najviše treba i čim će oni manje izdangubiti. Po starom trgovačkom ugovoru imadjahu Talijanci veliku polakšicu primorskog putovanja nuz naše obale od mjesta do mjesta bez velikog lučkog nameta, i okorišćavahu se s njom ne samo za trgovanje s vlastitim proizvodima, već trgovahu često u našim stranama s našim istim proizvodima, na štetu malog našeg brodarenja i nutrnje trgovine. Imadijasmo i mi iste polakšice na talijanskim obalama, ali nam od njih nije bilo hvajde, kad jih neimadosmo zašto da upotrebimo. Te se polakšice možemo dakle lako da odrečemo i da pitamo neka se u velike podigne lučki namet za primorsko brodarenje Talijanaca na našim obalama.

Talijanac je do sad uvažao u nas raznolike svoje proizvode, a u zamjenu nije ništa našega uzimao, već je gotove jaspre iznosio iz Dalmacije, trgujući na najnepovoljniji način po naše narodno gospodarstvo. Drugim riečima, siromašeći zemlju.

Kad postavimo tvrdu granicu taljanskom trgovačkom monopolu povrća i voća po našim obalama, sam će se po sebi uputiti razvitak domaćeg vrtlarstva, voćarstva i unutrnje primorske trgovine, a novac, nešto oko milijuna godišnjih forinata, ostat će nam u zemlji da pomogne podizanju ostalih grana narodnog blagostanja i sveukupnog obrazovanja. Kad nam s inozemstva nebude dolazilo povrće ni voće, sami ćemo ga uzgajati; u svakom mjestu ono ćemo su povoljniji uvjeti uspjevanja; sami ćemo jedan drugomu donositi, česa bude gdjegod obilnije rodilo, onamo gdje toga bude malo ili nimalo. Tako ćemo se u zemlji medjusobom bolje upoznati, znaćemo svi čim li nam plodi ovaj naš rodni kraj, u čemu li stoji njegovo bogatstvo. Kad se bolje upoznamo domovinom svojom, iskrenije i stalnije ćemo je uzljubiti, složnije ćemo stupiti u jedno kolo, da sjedinjeni raznovrstnim silama radimo oko njezinog materijalnog i moralnog unapredjenja.

Kad u prkos razvitku vrtlarstva i voćarstva Dalmacija nebi ipak mogla da proizvadja toliko povrća i voća, koliko treba njezinu pučanstvu, imala bi srodnijih i koristnijih susjeda odkuda bi jih mogla da dobavlja, a to u Bosni i u Hercegovini.

Naći će se, ko će mi prigovoriti, da su obranbene carine protivne naprednom duhu slobodne medjunarodne trgovine, te da sam u protuslovju, kad zagovaram natražnjačku usta-

PODLISTAK.

Štetni zareznici, nametnice i bolesti masline.

(Nastavak V. broj 13).

Maslinova uš (Trips oleac).

Maslinova uš nanaša u obće velike štete. Njezina ličinka je meka, dugoljasta, tjesnija prama stražnjem dielu tielá, bliedih ticala, a crnih nogu. Glava je kratka, okrugla, debelih ticala, izbočenih očiju. Složena je od 11 prstena; tri šira prave prsište, 8 užih stražnji dio tiela. Ovi su na vrhovim oštro runjavi. — Ima šest nogu. Uš sama je dugoljasta, tanka, plosnata tiela; valjasto čunjaste glave, dulje nego šire, a providjene ticalima. Trup je kao šestokutan, širi nego dulji, a stražnji dio tiela je uži do trupa nego u sredini, te je složen od 9 djelova. Ženka ima kao rožasti žalac. Krilca gornja duga su mal da ne kolik stražni dio tiela, izstrigane su kao čipke na zadnjoj trećini. Ima šest jakih nogu, koje su providjene noktima. Uš duga je 2 $^1/_4$ milimetra, boje je lašteće se crnkaste, žutkastih ticala, a gornja krilca su izmrljane biele boje.

Uši živu ponajviše u pukotinama mladicâ, grančica i grana, pa izmedju lišća pupolja, a kad kad i na naličju lišća. Lete posve lako.

Ženke nesu jajasca na onome mjestu, gdje žive. Na tom istom mjestu živu ličinke. One se preobraze u mjesec dana, kroz koje vrieme se presvuču 3 ili 4 puta Najviše razplodjivaju se na proljeće i jeseni. Pojedine uši prezime spavajuć u pukotinam il izpod kore. Na proljeće se razbude, pak dalje razplodjivaju.

Maslina, koju napadne uš, ne radja, a kržljavi puno, usljed toga što ove uši sisaju sokove.

Savjetuju se razna sredstva, n. pr. razastrieti popluna pa otrest napadnute grane. — Sasjeći dotične grane i izgoriti ih; izluštiti ili izstrugati koru, pa namazati dotična mjesta vapnenim mliekom, pa onda obilno djubrenje, da uz bolju hranu maslina bujnije tjera.

Maslinov šiškar (Cynips oleae) dug je nešto malo više od $1^1/_2$ crte, a boje je crno smedje, te pepelastih ili sivkastih nogu i ticala. Ticala su duga, od 14 ili 15 djelova, deblja prama vrhu. Zalac ili sisaljka nalazi se kao u korici, koja se sastoji od dva diela.

Ženka ubode žalcem u mladice, pa s nese jajasce. Upljivci koji izvale iz tih jajasca hrane se i živu u liku i mezgici: živuć i grizuć prave odrećka, pa se usljed toga posuše dotične mladice Dorastu pod konac proljeća ili ljeti.

Doduše ne nanaša velike štete, ali kad bi se jače pojavio, onda je najbolje izklaštriti napadnute mladice i izgoriti ih.

Cynips quadrum ili *Pterolamus quadrum* naliči posve šiškaru, toli oblikom tiela, koli načinom življenja, nu, pojavlja se puno redje od prvog. Za slučaj da se jače pojavi, dobro je da se tamani na isti način kako siškar.

(Sliedi).

novu, svrhom, da ona pomogne narodnom našemo sveobćemu napredku. Na to ću odgovoriti, da je slično pitanje mnogostručno razpravljeno bilo, i razpravlja se i dan danas, prigodom sklapanja trgovačkih ugovora, koji opredieljuju i ustanovljuju trgovačke odnošaje medju raznim državama. Praktični ljudi su za a teoretičari protiv obranbenih carina. Kako mu drago bilo, one u toliko obstoje, jer svaka država, pri sklapanju trgovačkih ugovora, nastoji, da zaštiti s njima trgovinu zemljodjelskih i obrtnih proizvoda svojih državljanja, protiv konkurencije obilnijih ili savršenijih proizvoda inozemstva barem na domaćim tržištima. I to nam je u obzir uzeti, da su u načelu uvjeti trgovačkog ugovora različiti, prama različitom prosvjetnom stanju ugovarajućih država, i da pojedina država može za različite svoje pokrajine, prama njihovim različitim potrebama, da zahtjeva različite uvjete. To je uprav ono, na što treba sada da paze naši odlučujući čimbenici. Dalmatinski moroplovni, trgovački, vinarski, vrtlarski i voćarski odnošaji, posve su drugčiji, nego li u ostalim pokrajinama naše monarhije, treba dakle, da mi za nas tražimo uvjete drugčije od onih, što se budu primali za ostalu monarhiju. Toga nama treba, i to možemo pitati jer nas pitanje zanima u velike.

Dalmatinska trgovina i njezino zemljodjelstvo na takovu su stepenu, da nemogu da odole talijanskoj konkurenciji. Potrebite su dakle za ovu našu pokrajinu obranbene carine barem dotle, dok nam se zemljodjelstvo i trgovina podignu i učvrste toliko, da budu u mogućnosti jednakim vrsti oružja, da se bore protiv talijanskog natjecanja.

F. Radić.

Liečenje mildewa

(Peronospora viticola).

(Nastavak V. broj 13).

Pošto je nepobitno dokazano, da bakrene soli uspješno djeluju proti peronospori, da vidimo, kako se uporabljaju.

Poznata su dva načina, naime:

a) *Izravna poraba bakrenih soli proti peronospori, i*

b) *Ne izravna poraba bakrenih soli proti peronospori.*

Pod izravnom porabom, razumjeva se takova poraba, kada bakrene soli dolaze u doticaj lišćem, odnosno grož djem. A za ne izravnu porabu, razumjeva se poraba bakrenih soli na glavu (panj), odnosno na pruće (matrake), ondje gdje je najgušće lišće.

Prvim načinom, t. j. izravnom porabom bakrenih soli, ubija se sigurno peronospora, dočim se drugim načinom, nije postigla u praksi dovoljna uspjeha, premda ovaj način nalazi puno zagovaratelja s razloga, što je izključena svaka mogućnost, da bakrene soli dodju na grož dje, odnosno u vino. No, pošto se je dokazalo, da i obilnom izravnom porabom bakrenih soli, dolazi u vino jako malo bakrenih soli, te da u toj mjeri, nemogu nit najmanje nahuditi ljudskome zdravlju, napušta se neizravna poraba, a borise izravno proti peronospori, koji je način dao najpovoljnijeg uspjeha.

Da vidimo najprije par načina neizravne porabe bakrenih soli.

1. Mazanje panjeva u zimsko doba.

Ovaj način rabio je i preporuča g. Mih. Perret, posjednik iz Tullins-a na Iseri.

Zimi, poslie neg se obreže vinograd, namažu se panjevi gustom raztopinom bakrenih soli. Biva raztopinom od 25 % u koju svrhu se raztopi 25 kilograma modre galice u 100 litara vode.

Svrha je ove porabe, da se ubije zimsko trusje. Ali se to neda postignuti, jer zimsko trusje prezimlju u zemlji u poodpadalu lišću pa mu sve zimske nepogode, dapače niti gnjenje ne hudi. Tri ili 4 mjeseca, t. j. dok loza protjera, nemogu se održati bakrene soli na panju, jer ih proljetne kiše izperu, a da i nešto njih ostane na puplju, toga je tako malo da lišću koje izvaljuje iz puplja, nemogu da priobće nikakovu krepčinu ili snagu proti peronospori. — Mazanje panjeva u zimsko doba sa gustom raztopinom modre galice, pomaže sigurno proti raznim zareznicim, koji prezimljuju ugnjezdeni na panjevim, jer ih ubija, al nepomaže ništa proti peronospori.

2. Kolci namočeni u raztopini modre galice.

Godine 1884 opazilo se je, da one loze, koje su bile privezane o kolce namočene u modroj galici, nisu trpile od peronospore.

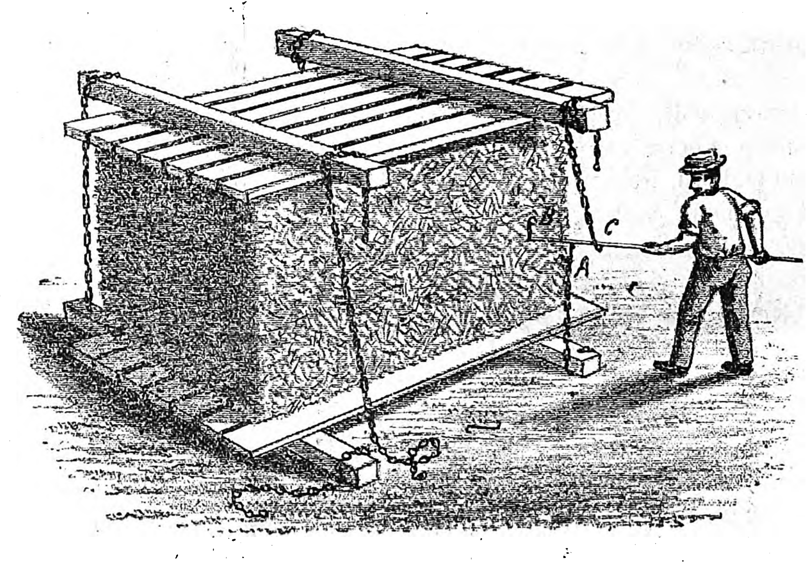
Stvar se ima ovako. Da kolci budu trajniji moče se neko vrieme u raztopini modre galice, a ovu pak u ljetno doba, kad se pojavlja peronospora raztopi voda ili rosa i prenasa na lišće, te ubija trusje.

Kolci od mekog drva upijaju bolje raztopinu modre galice, od onih od tvrdog drva, i to najbolje, kolci od četinjaca.

Djelovanje namočenih kolaca dosiže do neke mjere, n. p. 20 il 25 cm. u promjeru lišće od mladica, koje tjeraju preko kolaca i ono od onih, koje nisu privezane na kolce, te postrance lebde, obole isto ed peronospore. Tim sigurnije je djelovanje kolaca čim su bolje namočeni. — Obično moče se 20 dana u 10% raztopini modre galice. Izim toga djelatnost namočenih kolaca je samo godišnja, valja ih daklen svake godine na novo namočiti u modroj galici. Slabije djeluju, ako se rano zasade u zemlju, jer ih proljetne kiše izperu. Prije travnja ne smjedu se zasaditi, a najbolje doba je u svibnju mjesecu. Čim su matrade privezane bliže kolcu, tim je bolje djelovanje namočenih kolaca.

Još preporučaju jedan način neizravne porabe bakrenih soli. Naprave snopića od ražene ili druge slame, moče ih za više dana u raztopini od modre galice, pa ih priveživaju na kolce pokraj loza. Raztopina u tu svrhu je 10 ili 15%, a uspjev dvojben, po nekim slab, a po drugim ništan.

I druga ne izravna sredstva pokazala se slabo uspješna.



Slika 32. *Nadzemno priredjivanje slatkoga, prevriloga siena po Cochardovu načinu.*

Kako je već rečeno, izravnom porabom bakrenih soli, postiglo se je puno povoljni uspjeh.

Izravnom porabom bakrenih soli, ima se više ići zatim, da se zaprieči okuživanje odnosno širenje mildewa, nego zatim, da se lieči.

Poznato je bo, da i najslabija raztopina modre galice, ubija trusje. Ako se dakle rano t. j. preventivno škrope loze, poubijat će se ljetno trusje, u času kad se ono pojavlja, pa se bolest neće moći širiti; dočim, kad se je micelium od peronospore već razgranio u listu, onda poraba bakrenih soli pomaže samo, da zaprieči širenje, jer ih micelium odoli, ako ne sasvim, a to barem prilično dobro.

Od kad zarani t. j. od dana odkad se razsije trusje, doklen se bolest pojavi prodje uvjeh 8 ili 10 dana.

Morat će se radi toga izravno uporabljati bakrene soli, u obranbene svrhe proti mildewu, barem osam dana prije neg zarazi ili petnaest dana prije neg se pojavi. U običnom govoru, obzirom na dobu pojavljenja reklo bi se:

Na južnim stranama škropiti je vinograd raztopinom bakrenih soli u obranbene svrhe nešto izmedju 10tog i 20tog svibnja, a na sjevernijim stranama izmedju 25 svibnja i 5 lipnja. Škropiti u obranbene svrhe prije 10tog svibnja ili nakon 10 lipnja, slabo pomaže.

Pita se u obće, koliko se puta imadu škropiti vinogradi proti peronospori. To zavisi ponajviše od snage, kojom se pojavi bolest.

Ako smo n. p. prvi put škropili oko 20 svibnja, škropit ćemo drugi put oko 20 lipnja. Jer u svibnju nema puno lišća na lozi, dobar dio lišća razvije se u drugoj polovici lipnja, pa sve ono imade potrebe da bude poškropljeno Budeli potreba škropiti i jedan treći put, onda se škropi četiri nedjelje kašnje, što se je drugi put škropilo. Pa se opetuje svako 4 nedjelje toliko puta, koliko je potreba.

Kad bolest žestoko zarazi, pa joj je vrieme u prilog, onda valja škropiti više puta (3—5 puta) i obilno, jer je to jedini način, ako ne da se bolest sasvim uništi, a ono da se loza i plod održi, u protivnom slučaju, dosti je škropiti loze jedan put najviše dva puta.

Mnogi pitaju po kojem vremenu je najuspješnije škropljenje, dali po suhom ili po vlažnom?

Držalo se je, da je najbolje škropiti po suhu i toplu vremenu, nu Millardet je dokazao da je bolje škropiti po vlažnom vremenu. Najbolje se razdiele bakrene soli po površini lišća i bivaju najviše usisane od lista, te najviše pomaže proti peronospori, ako na dan kašnje što su se lože poškropile, padne tiha kiša (dažd) ili se obilno orosi vinograd. Nagle, trajne kiše su štetne, jer izperu bakrene soli.

Pošto ali vrieme ne zavisi od gospodareve volje, a škropljenje valja ipak obaviti, te će svaki škropiti svoje vinograde u pravom zemanu, ne obziruć se pri tom nit najmanje na vrieme. U protivnom slučaju, nebi dotekao radjom, pa bi ga mildew izigrao.

Glavno je, da se škropi lice lišća, na kojem se trusje razsijava. *(Sliedi).*

SIRARSTVO

SIR OD KISELOG MLIEKA.

Ovakov se sir pravi za težake i radnike, i to od obranoga kiseloga mlieka. Kiselo usireno mlieko stavi se na toplo mjesto (od 25—35° R.), tu postane sirnina čvršća, pa se onda surutka laglje odstrani.

Kad se razpolaže su puno mlieka, onda se grije u kotlu, i mieša tako dugo, dok se sve mlieko jednako usiri.

Kašnje odieli se surutka od sirnine, pa se sirnina dobro iztiska i slaže u kalupe. U kalupe ostane dok se osuši, pa se onda šalje u trgovinu.

Najobičniji kiseli sir pravi se kako sliedi:

Obrano kiselo mlieko ulije se u drvenu čistu posudu, pa dolieva i mieša tako vruća voda (+ 25 do 30° R.), doklen god se sirnina učvrsti i sasma odieli od surutke.

Surutka se odmah velikom žlicom odstrani. a preostalo metne se na cjedilo, da se tištenjem rieši posve surutke.

Ovaj sir dolazi na sirnjak dugoljasta oblika a od čvrsta drveta; gornja je ploha priečkami u više odjela odjeljena. Priečke valja da se dadu radi čišćenja lasno dignuti i opet umetnuti.

Ova je ploha sirnjaka nešto nagnuta da surutka lasno otiče.

U svakomu odjelu, naime izmedju svake dvie priečke sir se dobro gnječi, a uz put dodaje mu se nešto kumina.

Kad je ugnječen pokrije se platnenom krpom, pa preko iste za svaki odjel daščica, a na ovu utez, i to zato, da se izluči sva surutka.

Utez se svaki sat povećaje, tako, da u 6-8 sati postane sir čvrst.

Pozatim se suši na polici obloženoj slamom, a u isto doba osoli mu se dobro površina. Sutra dan se sir prevrne i opet posoli, i to se opetuje 5 6 dana, t. j. tako dugo, dok se sasma posuši, te je za slaganje u sanduke sposoban.

Ljeti suši se u zračnih prostorija, zimi mora ugrijanim a takodjer zračnim prostorijam. Gotov sir dolazi u sanduke, koji se dobro poklope, te drže na umjereno hladnom mjestu. — Prije nego li se sir metne u sanduke, properu se ovi ili surutkom ili pivom.

U 6-8 tjedanah dozrije sir, i tad je za trgovinu.

Nieheimski sir.

Pravi se u Vestfaliji. Obrano mlieko stavlja se na toplo mjesto (+ 30 - 35° R.), odklen se, kad se usiri meće u platnene vreće, pa tiska.

Dok se sva surutka izluči, izvadi se sir pa na sitno razdrobi, te slaže u drvene posude, a ove pak u sirarnicu, da se raztvori.

Raztvori se ili prevrije podpuno, ako se višeputa na dan mieša.

Kad sir izgubi bielu a dobije žutu boju (za 5-8 dana), te je dovoljno tegljev, onda se

gnječi rukom, a u isto doba primješa mu se nešto soli, kumina, te mlieka ili piva.

Najzad dade mu se rukom u okruglo plosnati oblik, pa suši, a suh sprema se u suhi temelj. *(Sliedi).*

SVAŠTICE.

Tikvice u sladoru i razsoli, priredjivaju se, kako sliedi. Uzme se u istu svrhu ili posve malenih, još posve zelenih tikvica pečenica, ili se prićeka da dozriju tikve vodenjače, ili druge, pa se režu u siečke nešto kao prst debele. Razumjeva se da se sredina sa sjemenjem odstrani, a kod starijih i kora ako je otvrdila. Na 1 ½ kg. siećka od tikve računaju se ¾ kg. sladora. Najpre se metnu siećke u posudu, pa pospu sladorom. Na taj način ostanu 12 satih; po tom odlije se sladorača, koja se je napravila, pa prokuha i opjeni, te snimi sa vatre, pa u nju malo po malo meću siećke od tikve. Po tom opet posudom na vatru da se prokuhaju siećke, pa kad su na čisto ukuhane, vade iz sladorače, a sladoraču opet prokuha i opjeni, pa kad se nešto razhladi lije opet na siećke. Nakon tri dana odlije se opet sladorača, pa joj se dolije ½ litre dobre kvasine (octa), pa prokuha i opjeni opet. Kad se malko razhladi postave se u nju opet siećke, al sada i malo slatke korice (canella) i gvozdike (brocche di garofano). Metne se sve na vatru, prokuha i opjeni, pa vade siećke od tikve i naslažu u staklenice ili drugu posudu, te se na njih lije sladorača, kad ostine. Posuda se pak začepi ili priveže.

Ogroždje ili groždje S. Antuna, priredjuje se kako sliedi. Još nezdrelo ogroždje očisti se, pa naslaže u staklenice oširoka vrata, da se u svako doba mogu lako vaditi. Naslažu se pomnjom, da ih u staklenici ostane što moguće više, te da je izmedju njih, što moguće manje prostora. Onda se staklenica što moguće bolje začepi, pa priveže mjehurom ili pergamentnom hartijom. Ove se staklenice naslažu jedna do druge u kotlenicu ili drugu široku, a plitku posudu, pa učvrste sienom ili slamom. Dolije se onda studene vode, da ih oblije, pa se onda metne sve kuhati na vatru. Voda vrije iz tiha nešto pô ure vremena. Snimi se tad s vatre, pa kad se ohlad, vade se staklenice, čiste i zasmole, te najzad spreme na hladnu, a suhu mjestu. Kad je potreba vadi se ogroždje, ociedi od soka i priredjiva, kao friška.

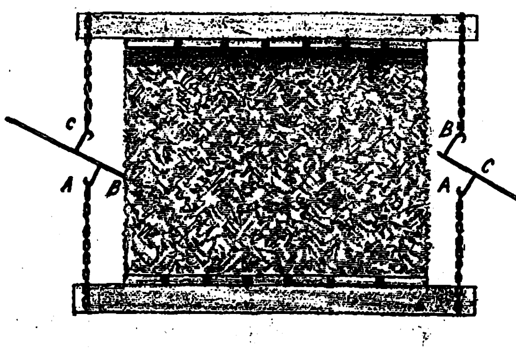
Sok od trešanja u staklenice. U mužaru izgnječe se košticama, onda iztiska sok na sito, pa prociedi na gustu krpu i lieva u staklenice. Ove se odmah dobro začepe, pa čep obvije mjehurom, te i ovaj priveže. Staklenicam se kašnje postupa na isti način, kako što je navedeno za priredjivanje ogroždja. Mnogi običavaju ovome soku, prije no što ga uliju u staklenice dodati nešto smrvljena sladora, i to na svaki litar soka ½ do ¾ kg. sladora, no to baš nije potreba.

Kapulice priredjivaju se na sliedeći način. Osrednje i malene kapulice, očiste se od kožice i žilica, pa drže puna 24 sata u žestokoj razsoli. Po tom se prociede na ciedilo, pa se uz nekoliko zrna papra, gvozdike i muškata naslažu u staklenice. Ukuha se nuz to posve ljute kvasine i ulije se na kapulice, onda staklenice dobro začepe.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

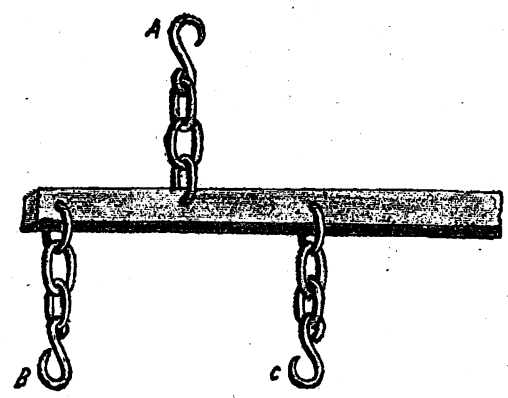
Nadzemno priredjivanje slatke prevrele krme po Cochardu. Ješ godine 1884 pokazao je W. Reynold ingleškim gospodarom, kako u stogove može prevriti slatko sieno, mjesto u siloše (podzemne jame). No, gosp. Cochard presjednik gospodarskog družtva u Montmedy, pokazao je još praktičniji i jeftiniji način priredjivanja slatkog prevrilog siena na način, kako nam predočuje slika 32 strani 54. Stvar je sasvim jednostavna. Na dvie priečnice, koje služe za blazinjice polože se daske. Na ove meće se zelena krma, te gazi i poredava i slaže u obliku četverokuta. Kad se je naslagalo na toliko visoko, da mogu lanci raditi, onda se postavi ozgor dasaka, pa priečke isto kao ozdol. Lanci se pričvrste na glavam priečka, (slika 32 i 33), pa se pomoću poluge nategnu. Sieno se stiska vlastitom težinom, nu posve lako stisne se pomoću poluge (slika 34 strana 55). Ovu polugu rabe obično belgiski gospodari. Može ju napraviti svaki kovač, a jeste 3 metra duga i 4 cm. debela željezna šiba Na jednom kraju, imade ova poluga u razmaku od 10 cm. tri luknje, u koje su pričvršćena tri komada lanca, od kojih je svaki dug 15 cm, a svršava kvakom. — Radi se kako sliedi. Kvaka *A* zakvači se u jednu od gornjih karika lanca pričveršćena o dolnjoj priečnici; a kvaka *B* u dolnju kariku lanca pričvršćena o gornju priečnicu, pa upre radnik svom snagom u polugu, pa kvaku *C* zakvači u onu kariku *c* gornjeg lanca, do kojeg može da dopre. Ova radnja može se obaviti izmjenično na svakon pojedinom lancu s reda, ali je bolje ako se radi na sva četiri lanca na jedanput.

Ako se svakog dana stiska nešto u 8 ili 10 dana sieno je posve stisnuto, tako da 1 kubički metar, tako stisnuta siena, teži ćak 600 kilograma. Ovakovo sieno dade se rezati običnim nožem za sieno. Crni sok koji se ciedi iz stisnute mase, otiče izpod dasaka izmedju priečka. Dok se slaže sieno, razvije se vrienje i toplina od 60 do 70 stupnjeva Celsiusa, koja je dostatna da ubije fermente; tiskanjem, kad se odtjera zrak spadne na 40 ili 50° i ostane za neko vrieme. Kad se rabi ovo sieno, baci se nesto za 10 do 12 cm. sve naokolo, što se pokvari usljed tiskanja, kiše i sunca, dočim je unutarnji dio izvrstno, sočna i hraniva krma, koju blago lakomo jede. Po „Bulletin de la Société d' encouragement pour l' industrie nationale" sadrži sieno priredjeno na gori opisani način:



Slika 33. *Kako se nateżu lanci.*

Vode	64·00
Tusta	1·00
Dušika	4·68
Sladora	4·02
Staničevine	7·20
Pepela	4·00
Peclina, gume itd.	15·00
	100·00



Slika 34. *Poluga.*

Gospodarske Viesti.

Dolaze nam viesti s raznih strana, da je mildew (Peronospora) počeo s reda harati. — Nigdje nije se ništa preduzelo, da se izuzme, što je u Ninu poškropio 40,000 loza c. g. Zanki, i 200,000 loza č. g. Crespi, te još koju stotinu panjeva, da je oškropio koji drugi posjednih blizu Zadra ili drugdje u pokrajini To je kaplja u sinje more napram prostranim površinama, koje se kod nas goje vinovom lozom. Bilo bi dobro da vlada nabavi nekoliko boljih štrcaljka, te da ih povjeri pouzdanijim vinogradarim pojedinih kotara. Isto tako bio bi ovo najprikladniji čas, da pošalje svojeg putujućeg učitelja neka podući zorno narod i o načinu priredjivanja židčina, i o načinu uporabe štrcaljka Putujućeg učitelja vinogradarstva, imalo bi se obškrbiti, modrom galicom, i drugim tvarim potrebitim za priredjivanje židčina, jer tih tvarih nemože se dobaviti u svakome mjestu. Nebi bilo s gorega, da se na brzu ruku uvježba desetak težaka, pa da se zazašlju u raznim vinorodnim kotarim, da kažuju narodu kako se bori proti mildewu, na isti način, kako su se slali klaštrioci za masline.

*
* *

Pisu nam iz S. Michele u Tirolskoj, da se je koncem prošastog mjeseca usposobio vrlo dobrim uspjehom iz vinarstva, naš suradnik g. Nikola Fabrio, učitelj na Ratarskom tečaju u Trogiru.

*
* *

Ove godine napravilo se je u Dalmaciji do 20,000 kilogramâ kožuraka (čahura) od svilca. Od toga pa na samu Boku 12,000 kilograma.

*
* *

Dobio je carsku potvrdu zakon od 29 svibuja 1887, kojim se uredjuju izvanjska obilježja za zaklete straže na zaštitu zemljodjelstva.

*
* *

„Težak" javlja, da su neki francuski trgovci iz Bordeaux zakupili sve negotinsko vino, koje će ljetos 1887) uroditi. Francuzi dati će potrgati, izmastiti i prevrieti groždje odnosno mast na svoju, pa će vino preko Soluna poslat u Francusku. Ovo je bez sumnje najsigurniji način, da vino steče glasa, te da se razproda. Kod nas bi se jedva našlo par težaka ili posjednika, koji bi prodali groždje ili dali vinograd u zakup.

*
* *

Kako javlja „Naša Sloga" u Dragi blizu Mošćenica ima jedna velika loza (trs), koja pri zemlji mjeri u obhodu 1 metar, 1 decimetar i 3 cm. Rodi crnim groždjem malenog zrna. Vlastništvo je gosp. Moković-Tumića. Ta loza je po svoj prilici jedna od najdebljih loza na svietu. Bilo bi dobro, da se podući gosp. Mohović, da je nebi prodao kojemu tudjincu, kojih sada ne fali u onoj okolici, radi Opatije, jer bi je po svoj prilici sasjekao i odpremio u kakov Bečki muzej. Tako je nakon godine 1878, sasječena od nekog niemca u Banjojluci jedna stara, a zdrava loza, koja ima u promjeru više od 30 cm., pa danas leži u gabinetu c. k. pokušališta u Klosterneuburgu.

*
* *

Magjarski vinari, da osiguraju izvoz svojeg vina na francusko tržište, nagnali su putem konsulata i ministarstva za izvanjske poslove, francusko ministarstvo, da dade proučiti i iztražiti magjarska vina. Tomu je najviše doprinio kanižki veletržac Gstettner, koje mu je lani francuska carinara odbila na granici tovar vina, za koje je držala, da je patvoreno, jer estrativne sastavine, nisu bile u razmjeru sa drugim sastavinam. Mi se nadamo, da će francezi ostati pri svojoj, a to bi bilo od ne male koristi za nas, jer nije pravedno da nami prave konkurenciju sa magjarskim bielim vodicam, omašćenih crveno su par hektolitara našeg crnog vina, a pojačanih za izvoz alkoholom pravljenim od raži, krumpira ili tikava. Mi šaljemo na trg naša vina, kako ih je Bog dao, neka i drugi tako rade, pa se ne bojimo,

*
* *

U Španjolskoj imenovala je vlada odbor, da prouči i predloži, kako bi se imalo stati na kraj patvorenju vina.

*
* *

U Inglešku uvedeno je godine 1886 svega 14,562,913 gallona vina, i to 5,595,123 gallona bielog vina i 8,966,790 gallona crnog vina. — Dakle za 64,524 gallona manje, nego god. 1885.

*
* *

Navrćanje vrbanca na krmad (svinje) dalo je u Tirolskoj najpovoljnijih resultata. Tako, da je Tirolski zemaljski odbor i ljetos podielio novčanu pripomoć, e da se na krmad bude mogao navrćati vrbanac.

*
* *

U Italiji počeo je gosp. Pasqualis praviti neki izvadak iz kore od murava, kojeg zove *„Gelsolino,"* Pravi se od kore bielih murava, i to od kore od godišnjih mladica.

*
* *

U zadnje doba oživila je opet trgovina francuskimi dužicami na Sisačkom trgovištu. Što se sada toliko traže franceske dužice, mnogi prepisuju obilnome plodu što se prikazuje na lozi. al po svoj prilici nije tako nego su se izpraznila skladišta.

*
* *

U Italiji glasovan je bio zakon, po kojem se carina žešti ipovišuje od 1.50 lira na 1·80 lira po stupnju i hektolitru, dakle 180 franaka na 10,000 liter procenta pri toplini od 15 ½ stupnjeva Celsiusa.

*
* *

U mjestu Modrič kotara Gradača u Bosni, položen je dne 12 lipnja temelj kamen zemaljsko-erararnoj gospodarskoj staciji. Ministra Kollaya pri tom činu zastupao je profes. Kalteneggar iz Brixena u Tirolu, koji je istodobno ministerialni konsulent za gospodarske poslove u Bosni i Hercegovini.

*
* *

Na visokoj gospodarskoj školi u Jowa u Sjevernoj Americi *(Agricolture College)*, dobile su dvie gospodje, najveći naslov, što se može dobiti na jednoj visokoj školi, po redovito svršenim naukama, naime naslov *„Master of domestic Economy“* (magister domaćeg gospodarstva). Ovo je prvi put da su ženkinje stekle rečeni naslov.

*
* *

U Edenkobu u Pfälzu, neki E. Kern patvarao je srieš i prodavao gu. Računa se, da je pri tom poslu dobio 75,000 maraka. Buď se je potvari ušlo u trag, sud ga je osudio na 6 mjeseci zatvora, 1000 maraka globe, i da plati $^{9}/_{10}$ parničkih troškova.

*
* *

U Londonu ustrojilo se je družtvo *„Australian Wine Limited Importer“* glavnicom od 15,000 funtih šterlinga, u svrhu da poboljša australska vina, te da ih izvaža na australsko tržište.

*
* *

U *„Bulletin de Pharmacie de Lion“* pripovjeda gosp. Crotton, kako sada maste vino sokom od crnih groždjica, što je potvara. Takovo se crno vino razpozna, ako mu se doda pet postotnu vodenu raztopinu kositernog klorura. — Djelovanjem rečene raztopine postane vino ljubičaste boje, i to tri i četiri put tamnije no što je prije bilo.

*
* *

Groždje, postane bjelo usljed uporabe vapnenog mlieka ili drugih sredstava proti peronospori, može se izčistiti, ako se uroni u vodi, koja sadrži $^{1}/_{8}$ dio kvasine, pa onda se propere u čistoj vodi i suši. I u čistoj vodi u kvasinastoj vodi dosti je samo umočiti grozd.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

68. Djubrim prilično obilno moje oranice stajskim gnojem, ali opažavam svake godine, da zanjem sve više slame, a sve manje zrnja. Molim vas, što je tamo uzrok i kako bi mogao doskočiti?
K. V. u S. — Hrvatska.

Vaše oranice siromaše sve više i više na fosfornoj kiselini. Zrnjem i u obće plodinam ma koje one vrsti bile vadi im se svake godine mnogo fosforne kiseline, koja se sva sa plodinam prodaje, te ne povraća više na dotičnu oranicu. Djubar, kojim gnojite mora da je posve siromašan na fosfornoj kiselini, a to je posve naravski, jer u djubar ne dolaze nego ostatci probavljena siena i posteljena slama. A i sieno od najboljih livada ne može da dade u djubru ni iz daleka toliko fosfornih solih, koliko ih se zrnjem (plodinam) oduzme oranicam. Da se oranicam nadoknadi fosforna kiselina, koja se vadi plodinam, valja ih izim što običnim gnojem, gnojiti još brašnom od kostiju i umjetnim gnojem (superfosfatom). — Koštano brašno iz kojeg se fosforna kiselina težko topi, valja razsuti na oranicu jeseni, pod oziminam, dočim se lako topivi superfosfati razsiplju na proljeće pod jarine izuzam pod grahoricu i pod grašak, koji vole biti podjubreni i na proljeće koštenim brašnom, nego superfosfatom. Kad uz obično djubrenje stajskim gnojem pospe jeseni pod ozimine 2 do 4 metrička centa (à 100 kg.) koštena brašna na hektar zemljišta, to je dosti da povećate prihod zrnja. Za jarine rabi se 2 do 3 met. centa superfosfata, koji imade 13 po sto topive fosforne kiseline. Pod grahoricom ili grašak dosti su 2 ili 3 metr. centa koštena brašna.

69. Imadem zloljesinu (oleander) koji tjera iz korjena tri jake mladice (stabalca). Bili se smjelo dotični hrek razdieliti na troje, pa napraviti tri stabla? Može li se ta radja izvesti u listopadu, pa smjestiti ih u posude preko zime?
M. K. u N. — Primorje.

Ako se hrek dade razdieliti tako, da uz svaki komad ostane nešto žila, onda možete, u protivnome slučaju ne. Listopad nebi bio baš najprikladniji mjesec, jer sokovi baš od tog mjeseca polaglje kolaju ili se ustavljaju, pa nebi mogla odmah razviti potrebite žile. Izim toga nastupa odmah zima, koja posve lako pojede ono drveće i grmlje, koje nije dobro ukorienjeno. Tu radju radje obavite u drugoj polovici ožujka ili još bolje u prvoj polovici travnja.

70. Jeli bolje sadriti njive jeseni ili na proljeće? Upliva li sadra samo na djeteline ili i na ostalo bilje? Pomože li sadrenje vlažnim vapnenjačam ili samo suhim?
I. V. u L. — Hrcegovina

Obično radje se sadre njive na proljeće nego jeseni, barem kad se s jednog puta djubri obilno. Mnogi preporučaju sadriti po malo ali opetovano, i to jeseni, kad se pokosi zaštitno bilje, pa na proljeće posle svake košnje. Sadra ne upliva samo na djeteline, nego i na sve drugo livadno bilje, pa i na sočivnice; a posve malo djelatna je žitarica. Kad u zemlji imade vapna, sadrenje može da malo pomože, drugčije je popraviti vapnenjače, ako su prevlažne ili presuhe.

Sadra se razsipava se po površini, prije oranja, odnosno po travi ili djetelini posle je pokosena. Razsipava se ili rukom ili strojem gradjenim za razsipavanje rudnih i umjetnih gnojiva. Na hektar zemljišta kad se s jednog puta sadri računa se 2 do 6 metričkih centih sadre, a kad se u više navrataka po malo razsipava, onda na svako posipanje 100 do 150 kilograma. Modra sadra za sadrenje nabavlja se od „Vorderbrühler Gypsbergbau u Mödling blizu Beča.“

71. Ima li ručni stroj ili sprava, kojom se može uvijati slama u uže za gužve ili druge gospodarske svrhe?
S. B. u K. — Knin.

Ima tako zvani Petersen-ov patentirani ručni stroj za uvijanje gužve. Ciena mu je nešto 225 for., a nabavlja se od tvornice Clayton & Shuttleworth u Beču. Posve je jednostavna sastava. Oko njega hoće se dva radnika: jedan jači na ručicu da okreće stroj, a jedan slabiji da podmiće slamu. Slamu uvija najpre u dvoje, pa ovo dvoje odmah u uže, a da gužva bude čvršća istiskaju. Dade se uviti ovim strojem na brzu ruku bezkrajna čvrsta gužva, koju se pak reže napram potrebi.

72 Molim vas, kako se priredjuje zidčina Audoynaud, kojom škropi ljetos svoje vinograde častni gosp. Zanki, kako što ste javili u zadnjem broju „Poučnika“?
A. C. u S. — Dubrovnik.

Profesori Audoynaud i Viala, iza lanjskih pokusa, savjetovaše za ovu godinu sliedeću židčinu ili tekućinu *Aydonaud* ili *eau céleste* proti mildewu. Raztopi se 1 kilogram modre galice (modrog kamena, sumporno kisela bakra) u 4 litra vrele vode. Kad se ohladila raztopina nadolije se 1 do 1$^{1}/_{2}$ litar amonijake (čipavca) od 21 do 22° Beaumé; to jest koliko je dosti, da s prvič zelenkasto modra oborina, raztopi se u bistru lazurno modru tekućinu. Najpotla se ova raztopina razvodni do 200 litara t. j. dolije se toliko obične vode, da svega bude 200 litara, kojimi se oškropi 6 do 7 hiljada loza (čokota, panja, glava). Ovom židčinom dosta je, da se oškropi vinograd dva puta, a to pri početku lipnja i pri izlazu srpnja. Samo u slučaju kiševita kolovoza, oškropiti je vinograd treći put u ovom mjesecu. Sudovi i strojevi za židčinu Andoynaud (kao za raztopinu same modre galice) valja da budu ili od crljene mjedi ili od drveta; pošto oni od tenečke (lime) ili tutije, kroz dva, tri dana zasebične nisu već uporabljivi jer ih tekućina sasvim pogrize. A to se meni dogodilo i gospodinu posjedniku Crespi. Ja sam se služio sa strojem od tutije gradjenim u Zadru po sustavu Hallierovom; a g. Crespi sa izvornim strojem Hallierovim. Gosp. Crespi naručio je strojeve od mjedi; a ja sam u neprilici, ako li mi ih on nebude mogao posuditi. Ja sam oškropio do 40,000 loza (panja), a gos. Crespi do 200 (rekoh: *drie sto*) hiljada.

Don Pavao Zanki.

B. Nova pitanja.

73. Kad kiša pane na suvu zemlja, pak je dovoljno ne nakvası; u takovu zemlju — dok se u njoj vlaga po jednako ne razdjeli — nebi kod nas težak za živu glavu dirnuo, jer veli da bi se zemlja opaštrila, te izgubila plodovitost za više godina. Obavjestite me, molim vas, slaže li se ova težačka praksa sa znanstvenom teorijom? U kojoj dobi godine i kojoj vrsti zemljišta paštrina više škodi i zašto?
N. M. u M. — Knin.

74. U bašći imam jabuku, tako zvanu juticu. Rodi dobro mal da ne svake godine, ali do mjeseca studenoga, vrieme kada sazriju, malo koja da ostane. Stablo je dobro razvijeno. Molim kazat mi, jeli koja bolest tome uzrok ili što drugo, te dade li se liečiti i kako?
I. B. N. u Š. — Brač.

75. Molim, podučite me, kako da liečim ruže, koje je medič i nekakova uš napala? Jeli dobro škropiti ruže vodom, u kojoj je bio ukuhan gorak (Quassiae lignum)?
D. Š. S. u R. — Zadarski Otoci.

76. Iz bliže drage imam ljeti obilj mulja (blata). Bili mogao tim blatom podjubriti moje vapnenasto zemljište, inače posve prho? Blato na suncu otvrdne i okori se?
I. K. u O. — Bosna.

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1887.

P. n. č. g. Gabrić I. — Narodna Sloga - Orebić — Snidarčić J. — Škarpa V. — Mandić N. — Koprinsky Š. — Bolmarčić dr. I. Kv. — Segarić D. Š. — Braća Nazor pok. N. — Spužević M. — Novaković N. — Perić D. A. — Vranyczani pl. E. — Kundić M.

Podmirili su prvo polugodište t. g. 1887.

P. n. č. g. Obrtnička zadruga - Sinj — Marchi A. — Berberović M. — Vekarić M. — Gazzari V.

— *Č. g. Petrić J. — Uredjeno je sve po vašoj želji, a Vaša predbrojba podmirena je do konca lipnja bud. god. 1888. Da ste zdravo!*
— *Č. g. Vršalić F. — A vaša do konca travnja t. g.*
— *Sl. Čitaonica Delnice — Vaša predbrojba podmirena je do konca rujna t. g.*
— *Č. g. Bačić D. A. — A vaša takodjer, ali do konca veljače t. g.*
— *Č. g. Kukuljević-Sakcinski pl. I. — Odposlali smo vam na novo IX. svezak knjige: „O uzgoju i njegovanju cvieća,“ itd.*
— *Č. g. Fabijanić D. L. — Broj 11 šaljemo vam. Svezak 1 knjige: „O uzgoju cvieća, itd.“ poslali smo vam tri puta, pa ste nam dopisnicom potvrdili, da ste ga treći put primili. Razvidite bolje!*
— *Č. g. Kundić M. — Pošaljte da vidimo.*

ERRATA-CORRIGE.

U broju 13 izmaklo se je više pogrešaka. Molimo izpraviti sliedeće, koje mute smisao. Na strani 49, stupac I, redak 19 odozgor, mjesto: *iskopaju* čitaj: *iskrpaju*. U Podlistku, redak 4, mjesto: *Maslinov predac (Peylla olivina)*, čitaj: *Maslinov prelac (Psylla olivina)*. Na strani 40, stupac I, redak 24 odozgor, mjesto: *lišće na lozi* čitaj: *lišće zeleno na lozi*, a u sljedećem redku izostaviti je stavak: *zeleno na lozi*. Niže na 57 redku, mjesto: *do 16 puta.*, čitaj: *do 16 puta, onda pomaže*. Niže na 68 redku, mjesto: *Bakrenin*, čitaj: *Bakrenim*, a na redku 14 odozdol mjesto: *klicaju*, čitaj: *klica*. U stupcu II, redku 10 i 11 izostaviti je rieč: *niti*, koja je suvišno opetovana dva puta, a u redku 16 rieč: *dočim*. Na strani 51, stupac I, redak 1, mjesto: *Gamed*, čitaj: *Gamad*. Ostale pogreške mute manje smisao.

☛ **Svu onu gospodu, koju nam ma zašto duguju, molimo da podmiruju odposlane račune, jer se ovako ne može dalje.**

Uprava „Gospod. Poučnika“.

Godina VI. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 15

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Kolovoza 1887. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Kolovoza 1887.

Tjeskobe maloga posjeda.

U nijednoj drugoj pokrajini nije podieljen posjed kao kod nas u Dalmaciji. U nekim primorskim kotarim, pa po otocim parceliran je posjed, na najmanju mjeru. Za primjer budi dostatno, da je u jednome primorskome gradu jedan vrt od prvobitnih 316 metara površine, danas podieljen u 27 djelovâ, tako da imade posjednika tog vrta sa 8 četvornih met. površine.

Isto tako je sa poljskim posjedom, gospodarskim sgradam i stanovim. Usljed toga s jedne strane pretiču snage, dok s druge ne dotiču, a dangubi se dio rabotna dana hodajuć s jednog komada na drugi.

Sličnih maloposjednika je veći broj. Posjed nije tolik da bi i uz najpomnjiviju radnju mogao dati toliko proizvoda, da bi se dotičnik mogao prehraniti, a obradjivanje mu zoblje sve dane, pa on nemože da si prisluži nadnice, a jer je po naravskom nagonu prikovan svojoj zemlji svojom zavičaju, on ili strada gladujuć ili se duži.

Kao dobro stojeće maloposjednike računaju se danas oni, koji prave 100 hektolitara vina, pa uzto imadu kravicu ili par ovaca, par volova ili par mazaga, biva dakle 5 hektara vinograda, odnosno odgovarajuću površinu oranica.

Jednoč se je takovo stanje, uz vladajuće zemljištne ciene procienjivalo 2000 do 5000 for.

Na njemu visi najmanje 5 glava, a kadšto 7, 10 i čak 12, napram tome, kako je žena plodna, odnosno, ako imade jedna ili više obitelji n. p. dvoje braće.

U navedenom broju, n. p. na 5 računati je najmanje dvoje djece, koja dok porastu ne nose koristi, nego su na teret.

Toliko put nepogode, kadšto nerodica, često lakoumno pravdanje, a još češće želja za povećanjem posjeda tjeraju maloposjednika na dug. Onaj, koji se jedanput zaduži težko da se iz duga izbavi, jer je u maloposjednika običaj da kupuje zemlje, onda baš kad je ciena visoka, a zemljištu poskoči redovito ciena, svaki put, kad poskoči ciena plodinami.

Kad padne pak ciena plodinami, dohod je ukupno manji, a dug još uvjek teži na zemljište, pa je plaćati kamate.

Dohod pokraćen cienom plodina, poklaštren kamatom, ne dotiče potrebam.

U takovim slučajevima ovrha nije daleko, osobito u onim kotarim gdje vladaju kamatnici, a gotovo je neizbježiva ako je ne rodna godina.

U zadnje doba doprinašaju puno propasti malo posjednika krčme. Nema selasca bez krčme, a u mnogome selu od 500 ili 600 duša ima 5 do 6 birtija a kadšto i više.

Recimo n. pr. da samo $1/_6$ njig pohadja krčme, koje je to pusto razsipanje? Premda mi znademo da se mjestimice ni žene ne zacaju pohadjati krčme, i ako u družtvu svojih muževa, pa je sasvim naravski da vode sobom i svoju malodobnu dječicu.

Uz ovakove odnošaje, te prihodim prezaduženog imanja nije maloposjednik u stanju da dade potrebitu izobražbu svojoj djeci, jer je školovanje skupo, osobito ako izvan mjesta. A uz današnje odnošaje i uz gorinavedene tjeskobe, što će neizobrazeni maloposjednik, koji nezna povećati prihode svojeg imanja?

Zdravo misleći čovjek, recimo sin, težkom će mukom preuzeti nase imanje baštinjeno od otca. On se radje seli i ostavlja, zapušta ili prodaje u bezcienu sve, da traži sreću u svietu. Ovo su rane, i ljute rane našeg malog posjeda, pa bi bilo dobro proučiti ih temeljito i po mogućnosti vidati ih....

Liečenje mildewa

(Peronospora viticola).

(Nastavak V. broj 14).

1. Škropljenje bordoležkom židčinom.

U Médoc-u su od davnine rabili ovu židčinu. Škropili su matrake ili mazali gomile, tarabe ili prezide pokraj puteva, da sviet koji mimo prolazi nebere grož̌dje. Danas, kako je već rečeno, rečena židčina rabi še proti mildewu.

Danas se bordoležka židčina (Bonillie bordalaise) priredjuje po naputku Millardetovu ili po naputku Jonet-ovu.

PODLISTAK.

Štetni zareznici, nametnice i bolesti masline.

(Nastavak V. broj 14).

Prays oleaellus — *Grizlica.* Ovaj zareznik poznat je takodjer pod imenom *Tinea oleella*, a taljanci ga zovu *Tignuola dell' olivo*, po francuskom *Teigne de l' olivier*.

Najbolji opis ovog zareznika, koji je poznat od stare starine podao nam je Costa.

Jajasce je loptasto, bielo kao mlieko, a ima u promjeru $1/_3$ milimetra. Ličinka je duga, meka tiela, tvrde glave Sastoji se od 13 prstena, ima 3 para pravih noguh, a pet parih prividnih noguh. Na glavi ima dva žljebića, koji teku povrh uzvisina i spajaju se na pročelju, te se predočuju i prikažuju kao rimski V. Ticala ima posve malena, od tri člana složena. Dok izvali iz jajasca boje je pepelasto zelenkaste; glava je jasno crvenkasta; na prvom prstenu trupa imadu dvie smedje piege, a prave noge su crne. Kad poraste, glava postane još jasnije crvena, 1 prsten trupa bliedo žutkast, sa dvie crne pjege dobro označene; zadnji je prsten na stražnjem dielu tiela kod nekih smedje boje. Neke ličinke ne mienjaju boje dok se ne zakuljiče. Porastu za 8 do 9 milimetara. — Paučina, u kojoj je zapredena kukuljica tanka je posve i prozirna, tako da se skroz vidi.

Zareznik je okrugle glave prekrite ljuskama; tankih člankovitih ticala. Gornja su krila nešto dulja od gornjih i čipkastih krajevâ. Boje su srebrnaste biele sa crnom pjegom štitasto pravokutna oblika na zadnjem dielu. Donja krila su pepelaste boje. Cio zareznik zatvorenih krila mjeri 6 milimetara, a otvorenih krila 11 milim. Nu nije svaka lepurica jednaka, pravo bi se moglo reći da imadu tri vrsti, al je opisena vrst najbrojnija, a i druge se stvari nerazlikuju. Grizlica ima tri generacije.

Prva generacija je zimska, hrani se lišćem, osobito mesom od lišća i mladicama.

U veljači vide se na naličju jajasca, iz kojih koncem mjeseca izvale u pljuvci i izvrste, te brste meso od lišća. Prazni djelovi lista posuše se odmah, a kadšto je kožica tako prozirna da se skroz vidi upljuvak. Kadšto je vas list izbrsten, u takovu slučaju se upljuvak brani paučinom od nepogoda, a sunce ne trpi za ništa. U 24 do 30 dana, dakle koncem ožujka, razvije se i u 24 sata obahore se. Nešto 24 sata kašnje svuku kožu. Nakon 11 ili 14 dana kašnje iz kukuljice razvije se lepurica. — Kad kasnije izvale upljuvci iz jajasca, onda nanašaju najviše štete, jer brste mlado lišće, pupoljke i mladice.

Lepurica žive preko mjesec dana, letu od zahoda sunca unapred. Po danu miruju na lišću na kojemu nesu jajasca.

Druga generacija je proljetna; ona uništi resu, odnošno nerazcvateno cvietno puplje.

Upljuvci ovog pokolenja izvale oko 15 svibnja; provale u cvietno puplje, te izbrste pjestiće i prašnike. Jedan upljuvak može da iskvari na taj način više od 20 cvjetovâ. — U prvoj polovici lipnja zakukulje se, a 7 ili 8 dana kašnje izletu lepurice. — One žive nešto mjesec dana, pa koncem lipnja ili početkom srpnja, snese ženka jajarca, i to jednog po jednog na mlade masline.

Treća generacija naime ljetna generacija, napada samo koštiće (pećke) od maslina.

Upljuvci izvale iz jajasca nakon 10 dana, te provrte odmah u košticu. Pojedu svu nožicu, a kad su porasle, onda u rujnu progrizu opet košticu i izadju na polje. Pošto tako napadnut plod puno trpi, odpadne ili u času kad upljuvak pregrizava košticu ili u času kad ju je provrtio. Upljuvci odnosno ličinke zakukulje se odmah dok izadju, i to ili na lišću, na drvu ili pak na samome plodu

Nakon 8 ili 10 dana preobraze se kukuljice u lepurice, a ove su one, koje nesu jajasca u veljači.

Kako se je moglo razabrati grizica nanaša neprocienjive štete maslini, jer kvari lišće, cvieće i plod, a kad se u velikom broju razmnoži, onda se skoro nije fajde proti njoj boriti.

Danas preporučuju proti grizici sliedeća sredstva:

Izklaštriti u veljači one grane i mladice u čijem se lišću nalaze upljuvci, što se posve lako pozna, jer je lišće prozirno na onim mjestim gdje su mu izbrstili meso.

U kolovozu i rujnu pokupiti je odmah sve masline, koje poodpadaju, pa ih odmah samliti, na taj način izgnječit će se svi upljuvci, prije neg izvale iz ploda i neg se obahure.

Pošto lepurice rado nalitaju na vatru, u drugoj polovici travnja, pa koncem lipnja i u prvoj polovici listopada zapaliti je vatre izmedju maslina, pa otresti granam, da lepurice odlete. One igrajuć se oko vatre izgore.

(Sliedi).

Millardet je prvi i odlučni zagovaratelj ove židčine. On uzimlje:

Vode . . . . 130 litara
Modre galice . . . . . 8 kilograma
Vapna . . . . 15 „

dočim Jouet uzimlje:

Vode . . . . 130 litara
Modre galice . . . . . 14 kilograma
Vapna . . . . 14 „

Na Chateau-Langoa priredjivaju sliedeću židčinu:

Vode . . . . . 100 lit. } raztope naposebno
Modre galice . . 8 kg. }
Vapna . . . . 15 kg. } raztope naposebno
Vode . . . . . 30 lit. }

pa onda pomješaju skupa obe raztopine ili židčine i škrope loze.

David je savjetovao, da se bordoležkoj židčini dodade 1% ljepiva ili klije, e da se bolje hvata lišća, ali rečbi da ta poraba ljepiva ili klije nije pokazala nikakove prave koristi.

Pošto se je dokazalo, da za raztopiti bakar od modre galice hoće se stanovita množina vapna, u novije doba, na temelju znanstvenih kušnja, popravili su prepis za priredjivanje bordoležke židčine.

Da se raztopi vas bakar od ono 8 kilograma modre galice u bordoležkoj židčini pravljenoj po Millardetovu prepisu, znanstveno dotiče 1 kg. i 800 grama vapna. No pošto vapno nije uvjek čisto, te ostane uvjek po koji grumen ne raztopljen, uzimlju obilno, t. j. do 30 grama običnog vapna dotiče da raztopi vas bakar od 100 grama modre galice. Na tom temelju za bordoležku židčinu po Millardetovu propisu mjesto 15 kg. vapna, dosti su 2 kg. i 400 grama, da raztope vas bakar od 8 kg. modre galice. Po tom uzimlje se:

Vode . . . . 130 litara
Modre galice . . . . . 8 kg.
Mastnog vapna . . . . . 2·4 kg.

A ako se istu stvar izrazi u postotke t. j. za 100 litara vode, onda bi se uzelo:

Vode . . . . 100 litara
Modre galice . . . . . 6 kg.
Mastnog vapna . . . . . 1·8 kg.

Po ovom obrazcu priredjena bordoležka židčina dosti je ljepiva, a ne sadrži više no što je potreba, nego samo malo vapna. Modra galica se posve raztvori dielovanjem vapna i pretvori u sulfat vapna i hydrat bakrenog kisa. U ovakovoj židčini ne ostane raztopljene modre galice, pa po tom nemože da progori lišće, kako što se često dogadja, kad se škrope loze Audoynaud-ovom židčinom ili jednostavnom raztopinom modre galice.

Hydrat bakrenog kisa ne ostane zakopan u velikoj množini težko topiva vapna, ili netopiva uglično kisela vapna, nego slobodan, pa ga rosa i kiša lako topi.

Bordoležka židčina priredjena po propisu Millardetovu ili Jonetovu, ima i tu manu daje prem gusta, pa lako začepi strcaljku.

Sad da vidimo, kako se priredjuje bordoležka židčina.

U jednoj posudi ulije 100 litara vode, a u drugoj 30 litara.

Od ono 100 litara uzme se 20 ili 30 litara vode, ugrije se na vatru, pa kad je vruća metne se u nju 8 kg. modre galice, koja se brzo raztopi. Ovoj se raztopini dolije preostala studena voda od onu 100 litara.

Sad se zagasi 15 kilograma vapna sa ono 30 litara vode iz druge posude

Na ovaj način dobiju se dvie raztopine. U jednoj posudi je raztopina modre galice, u drugoj vapneno mlieko. Valja ih pomješati skupa. Pri tom valja biti obzirni i uviek ulieti raztopinu od vapna u raztopini od modre galice, a nigda obratno, jer kako Gayon tvrdi, u obratnom slučaju t. j. kad bi se ulila raztopina modre galice u raztopinu vapna, pod uplivom topline, koja bi razvila gasenjem vapna, pretvorio bi se precipatat modri hydrata bakrenog kisa u crni oksid, koje nije topiv ni u običnoj vodi, ni u daždevici, ni u rosi, pa usljed toga ne djelatan proti mildewu. — Još je paziti na nekoje:

1. Da se vapneno mlieko, (vapnena raztopina ili zagašeno vapno) ne lieva u raztopinu modre galice, doklen god se posve ne ohladi;

2. Da je rabiti mastno vapno, i to u komadu, jer mršavo vapno, premda privlači židčini potrebitu ljepivost, ipak djeluje nekud štetno, jer ju usieče (usiri), pa onda lako začepi strcaljku;

3. Bordoležku židčinu, a osobito raztopinu modre galice, smije se priredjivati, samo u drvenom bakrenom ili zemljanom posudju jer sve druge kovine razgrize modra galica;

4. Židčinu pred porabom valja procjediti na krpu na rietko odkanu, ili još bolje na sito od bakra, inače lako da ostane, koji grumenčić, koji pak začepi strcaljku;

5. Dobro je savjetno prirediti bordoležku židčinu, nekoliko dana prije, no što će se škropiti. *(Sliedi).*

Brananje i valjanje zemljišta.

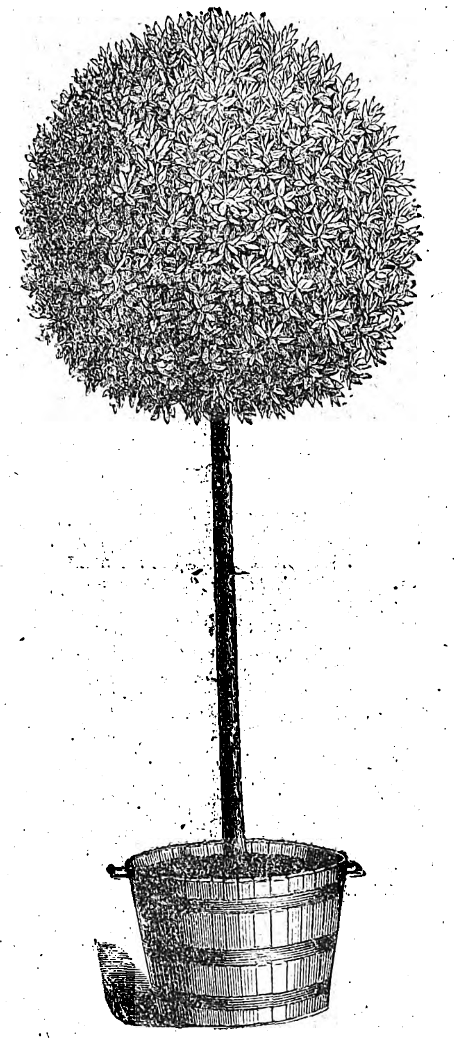
(Nastavak vidi broj 11).

11. Čim je na krače zapregnuta brana, tim lošije djeluje t. j, manjom snagom paraju zubovi i hvataju pliće u zemlju.

Doduše kad se ima brananjem razdrobiti jače grumenje ili se brana zatravljene njive, onda je bolje da je brana nešto na krače, ali konji mora da idu poskočice, inače posve lako da se izmrvi zemlja u prah ili da brana skače desno i lievo bez da brana. Ovaj zadnji slučaj se dogadja, kada konji ne idu jednaka koraka.

Ravnajuć korak konja i mienjajuć težu ili laglju branu napram vrsti radje i zemljišta brananje će odgovoriti svim zahtjevi gospodara.

12 Najbolje odgovaraju svrsi gvozdene člankovite brane. Najmanje odgovaraju drvene brane u jednome komadu, zato jer se nemogu prilagodjivati naravi zemljišta, i jer se brzo istroše.



Slika 35. *Lovorika (Laurus nobilis).*

Na brani za brananje mora da ne fali nijedan zub, a da su poredani tako, da ne teče jedan u brazdi drugog, nego u medju prostoru, t. j. izmedju dviju brazdica zubova, koji se s preda nalaze.

13. Dali je prebranati zemljište sa jednom samom branom ili sa više njih uzpored ili jedna za drugom, to zavisi od mjestnih okolnosti. Glavno je da se brananjem postigne svrha brananja, a pomoćna sredstva, kojimi si je služiti zavisi od mjestnih okolnosti.

Neki imadu običaj vući brane na polje, to ne ide, jer se tim brana jako kvari. Ako se do dotične oranice može doprieti kolim, onda ih je najbolje natovariti na kola, i to ovjeriti sa strane, jer tako zauzimlju najmanje prostora. Dok se išteti brana valja ju popraviti. Nema gore stvari što zanemarivanje. Gvozdene brane je bolje uzimati od kovana gvoždja nego od lievanog; u zadnjem slučaju obskrbiti se je odmah sa nekoliko komada za izmjenu. *(Sliedi).*

Inglezki ljuljak ozimac.

(Lolium perenne).

Ovo je najstarija livadna trava. U Inglezkoj ju siju i goje ima već preko 200 godina, pa zato se i zove inglezkom travom.

U našoj domovini ova trava raste u divljem stanju. Gojitbom nastade u Inglezkoj više odroda ili vrsti, koje se od divlje znatno razlikuju. One se odlikuju time, što imadu tanje, gušće i krače lišće, pa su već s toga vrednije za pašu nego li druge više trave.

Mnogi gospodari hvale ovu travu s toga, što ima žilavu vlaknatost, koja dvie do tri godine traje, zatim njezinu izvrstnu vriednost za pašu ovaca, pa za goveda i konje, napokon njezinu ranu vegetaciju, i što obilno rodi sjemenom itd

Ova trava, kad se sama sije, nije izdašna koliko ona, kad se sa drugimi travami i koristnim biljem sije n. pr. sa djetelinom.

Uspjeva malo ne na svakom tlu, nu opet ne smije bit odveć suho ili mokro (vlažno). Na umjetno gojenih livada podnosi vehoma dobro navodnju (natapanje), vlat joj je veća nego li obično: samo ako je zemljište povoljno i ako voda ima dostatan odtok, buduć ne trpi stojeću vodu.

Glavno je u obće, da je zemlja braniva, duboka i prha, jer ljuljak, trebuje mnogo hrane, po razgranjuje duboko korenje.

Obično sije se na omaške t j. rukom i to pomiešano s raznimi drugimi travami i djetelinami. Na jedan hektar zemljišta uzimlje se 8 do 12 kilograma sjemena Sije se u mjesecu kolovozu, rujnu i listopadu. Ova trava osobitu njegu zahtieva pri rastu; valja ju čuvati od drugih zločestih trava t. j. nastojati da se izpljevi svaka nepozvana travica, koja je uzbujala, izmedja ljuljka.

Plievljenje se najlaglje izvadja u pramaljeću i u jeseni.

Kosi se za zelenu krmu, kad se počme klasje razvijati, a za sieno, kad počme cvasti. Ako se pako čeka da budu i druge trave za kositbu, tada otvrdne i gubi tim od težine, tečnosti i napokon od krmne vriednosti.

Sa jednog hektara zemljišta može se požeti i izmlatiti 4-6 met. centih sjemena. Sjemenje sazreva obično četiri tjedna poslje cvatnje.

Žetvom valja se žuriti, jer oklievajuć gubimo mnogo sjemenja, koje posve lako odpada, kad je dozrelo.

Nikola Vežić.

SVAŠTICE.

Utamanjivanje grčica, meda itd. Grčice t. lj. ličinke od hrušta *(melolontha)*, pa mede *(Grillus grillotalpa)* te drugi nametnici, po voćnacim i vrtovim neprocienjive štete prave nagrizavanjem žila Francuski vrtlar Gagnaire iz Bergerac preporučio je proti rečenim neprijateljim sumporni ugljik, a drugi su vrtlari to prokušali i našli su da je veoma uspješno sredstvo. Poznato je da se sumporni ugljik rabi i proti filokseri, Proti grčicama i medim on rabi za 1 četvorni metar površine 14 grama sumpornog ugljika, a pri tom postupa, kako sliedi. Iskopa lopaticom 35 cm. duboku jamicu, i ulije u nju sumporni ugljik pa odmah zaspe jamu. Naravski, sumporni ugljik, nesmje se rabiti u jačoj mjeri, a u ovoj mjeri t. j. 14 grama po metru četvornom može se rabiti samo, ako je zemlja dobro podjubrena, da bilje nalazi potrebitu hranu, inače poginulo bi.

Proti kućnoj gamadi. Crnice, svabe ili popiči, koji se od lipnja množe i zanovetaju po stanovim, preporuča se kao izvrstno sredstvo cvieće od suncokreta ili sunčanice (Helianthus annuus). Jednako dieluje friško i suho cvieće, koje se meće po kutovim i zakutcim stanova. Proti stienicam (kimavičam) i babkam preporuča se kao izvrstno sredstvo izvarak ili ukropina od friškog lišća od oraha. Proti miševim preporuča se lišće od mišinca ili trpunjcu *(Cynoglossum officinale)*, koji djeluje na miševe smrtonosno. Amerikanci u luknjam iz kojih jim miševi dolaze, meću zelene galice, i tim ih nestaje.

Koristonosne živice. Dosad se je gledalo samo, da je živica gusta e da blago i ljudi nemogu kroza nju, nu danas se gleda na to da bude i koristonosna. U tu svrhu preporuča se ogrožje ili grožđje S. Aute. Ogrozdje pravi gustu živicu, koja se dude po volji klaštriti; cvate na proljeće obilno, pa pčele nalaze obilnu pašu na cvieću; pa napokon radja plodom, kojeg se uvjek i dobro može prodati.

Kokošja griža. Poznato je da kokoši trpe često od lijavice, a da se ta bolest izmedju njih kao kužna pojavi, pa ih mnogo poskapa. Kao uspješan liek, priporuča se raztopina od zelene galice. U tu svrhu raztopi se 1 kg. zelene galice u 10 litara vode, pa se po litra te raztopine ulije u 10 litara vode i pruži kokošim da piju. Još istog dana opazit će se povoljan uspjeh,

jer izmetine bivaju nešto tamnije boje i čvršće a za par dana postanu sasvim tvrde. Kokoši se ne ouitaju, na to piće, no, ako žive na prosto navraćaju se piti uvjek na isto mjesto, pa se s toga savjetuje primješati rečenu raztopinu u hranu, a postizava se isti uspjeh. Svako 14 dana dade im se friške raztopine od zelene galice, i to uvjek pô litra u 10 litara vode, pa one ostanu zdrave ka zdrave.

Butine, ili slano a posušeno meso, koje se u ljeti prem posuši pa postane prislano i žilavo te usljed toga ne tečno popravlja se kako sliedi: Dan prije, našto će se ukuhati metne se močiti u vrelu vodu, kojoj se je pridodalo dvi žličice dvougljično kiselog natrona, pa se onda izpere. Vodi pak u kojoj se kuha, doda se žlicu (kašiku) običnog sladora.

Proti muhama, komarcima, obadima. Ako u ljetno doba, koja od domaćih životinja imade ranu ili ozledu na koži, tamo nalita množina muha. One se mogu držati daleko ako se dotična rana, pa i nešto naokolo bude mazala terpentinskim uljem ili 5 postotnom raztopinom fenične kiseline. Muhe, komarci i obadi ne nalitaju i ne napastuju blago, ako mu se kožu izpira ukropinom od lišća od oraha, ili ukropinom od duhana. Ali je najuspjesnija sliedeća raztopina. U 300 grama dobre kvasine (octa) i 600 grama vode raztopi se 100 grama devesiljevine (smrdljive smole, assa fetida), pa se maže ili cielo tielo, ili oni djelovi gdje muhe najviše nalitaju.

Kad konji hramlju ili šepaju usljed boli u lopatici, natire se, po Schwarzmägenu, lopatica tri puta na dan sa smjesom od kloroformia i bunike. Smjesa je od jednakih djelova, a troši se nešto 75 grama na dan. Nakon 9 do 14 dana mogu se konji rabiti. Natire se dobro. Usljed natiranja nešto oteče, poodpadaju dlake i kadšto se okrasti, ali to sve prodje. — Dok konj počme hodati, dapače i dlake porastu na novo.

Kokošja grlica. Kad se grlica pojavi u jata kokoši pokosi kadšto sve s reda. Dosad su se branile kokoši od grlice, tim što im se je izpirala glava, a do potrebe i cielo tielo u vodi u kojoj je raztopljeno 5 ili 10 po sto sumporove kiseline, One jače sumnjive ubijale su se odmah. Kako je Causse izložio Versailkom družtvu liečnika i živinara, gosp. Benoit glasoviti gojitelj peradi iz Poitou, izim što ih izpire u gorirečenoj raztopini vode i sumporove kiseline, on postupa i kako sliedi: U malenoj plitici postavi nešto izvadka od terpentine, pa se metne u kokošinjak povrh slabo ugrijane ruske kupelji. Izvadak od terpentine izhlapljuje, a kad ga još malo ostane, onda se zapali. Gorenjem terpentine razvije se puno gusta dima, koji ispuni i razkuži zrak kokošinjaka. Ovo sredstvo rabi se dva puta na dan za 15 dana.

Zelena galica za jabuke i kruške. Poznato je da se zelena galica rabi u voćarstvu. Kad jedno stablo gine bez da se znade razloga, onda mu se škropi lišće raztopinom zelene galice na 2 po sto. Gosp. Ville vrtlar na voćarskoj školi u Fiorenci, kušao je da pridigne voći pomoću zelene galice. On u lipnju škropi jedanput voće raztopinom zelene galice, na isti način, kako se škropi lišće, pa je škropljeno voće puno ranije dozrelo, nesamo, ali je bilo i puno veće. Gosp. Valle jamči, da je veoma koristno jabukam i kruškam, a da im ne priobćuje nikakav hrdjav tek ili miris; za ostale vrsti voća nije kušao, ali uspjeh mora da je isti. Ako se sbilja voće škropljeno raztopinom zelene galice na 2 po sto postajalo veće i dozrievalo prije, to bi bila velika blagodat, i donjela bi trgovini voćem velike koristi.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Lovorika (Laurus nobilis), slika 35. Obično je drvo, kod nas, a otočani, te Spljet i njegova primorska okolica, zovu lovoriku *javor*. Dolazi često samonikla, ili se goji po baštam, baš i u posve lošoj zemlji. Pravi hrek, iz kojeg tjera množinu izboja, pa se dapače dade tim putem posve pomladiti. Gusta je krošnja, kožnata, tamno-zelena miomirisna lišća. Klaštrenjem dade se uzgojiti svakovrstna oblika, a onda je obično od velikog efekta. Naša slika predočuje nam lovoriku, štablasto uzgojenu, okrugle krošnje poput lopte. U Belžiji i Holandiji u razmjerno posve malene kable, ima lovorika 2 do 5 metara visokih. Kod nas su najljepši nasadi lovorike, zapletene krošnje u obliku svoda u Trsteno, u Kaštelima, i u Riečkome perivoju.

Eucalyptus globulus, slika 36. Uveden je godine 1810 iz Nove Holandije. Ljubi hranivu, prhu zemlju, ponešto vlažnu. — Raste veoma visoko a upravno, te je svojim liepim, smedje zelenim ili pepelasto-zelenim lišćem i kao uresno drvo obzira vriedan. Najliepši primjerak Eucalyptusa nalazi se u Smokvici blizu stana častnog Don I. Šemana, a drugi u Staromgradu u perivoju D.r Spalatina. Eucalyptusu prepisuju razkužujućih svojstva, osobito proti groznici, pa s toga preporučuju gojitbu Eucalyptusa u onimi predjeli gdje vlada groznica. Izvadak od lišća pije se proti groznici. Pobliže toli o uzgoju i njegovanju Lovorike, koli Eucalyptusa, čita se u knjizi „O uzgoju i njegovanju cvieća, uresnog grmlja i drveća" i to u poglavju „Grmlje i drveće." Pojedini svezak stoji 40 novčića, a dobiva se kod naše Uprave.

Gospodarske Viesti.

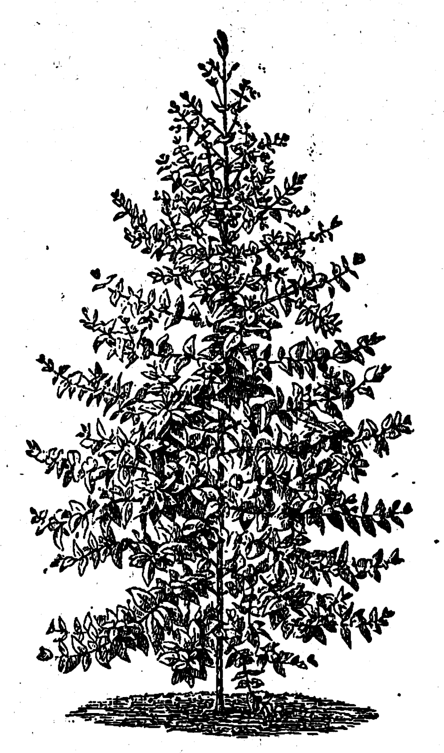
Ciena je buhaču u zadnje doba poskočila na 180 forinta po kvintalu (100 kg.), i još se ciena uzdrži, jer ga traže. Jedna sama tvrdka kupila je putem svojeg agenta buhača za 14 hiljada forintih.

* * *

Dobrog lika od raffie, prikladna za privezivanje mladica od loze, voćnih navitaka itd., prodaje gôsp. M. Kundić iz Voloske u Istri. i to franko po 1 for. i 10 novčića kilogram, a ako se uzme 5 kg., onda se dobiva franko na kući za 5 forintih Doista puno cjenije nego kod bečkih ili drugih njemačkih trgovaca.

* * *

U Ninu i Privlaki, kako nam javljaju, nije se još pojavio mildew, ali su zato žestoko oboljele loze od patula ili crnje *(Sphaceloma ampelinum*, de Bary) i od zlatina ili žutice.



Slika 36. *Eucalyptus globulus.*

* * *

Mildev *(Peronospora viticola)* pojavila se je na otoku Braču i u Severinu pokraj Karlovca.

* * *

Pišu nam iz Imotske dne 15 srpnja. Kod nas su na njekih mjestih pšenice i kukuruzi, da se odavna ne pamti Loza nosi grožđja, ko navaljena. Nu, dočim je tako po većem dielu krajine, krupa je ovih dana otukla jedan dio Studenaca, Postranja, Proložca, Podbabja; sve Ričice, ovdje je voda razdrla njive. Žanje se na vas mah. Kukuruzi se zagrću, a njive zasijavaju prosom.

* * *

Godine 1886 uvedeno je u grad Berlin 33,893 hektolitra vina, izvedeno je 24,507 hek Po tom je Berlin potrošio samo 9386 hektolitra. Doisto malo, ako se uzme u obzir broj pučanstva. Niemci vole pivo!

* * *

Gospodarsko družtvo Kantona Zuriga, napravilo je predlog na centralno vieće, da se svom strogošću zakona postupa proti onim koji prave vino iz suhva (suhoga grožđja).

* * *

Na predjelnoj Gospodarskoj izložbi, koje će se obdržavati od 7 do 21 kolovoza t. god. biti će izložba gospodarskih listova, i drugih listova, koje bave znanonostimi srodnimi gospodarstvu.

* * *

Obzirom na to što su voćna stabla rodila ljetos obilno priredju voćari u Kremsu veliku izložbu voća, proizvoda od voća, te voćarskog orudja i sprava za priredjivanje voća. Sudjelovat će voćari iz 40 bližnjih obćina.

* * *

Glavna skupština i to XI hrvatsko-slavonskog šumarskog družtva obdržavat će se u Zagrebu dne 9 rujna i sliedećih dana.

* * *

Gosp Gagnère tumači u *Revue Universelle de la distillerie* način kako se pravi rakija iz meda. On tvrdi, da je od 60 kilograma meda dobio 40 kg. rakije.

* * *

U Švajcarskoj predložio je predsjednik trgovačkog departemana u Bernu, da se odpoveče trgovački ugovor sa Austrijom, koji je sklopljen god. 1868, i daje Austriji sve moguće polakšice.

* * *

Gosp. L Rougier u II izdanju svoje knjige *„Instructions pratiques sur la recostitution des vignobles"* piše o djubrenju loza sliedeće: Da se pognjoje loze, kako valja, povratiti je zemlji svake godine svu onu hranu koju joj loza oduzme. Po tom za pognjojiti 1 hektar vinograda, bujno rastućeg a slabo plodnog, u kojem ne fali vapna, hoće se 25 kg. fosforne kiseline, 100 kg, pepelike. Za slabi vinograd u kojem ne fali vapna hoće se: 70 kg. dušika, 40 kg. fosforne kiseline i 70 kg. pepelike. Za dobri vinograd u kojem ne fali vapna, hoće se po hektaru 40 kg. dušika, 35 kg. fosforne kiseline i 100 kg. pepelike, a ako zemlja nije vapnenasta, onda se još hoće 300 do 400 kg. sadre po hektaru.

* * *

D.r Mauriu iz Luc, izvjestio Poljodjelsko družtvo departemana Var, da je vrlo dobrim uspjehom upotrebio proti mildewu *(Peronospora viticola)* 2 do 3 po sto raztopinu borax a. On je rečenom raztopinom uškropio bolestne loze, te je mildewa odmah nestalo. Borax je jeftino sredstvo, te po bilje i po zdravlje ljudsko ne dužno sredstvo.

* * *

U broju 26 *Comptes Rendus*, piše G. Gautier o uporabi friške krvi kao čistilo za vino, pa dokazuje kako se tim putem može dobiti sučija, ako je bila sučijava životinja od koje se je krv uzelo. On odvraća od porabe krvi kao čistilo.

* * *

Kako *Feuille Vinicole de la Gironde* javlja osnovat će se jedna francuzka trgovačka i obrtnička Komora u Holandiji sa sjedištem u Amsterdamu.

* * *

U Pulji pojavilo se je toliko skakavaca, da je vlada morala priteći u pomoć posjednicim, e da utamane taj bič Božji.

* * *

U *Tiroler Landw. Blättern* preporuča gos. C. Mader zeleno navrćanje loza. T. j. navrćanje na zeleni matrak, koji je nešto pozdrio. Zeleno navrćanje može se preduzeti jedino na loze, koje bujno tjeraju.

* * *

U Srbiji zasadjeno je vinovom lozom 40 hiljada hektara zemljišta. Lani izvedeno srpskog vina u francuzku za pô miljuna franaka, a u Svajcarsku za dobrih 200,000 franaka.

* * *

U Sjedinjenim državam Sjeverne Amerike potrošeno je 1886 godine 22,037,220 gallona vina, 642,967,720 gallona piva i 72,261,614 gallona žeste.

* * *

Sastavilo se je u Carigradu jedno družtvo trgovaca svilčevim sjemenjem i ponudilo je vladi odštetu za monopol razprodavanja svilčeva sjemena. Ako turska vlada primi ponudu trpiti će puno francuzki uzgojitelji svilčeva sjemena, koji su dosad obskrljivali sve turske svilogojce potrebitim sjemenjem. Francuska trgovačka i obrtnička komora u Carigradu zauzela se je da do odstupa tog monopola ne dodje.

* * *

U Lembergu obdržavat će se dne 13 i 14 rujna t. g. medjunarodna izložba žitija, sjemenja i hmelja.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

73. Kad kiša pane na suvu zemlju, pak je dovoljno ne nakvasi; u takovu zemlju — dok se u njoj vlaga po jednako ne razdijeli — nebi kod nas težak za živu glavu dirnuo, jer veli da bi se zemlja opaštrila, te izgubila plodovitost za više godina. Obavjestite me, molim vas, slaže li se ova težačka praksa sa znanstvenom teorijom? U kojoj dobi godine i kojoj vrsti zemljišta paštrina više škodi i zašto?

N. M. u M. — K. in.

Dobro je što težak ne ore zemlju dok se vlaga u njoj po jednako nerazdieli, ali nije istina, da bi ostala ne plodna za više godina, ako bi izorao odmah poslje kiše. Plodovitost zemlje ne zavisi samo od njenih fizičnih svojstva, dali i od kemičkih, a u glavno od njezinih sastavina i naravi. Paštrina škodi najviše lapornjačam, ilovačam i gnilačam i to u ljetno doba za jesensku sjetvu, manje u proljeće, ako se je zemlja baš i sasvim bila posušila. Pa da se i opaštri zemlja, recimo ljeti, ako se ore koncem srpnja ili u kolovozu, dade se drugim oranjem u rujnu ili listopadu mjesecu, dobrano, a kadšto i posve popraviti. I u najgorem slučaju ne izgubi plodovitost za više godina, samo može da protrpi plodovitost prve godine, ali ne puno. Izuzam gnjilaće, kad je suha i tvrda, u svim drugim vrstim zemlje podieli se odmah vlaga; a u ljetno doba, kad sunce peče i suši zemlju brzo, ako se ne izore odmah po kiši nije čestoput više na vrieme izorati ju.

74. U bašći imam jabuku, tako zvanu juticu. Rodi dobro mal da ne svake godine, ali do mjeseca studenoga, vrieme kada sazriju, malo koja da ostane. Stablo je dobro razvijeno. Molim kazat mi, jeli koja bolest tome uzrok ili što drugo, te dade li se liečiti i kako?

I. B N. u Š. — Brač.

Tomu mogu biti uzrokom zareznici, koji se u plod ugnjezde, i vrte ga, pa on odpadne prije no što dozrije, a može biti uzrokom nestašica vlage. Plod odpada posve lako sa onih stabala, koji se nalaze u takovom položaju gdje u proljeće baš obiluju vlagom, dočim se ljeti naglo zemlja posuši. U prvom slučaju valja tamaniti zareznike, u drugom slučaju valja urediti vlagu u zemlji, da proljećem ne obiluje, a ljeti ne oskudieva. Mogla bi tome odpadanju ploda biti uzrokom i koja tajnocvjetna nametnica, ali teže, pa se nemože ništa reći, ako se nevidi plod ili stablo.

75. Molim, podučite me, kako da liečim ruže, koje je medič i nakakova uš napala? Jeli dobro škropiti ruže vodom, u kojoj je bio ukuhan gorak (Quassiae lignum)?

D. S. S. u R. — Zadarski Otoci.

Proti mediču *(coccus)* pomoći će vam sigurno, ako zimi natarete sve grane i mladice sa krpom, pa onda namažete sve grane i mladice vapnenim mliekom. U ljetno doba pomaže gnječenje pojedinih mediča, osobito kad se ženka ugnjezdi. Ukropina od *quassiae* malo će vam pomoći. Proti uši *(aphis)* pomaže puno posipati prahom od buhača, škropiti ukropinom od duhana ili od lišća od patlicana *(pomodoro)*, pa 3 po sto raztopinom od zelene galice, a zimi mazati vapnenim mliekom.

76. Iz bliže drage imam ljeti obilj mulja (blata). Bili mogao tim blatom podjubriti moje vapnenasto zemljište, inače posve prho? Blato na suncu otvrdne i okori se?

I. K. u O. — Bosna.

Kad vam je zemlja prha, ako ju podjubrite muljem, popraviti će te je puno. Muljem ne samo što će te privesti zemlji puno hranivih tvarih, ali će ona biti spcjnija, u njoj će se bilje moći bolje ukorieniti i uzdržati, a i vlaga, koju mulj dugo drži, popravit će se tim putem u zemlji. Nego pri djubrenju muljem valja biti oprezni. Nanieti na jedan put na površinu zemlje debelu naslagu mulja, lako da bi se pokvarila zemlja, radje malo na jedanput, a češće. Neka naslaga nebude nikad debllja od dva prsta, a dok se mulj prosuši, odmah ga je oranjem pomješati sa zemljom.

B. Nova pitanja.

77. Kad je baš najbolje uštipavati 2, 3 ili 4 godišnje loze?

M. Š. Š. u M. (Istra).

78. Jeli bolje sumporavati loze iz jutra po hladu ili po danu po toplini?

M. Š. Š. u M. (Istra).

79. Koja je bilina najprikladnija za živicu oko vinograda ili ročnjaka?

M. Š. Š. u M. (Istra).

80. Koliko prosta zemljista mora ostati izmedju pojedinih loza u takovim vinogradima, gdje se izmedju loza goje žitarice, ili povrtline?

M. Š. Š. u M. (Istra).

81. Koje su djeteline prikladne za primorske zemlje i odnošaje? Kako se sije djetelina na pašnjaku? Odkud i pošto je moći nabaviti španjolske djeteline?

M. Š. Š. u M. (Istra).

82. Ima više od mjesec dana, da od 11 satih prije podne, pa do 3½ ili 4½ poslj. podne, pčele su nemirne i zuje, kao da će se rojiti. Što je tome uzrok?

I. L u D. (Hrcegovina).

83. Koliko se poprieko računa djubra za nasad 1 hektara mladog vinograda? Loza sadi se u težkoj žilavoj gnjilači, koja nije rigolana, nego se kopa jama za pojedinu lozu. Gnjoj je maršeći, govedjo konjski obiluje slamom, u frišak, nešto od tri mjeseca. Sade se ključeci (golice), pa bi želio znati, koji će se uspjeh, usljed gornjih podataka, postići sadnjom istih.

S. P. u D. (Slavonija).

Za nasad 1 hektara vinograda računa se 20 do 30 hiljada kilograma običnog friškog stajskog gnoja. Gnjilača žilava i težka, jeste najgora vrst zemlje za vinograd, a još je gora, kad se ne rigola. Stajski djubar, osobito govedji je najbolji za ložu, ali frišak nije najprikladniji za sad, osobito ne kad se sade ključeci. Doduše za gnjilače je bolje da se djubri friškim gnojem, jer se raztvorbom više rahle, a dobivaju uz to liepe hrane (stajski gnoj sadrži po prieko u 1000 djelova 4·2 diela dušika, 2·1 fosforne kiseline, 5·2 diela kalia), al bi bilo savjetnije izvesti radju na vrieme, t j. recimo jasnije, dati djubru vremena, da se raztvori, jer ključecim no prija frišķi djubar. Uspjeh t. j. dali će se ukorieniti ključeci ili ne, zavisi puno od vremena. Budeli vlažno vrieme pregnjit će mnogi pupoljci u zemlji prije no što protjeraju žilice, a mnogim i žilice djelovanjem pliesna i drugih gljivica koje se razviju na friškom djubru. U slučaju suha vremena bit će uspjeh povoljniji, nu možete i najpovolnijem slučaju računati, da će vam propasti 5 do 15 po sto od zasadjenih ključeca.

84. Smokva petrovaća, koja je uvjek radjala naravnim zdravim plodom, ove godine nasuprot plod nema nikakove tečnosti, a što je čudnije meso je modre boje, dočim je iz vanka naravne zelene boje. — Na stablu neda se opaziti nikakav znak bolesti. Molim vas raztumačite mi ovaj pojav.

A. O. u S. (Brač).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1887.

P. n. č g. Dubrović V. — Mance I. — Zamlić V. — Radić A. — Vežić N. — Muretić O. K. — Bilić J. — Glavić B. — Buzolić S.

— *Sl. Akad. Družtvo „Hrvatska“ - Gradac — Pristajemo!*

— *Č. g. Fabijanić D. L. — Odposlali smo vam opet I.i svezak.*

— *Č. g. Cikeš J. — I vami brojeve 1. 2, 5, 9, 10, 12, 14, 17, 19, 20 i 21 od lanjske godine, te brojeve 2, 3, 5. 6, 12 i 13 od tekuće godine!*

— *Č. g. Ninić V. — Evo vam nekoliko adresa francuskih tvornica, koje grade strcaljke proti mildewu: 1. Albrand, 87, rue de la Republique, à Marseille; 2. Cazenave Armand, à la Reole (Gironde); 3. G lloux et Raynal, à Biziers (Hérault); 4. No l, 104, avenue Parmentier, à Paris, itd.*

— *Č. g Braća Buj - Split — Doisto je čudnovato, i za tamošnji poštarski ured od nikakove dike, da vam od 1 siečnja nisu predali niti jedan broj „Gosp. Poučnika,“ koje smo vam redovito slali svaku 15 dana. Da smo ih predavali pošti svjedok nam zadarski poštarski ured, a adresa pak tiskana je čisto - bistro. Živio red!*

— *Č. g. Luetić J. — Odposlali smo vam „Duhan.“ — Drago nam je čuti da duhan uspjeva posve dobro, te da je lišće tako veliko, liepo i jedro. Biti ćemo vam vehoma zahvalni, ako naš češće budete obavješćivali. Ostajte nam zdravo!*

— *Č. g. Zlendić L. — Broj 14 poslali smo vam na novo. I nami je stvar nejasna.*

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U LIPNJU 1887.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Snježnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	22·9	29·1	30	18·5	19	21	9	6	—	—	6	—	—	—	—	—	16	1	2	—	2	11	5	12	1	37·3	22·1	20
Korčula	22·9	25·5	10	19·9	11	25	5	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	1	12	1	—	—	21	10	7·0	3·0	22
Hvar	22·0	28·6	2	15·2	18	16	14	4	—	—	—	—	—	—	—	—	3	4	3	2	1	1	5	6	5	11·0	5·2	10
Knin	22·7	26·2	2	16·8	18	19	11	7	—	—	1	—	—	—	—	1	8	—	—	—	7	4	7	—	4	—	—	—
Drniš	20·2	25·1	10	15·3	18	22	8	4	—	1	19	—	—	—	—	—	9	3	1	3	5	—	2	—	—	—	—	—
Mokrine (Boka)	20·7	27·0	10	15·4	19	20	10	5	—	—	7	—	—	3	—	—	5	3	—	4	1	—		17	—	—	—	—
Nin	20·9	23·4	30	19·1	12	21	9	9	—	—	12	—	—	—	—	—	2	1	1	4	—	2	1	18	23	—	—	—
Trogir	24·3	31·5	30	19·3	11	25	5	4	—	—	14	—	—	—	1	—	14	9	10	1	4	4	3	24	—	11·4	—	—
Dubrovnik	22·8	27·6	10	15·6	19	17	13	7	—	—	?	—	—	—	—	1	10	10	4	7	—	—	9	22	28	15·1	4·7	22
Smokvica (Korčula)	21·4	24·0	10	17·3	18	25	5	3	—	—	—	—	—	—	—	—	2	4	11	6	—	—	2	43	22	5·5	2·5	11
Račišće (Korčula)	23·0	28·1	9	19·2	19	20	10	5	—	—	8	—	—	—	2	—	3	4	3	8	1	1	3	19	16	5·0	2·1	17
Obrovac	22·2	27·0	30	13·3	10	21	9	4		—	—	—	—	—	—	1	2	9	—	—	—	—	19	—	—	—	—	—
Podgora (Primorje)	22·5	25·7	28	17·7	11	14	16	5	—	1	4	—	—	—	1	—	9	—	—	—	4	—	16	—	—	—	—	—
Volaluka	22·2	24·0	26	18·0	14	26	4	2	—	—	—	—	—	—	—	—	5	1	1	7	1	2	16	1	2	—	—	—
Proložac (Imotski)	20·7	24·0	26	18·3	3	7	23	7	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Blato (Korčula)	23·7	25·3	30	20·7	19	22	8	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	7	—	—	—	14	4	—	—	—

Godina VI. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 16

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca, a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Kolovoza 1887. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Kolovoza 1887.

U OČI JAMATVE.

Drugih se je godina po velikoj Gospojini na vanjskim otocim, te vinogradim u poldnevnome položaju, u tankim zemljam već trgalo; ljetos o tom nema govora. Danas još, dobar dio, da ne rečemo veći dio naših vinogradâ nije počeo šariti, dapače ne samo što grozdje nije počelo šariti, ali je mjestimice zaostalo toliko, da mu se do podpuna razvoja, odnosno zdrienja hoće 50 do 60 dana vremena.

Što je grozdje ljetos u svojem razvoju zaostalo, uzrokom je s jedne strane studeno vrieme u proljetno doba, a s druge strane što je u lipnju mjesecu vladala razmjerno posve nizka toplina, a po zatim trajna suša.

Nemože se tužiti da nije bivalo oborina, lipanj je doduše kišama bio prijatniji no obično. ali je za kišama sljedila bura, vjetar, koji kod nas najbrže i najdublje suši zemlju. Toplina sama nije dostatna za pravilan razvoj grozdja, ako toplinom nije skopčana vlaga.

I obilnost ploda, koja se je ljetos pokazala, uzrokom je da grozdje u svojem razvoju zaostaje, jer svaka loza može da svojom snagom samo stanovitu množinu ploda, redovito uzdrži i pravilno razvije, kad je velika obilnost ploda, i uz najpovoljnije uvjete nemože se pravilno i podpuno razviti. Ili valja dio ploda odstraniti ili se hoće nešto više vremena, da se izvrši proces razvoja.

Ovo smo naveli, da je svaka na čistu pravim stanjem stvari, te da ljetos ne priši trganjem.

Na mnogih mjestih vlada hrdjav običaj, da se trga odmah po maloj Gospi, bilo ili ne bilo grozdje zdrelo.

Doneklen je opravdana ta naglost vinogradarâ, što poslje toliko truda i muke uložene, preda neprestano, da mu nepogoda vremena od časa na čas sve ne odnese. Al opet mora da mu je stalo do toga, da potrga zdrelo grozdje, jer se samo od zdrelog grozdja pravi zdravo, jako vino, koje je prikladno za trgovinu, i može da se na dugo uzdrži zdravo.

Kako je današnje stanje vinograda, i uz najpovolnije uvjete, naime, da sada padne obilna kiša, pa po tom da zavlada toplina, nemože se grozdje podpuno razviti, niti uzdrieti prije konca rujna.

Usljed toga, mi možemo, vinogradarom samo jedno savjetovati:

Ne trgajte (berite) grozdje, prije 1 listopada, ako nećete mjesto vina, uljeti u bačve kvasinu ili brsatu!

Liečenje mildewa
(Peronospora viticola).

(Nastavak V. broj 15).

Vriedno je da se znade, kako i na koji način upravlja se bordoležka židčina, te kako djeluje.

Židčina može da se uporablja pomoću pulverizatora t. j, strcaljke, koja razsipava židčinu, kao rosu ili pak pomoću metlica.

Rabe se metlice od vriesa. One su dugoljaste. Umakaju se u židčinu, koja se u jednoj posudi drži u lievoj ruci, pa se desnom rukom maše i škroplje. Nasavski radja metlicom nije nigda savršena, te se može preporučiti jedino i samo posjednicim malih vinograda, koji nisu u stanju nabaviti strcaljku.

Najbolje su strcaljke na pritisak; one su pak tim bolje, čim se jači pritisak može razviti na tekućinu. Millardet kaže, „da je najbolja ona strcaljka, koja stanovitu množinu židčine razstavi u najviše kapljica. Ako je stanovita množina židčine razdieljena po licu lista u 20 sitnih kapljica, ona djeluje puno uspješnije, nego ako je razdieljena u dvie veće kaplje.

Ako je povoljno vrieme, t j. suho i toplo, onda se židčina posuši za nekoliko satih, i prilepi se sasvim. Židčina hvata se puno bolje starijeg lišća nego mladjeg. Sa mladjeg lišća, osobito onog na vrhu mladica, spajaju se kapljice židčina jedna s drugom, pa rone s lica lista.

Zidčina dobro posušena na licu lista, odoli kadšto i pljuskavicam. Obično drži se mjesec do dva mjeseca dana, a kadšto osobito na starijem lišću tri i četiri mjeseca dana.

O djelovanju židčine, kaže Millardet u II. svezku *Journal d' Agriculture pratique*, od god. 1886:

„Hydrat bakrenog kisa nalazi se u židčini i na listu u stanju, koje se obće drži ne topivim. Iztraživanjem Gayona dokazano je, da se ovaj kis topi polako, ali neprestano u vodi, koja sadrži uglično kisele amoniake pri toplini od 15°; da voda nasićena ugličnom kiselinom topi 40 miligrama po litru; a da se i u prostoj vodi zna nešto raztopiti, tako da je u njoj naći tragova bakra, naravski uvjek pri toplini od 15°. Kapljice vapnenasto bakrene židčine razsijane po listu, jesu hambar bakrenog kisa, koje rosa i kiša, koje uvjek sadrži nešto uglično kiselog amonijaka ili nešto ugličné kiseline postepeno topi, u tolikoj mjeri, koliko je dostatno da ubije konidie, koje se pojave na lišću."

Koliko put i kada je škropiti vinograde bordoležkom židčinom?

Prvo obranbeno škropljenje obavit će se oko polovice svibnja do 1 lipnja. Drugo škropljenje obavit će se 3 ili 4 nedjelje dana za prvim, a treće, u početku ili oko polovice ko-

PODLISTAK.

Štetni zareznici, nametnice i bolesti masline.

(Nastavak V. broj 15).

Maslinova mušica (Dacus oleae).

Maslinova mušica poznata je takodjer pod imenom: maslinov crv, a u znanstvenom svietu, pod imenom *Musca oleae* ili *Oscinis oleae* ili *Tephritis oleae*.

Bez sumnje je maslinova mušica jedan od najštetnijih zareznika, jer se posve brzo i brojno množi, i jer puno štete pravi na plodu masline, te na taj trpi ulje na dobroti,

Nema stabla od masline, na kojem se nebi pojavila mušica jače ili slabije, a udomila se je na maslini od davne davnine, tako, da su ju poznavali i stari Grci i stari Rimljani.

Prof. A. Costa, opisao ju je posve točno. Jajašca njena su dugoljasta, a biela kao mlieko. Ličinka je meka, čunjasto-dugoljasta, sastoji se od 14 prstena, a usta su providjena su dvie čvrste crne pešnje poput sjekire, kojimi lako grize. Najširji je 12 prsten, najmanji zadnji. Na ovome je stražnica, i dvie priredne noge. Boje je bjelkaste, nešto izbrljane, a tielo je prozirno, tako da se posve dobro razabire prohod, kroz koji hrana prolazi. Duga je 7 milim.

Kukuljica je jajasto dugoljasta, s početka biele boje nešto izbrljane, a kašnje je žućkasta; duga je $3\frac{1}{2}$ milimetra. Mušica posve razvijena, ima glavu nešto širju od trupa; velike smedje oči; ticala od tri člana, a boje slamnate, kad što plavkaste. Stražnji dio tiela ozgor je piknjast, crn i svjetli se, a ozdol je pepelasto brljave boje. Krilca su staklenasta, crno pjegava na vrhu. Na gornjem kraju su pepelasto bliede. Mužka mušica razlikuje se nešto od ženske. Mušica je duga 4 milimetra, a kad su krila otvorena od jednog na drugi kraj ima 10 mil.

Najviše mušica vidjeva se koncem srpnja, kad plod postigne najveći razvitak U to doba, nekoliko dana poslje neg izvale, pare se. Kašnje nese ženka jajašca, i to obično u svaku maslinu jedno jajašce. Svaka ženka snese do 100 jajašca. Gdje je sneseno jajasce pozna se nakon 24 sata, jer se tu napravi mala jasno žuta pjega, koja kašnje postane veća i smedje tamnija. Upljuvak koji izvali iz jajasca nakon 10 do 15 dana, progrize kožicu, pa izbrsti meso, do koštice i oko koštice. Usljed toga maslina po vrh rečena mjesta požuti, navrašti se, pa plod okržljavi ili odpadne. Upljuvci ili ličinke žive 30 do 40 dana. Malo koja da se zakukulji u plodu, veći dio njih zakukulji se u kori ili na lišću na zemlji. Nešto 30 ili 40 dana kašnje odlete mušice.

Do podpunog razvitka ima kadšto 20 dana razlike, tako da muhe kadšto izvaljivaju 20 dana za sebice. Za branja ima obično u plodu puno ličinka, koje sve poginu, ako se masline odmah samelju. Nego mnoge od njih nadju načina, da se podpunoma razviju u poodpadalome plodu, i da tako prezime. Ličinke koje se razviju ranim proljećem ne preobraze se u 30 ili 40 dana, nego stopro koncem srpnja ili početkom kolovoza, kako što je rečeno.

Mušica žive 20 do 30 dana. Ljeti oblita lako, dočim je zimi troma. Hrani se sisajuć sokove od masline. Štetu prave time, što ličinke izbrste jednu trećinu mesa od ploda, i što ostave u plodu svoje izmetine, koje pak izbrljaju ulje.

Dade se utamaniti ovaj štetni zareznik masline, ako se masline beru dok dozriju. Čim se ranije beru i melju masline, tim manje mušica. Najviše ih ima u onim predjelim, gdje se pravi bielo ulje, pa masline ostaju na stablu, do kasne jeseni ili možda preko zime.

Tamani se, ako se kupi i izgara poodpadalo lišće i plod, ako se drži čisto stablo, osobito kora, u koju se mušice zakukulje, pa ako se deblo i deblje grane po branju namažu živim vapnom.

Postupajuć ovako, držeć čiste masline i obradjivajuć zemlju izpod njih, utamanit će se ovaj zareznik. *(Sliedi).*

lovoza mjeseca. Bude li potreba, onda valja i po četvrti put škropiti.

O uspjehu bordoležke židčine nema sumnje. To je prokušano opetovano i dokazano u Francuskoj, Italiji i Austriji.

Prellieux je rekao: „Ako na mojim izletim u Medocu nisam bio žrtva alucinacija, iznadjeno je proti mildewu sredstvo puno djelatnije nego li je sumpor za nedaću *(Oidium).*" Punim se pravom može uztvrditi, da je bordoležka židčina najuspješnije sredstvo proti mildewu.

Dobro je da znamo koliko se troši židčine na hektar vinograda, i koliko to stoji troška.

Millardet tvrdi da se su 300 litara židčine može poškropiti 1 hektar vinograda, a Recand da se hoće 400, dočim je Laport mnienja, da se hoće 400 do 500 litara.

Količina židčine zavisi od množine loza zasadjenih na jednom hektaru zemljišta, te o snagi i dobi vinograda.

Gdje je gusto sadjeno te ima 15 do 20 hiljada loza na 1 hektar zemlje, tu će se popotrošit razmjerno puno više židčine nego u vinogradu gdje nema nego 6 ili 8 hiljada glava. U mladim, snažnim, bujnije tjerajućim vinogradim potrošit će se razmjerno više nego u starim.

Mi ćemo kao temelj računanja uzeti srednje dobri vinograd zasadjen sa 10,000 loza, što odgovara 1 četvorni metar površine za svaku pojedinu lozu; a kao srednju količinu židčine za jedno škropljenje 400 litara.

Ako za jedno škropljenje ide 400 litara židčine za 3 ići će 1200 litara.

Za tu količinu hoće se:

63 kilogr. modre galice po 25 n. = f. 15:75
120 „ vapna „ 1 „ = „ 1:20
Ukupno f. 16:95

Ovome je dodati trošak za eventualni prenos vode i težake.

S metlicom od vriesa može obični težak, da poškropi na dan 2000 loza; po tom se hekt. vinograda hoće 5 težaka, srednjom nadnicom od 1 forinte, daklen 5 for., a pošto je škropiti tri puta, to se hoće 15 težaka ili 15 for. troška. Ako se ovoj svoti doda gornju od 16:95 for. to se za škropljenje hektara vinograda sa metlicom hoće 31:95 forintih.

Kad se škropi strcaljkom, onda se u 1 $^1/_2$ dan može poškropiti 1 hektar vinograda, što bi stalo 2 for., a u tri navratka 6 forinta. Trošak za modru galicu i vapno ostaje isti, po tom bi trokratno škropljenje 1 hektara vinograda pomoću strcaljke stajalo 22 for. 95 novč.

X

Nema sumnje o uspješnom djelovanju bordoležke židčine; ona ne progara lišće, niti je štetna po zdravlje radnika, ali je skupa, dosadno je priredjivati ju, lako začepi strcaljku; svaka ju strcaljka ne razpipava dobro, pa se mora unutri prirediti mješaja. *(Sliedi).*

Livadni glasnik ili livadni repak.

(Alopecurus pratensis).

Livadni glasnik vrlo je sličan mačjemu repcu. Svojstva ove trave jesu sliedeća: 1. Spada medju dobre livadne trave; 2. Mnogo godina na jednom posijanom zemljištu uztraje; 3. Dobro se ubokoreni t. j. duboko svoje korenje u zemlju pušća; 4. Proljećem rano zazeleni; 5. Raste odveć brzo (naglo) tako, da se u dobrih godinah može čak triput kositi; 6. Vlat mu je lisnata preko 60 C. M. duga; 7. Daje mnogo sjemenja, — rečju spada u najplodovitije i najbolje livadne trave, jer ga konji i goveda golemom pohlepnošću ždernu.

Prem se tako odlikuje, to ipak ima i ova trava neke pogreške, a te su: 1. Što zahtieva dobro i izvrstno gnojnu zemlju: 2. Što se tek treće godine sasvim iz sjemena razvije, radi čega je slabo gospodaru koristna na oranicam, ali je zato koristna na livadam (bile sad livade privremene ili dugovječnje).

Zemljište i gnojenje (djubrenje). Ova trava ljubi pomiešano tlo od ilovače i pieska, pa uz to ako ima i crnice (humusa).

Isto tlo ima biti dobro i duboko obdjelano. U obće može se reći, da se za trave ima isto tako zemljište prirediti t. j. obdjelati, kao i za žitarice (n. pr. pšenicu, ječam, zob itd.) Gnojit se ima pod ovu travu obilno, ako želimo, da nam ista dade mnogo siena. Gnoj gledaj, da ti je mješanac, jer na ovakovu vrlo dobro uspieva. — Takodjer ljubi, da se osokom (gnojnicom) što češće polieva. Gnojnicu uvjek upotrebi onda, dok je zemlja vlažna t. j. poslje kišo, jer će se gnojnica sa vodom ili vlagom zemlje pomiešati, pa će biti blažija. Gnojnica se vozi na livade ili na oranice u bačvi, tako, da se zadnje dno od bačve provrta, a izpod čepa metne se rešeto ili luknjasta daska. Vozeć po slogovih oranice i livade, razprska se gnojnica po tlu.

Dobra gnojitba pod ovu travu koristna je sa dva gledišta: 1. uzdržava zemlji potrebitu vlagu; 2. pospješuje rastenje posijane trave.

Dakle gledaj, da ne samo urediš svoju livadu, već ju dobro i pognoji.

Sjetva. Livadni glasnik sije se jeseni s razloga, što će sjeme iste godine niknuti, pa će imati više vremena da se u dobro ubokoreni.

Sije se na omaške t. j. rukom i to pomiešana sa drugimi travami. Na jedan hektar ide sjemena 8 do 12 kilograma, a 4 do 6 kilograma kod sijanja u redove. Budnć da se sjemenje ove trave pri sijanju lahko jedno drugoga hvata, preporuča Sprengel, da se sasvim pomieša sa zemljom ili pržinom.

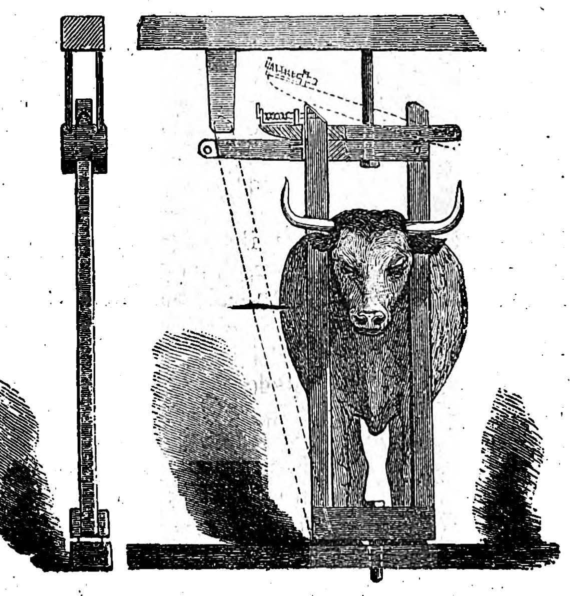
Žetva i uporaba. Večinom se rabi ova dobra trava za sieno, koja se kosi u početku cvatnje i to u lipnju (kadkad u srpnju). Može se s jednog hektara dobiti 20 do 30 metričkih centih dobra siena, naravski u dvie kositbe. Travu za sjemenje valja kositi prije nego li pregori, budnć da joj zrnje lakše odpada, nego li u englezkog ljuljka.

Nikola Vežić.

PATULE

(Sphaceloma ampelinum, de Bary).

Od par godina pojavljaju se patule sve više i više. Razgranjene su gdje jače, gdje slabije mal da ne po svim kotarim, a mjestimice,



Slika 37. *Pristova stojača za marvu.*

kao u Stonu, u Dubrovačkom, u Tiešnjanskoj okolici, itd., te ljetos i u Ninskoj okolici nanjele su ne male štete.

Patule, zove narod mjestimice *crn, crnja, ospice.* Francuzi zovu ovu bolest *Anthracnose, Charbon, Picontat,* itd. Taljanci: *Antracnosi, vajuolo, picchiola, morbiglione* itd. Niemci: *Schwindpockenkrankheit, Pocken, Brenner, Schwarzer Brenner,* itd.

Patule su stara bolest na lozi, spominje ih Theophrast i Plinij, te su se u razna doba pojavljale, kada jače a kada slabije. Velike štete nanjele su samo mjestimi, a kada se je Oidium (nedaća) bio pojavio, manje se je na njih pazilo, jer je oidium davao više brige i pravio više štete.

Patule prouzrokuje jedna tajnocvjetna nametnica, nazvana godine 1874 od de Bary-a *Sphaceloma ampelinum,* a koja spada u pododjel *Perenomycetes,* a u red *Assomycetes.*

Pošto se pojavlja pod tri razna oblika, dali su joj tri razna imena t. j. razjedajuće patule, piknjaste patule i nakazne patule. To je bio i razlog zašto su se mnienja mikologa razilazila, pa je Passerini 1876 tvrdio, da piknjaste putule prouzrokuje jedna druga nametnica, koju je on bio prozvao *Ramularia ampelophaga.* Tog istog mnienja bio je god. 1877 Saccardo, samo što je on nametnici, dao ime *Glaeosporium ampelophagum,* a s njim se je slagao god. 1874 i 1880 i Thümen. Nu, kašnje pomnjivijim i svestranim proučavanjem, dokazalo se je, da sva tri oblika patula prouzrokuje jedna sama nametnica, naime: *Sphaceloma ampelinum.*

Patule napadaju ili se pojavljaju na svim djelovim loze, t. j. na lišću, na pruću (matrakom) i na grozdju. Kad se obično pojavljaju razjedajuće i piknjaste patule.

Kad što odmah u proljeću na okuženim mladicama, lišću i viticama, pa kašnje i na grozdju, pojavi se smedjih ili grimizastih pjega, koje kašnje postaju jasne ružičasto pepelaste boje. Opasane su pak tamno smedjim kolarićem. Površje plohe u ovom tamno smedjem kolobariću; uvali se na skoro. dočim se kolobarić predočuje. kao otečen, a ciela stvar, osobito u sredini kao nagrizina zareznika. Tanko lišće progrizé toliko put skroz a skroz, da se na njemu napravi lukanja i predočuje se kao rešeto.

Na mladicama i viticama, spoji se jedna pjega sa drugom bližnjom, pa više njih skupa, i to ili uzdužno ili prstenasto, pa se takove mladice predočuju kao pune rana ili čvorića. Oboljeli djelovi zaostaju u svojem razvitku, pa se posuše i poodpadaju ili ih vjetar lako prelomi.

I na zrnju se spoje pojedine manje pjege u veće, te se predočuju, kao rane, s kojih se pak grozdje posuši. Kadšto ostane polovica zrna zdrava i razvije se do zreloće, a kad što odpadne zrno nakon malo osob to, ako su držci oboljeli, a ako se patule jače pojave na ozubini (kostulji). onda se grozd niti nerazvije, nego se sasvim posuši.

Na odrvenjenim djelovim mladica, te na zdrelom grožđju pojavlja se redje.

Patule pojavljaju se od proljeća do jeseni, kadkad tako jako, da ne samo unište svu ljetinu, nego iskvare lozu na način, da se za obrezavanja nemože naći jedan zdrav matrak (prut), ili pak loza iznemogne i pogine.

Trusje od ove nametnice na kori od mladica, vitica ili koži od lišća, i zrnja, uz vlagu, proklica za nekoliko satih, prodre kroz koru u staničevinu, probija iz stanice u stanicu, pa ih razgrizava, usljed česa se ovali kora i postanu one smedje ranice. Bolest se širi iz stanice u stanicu, te rane postaju sve veće doklengod ne odrveni staničevina, i na taj način postavi materiz daljem širenju nametnice.

U ranam vidi se uzvisina od snopića nitih, koje nose na vrhu trusje.

Trusje imade u suhom stanju čvrstu kožicu, koja se u vlagi topi, pa se s toga dade lako tumačiti, kako kiše i rose doprinašaju razprostranjenju ove bolesti.

Pod jesen preuzme nametnica sasvim novi oblik, rane osobito na viticam, kao da oteku. Snopići nitih, kojimi je pokrivena maldane sva površina rane, podiele se uzdužnim ošitim. Izpod kožice ovih rana, a kadšto i kao uzvisine na njima, naprave se malene, okrugle ili jajolike prostorije, takozvanih *pycnidi* iz kojih se razvija velika množina trusja. Ako ovi piknidi na proljeće (no, ne prije travnja) dodju u doticaj sa kapljicom vode, otvore se i razsiju veliku množinu trusja. *(Sliedi).*

O utamanjivanju korova.

Korov postaje danomice to većom i to težom ranom za gospodara. Mjestimice zatravi tako, da posve zaduši bilinu, koja se navlaš goji, ili pak izmori tako, da ne daje gotovo nikakova ploda.

Sijajuć posve čisto sjeme, ograničuje se razplodjivanje korova, no ili sa neobradjenih predjela ili sa puteva nanaša vjetar, uvjek sjeme od korova, pa ga u uz najveću pomnju vidimo da niče ne zasijan.

Čim je vlažnija godina, tim razmjerno opažavamo više korova, a vlažne godine su manje prikladne za utamanjivanje korova od suhih.

Korov valja dieliti na jednogodišnji, i na onaj trajne naravi.

Jednogodišnjem korovu kao rosopasu, modracu, slaku itd., stati će se na kraj pomljivim plievljenjem za suha vremena, jer mu se na suncu brzo posuši i zelina i korienje. Još se posve lako tamani, ako ga se natjera rano na klicanje. U tu svrhu savjetuje se po žetvi, što moguće ranije podorati strnište. Strnište se podore posve plitko, jer na taj način ostane sjeme od korova plitko zakopano u zemlji, pa imali u zemlji vlage ili padne li kišica ono proklija. Kad je dobro proklicalo onda se izplievi ili podore. Podore li se strnište duboko, onda i sjeme od korova dodje duboko u zemlju, pa ne klica nego na proljeće, kad se izore zemlja i zasije kakovom gospodarskom rastlinom.

Korov trajne naravi, kao što troskot itd. valja izmoriti. Izmara se neprestanim kidanjem zeline, jer korienje prisiljeno, da na novo tjera gubi sve više i više snagu, pa pregnjije.

Nego je posve zanovetan posao neprestano kidati zelinu pa radi toga savjetuje se za suha vremena izorati zemlju na plitko, ili tako reći

poskorupiti ju, pa ju onda oštro prebranati. Na taj način sve ove žile i plazi trajnog korova, koje se nalaze odmah do površine zemlje ili 2 do 5 prsta duboko, dodju na površinu, posuše se, pa su tako utamanjene.

Za sigurno, utamanjenje korova savjetuje puno gojitba okopavina, kao kukuruzu, krompiru itd.

Okopavine gospodar mora često obradjivati, a obradjivanjem tamani s reda korov.

Kako se vidi i proti korovu, kao i u svakoj stvari hoće se marljivosti i uztrajnosti. Samo marljiv i uztrajan gospodar imat će svoje njive čiste.

Zašto se izjalovi zemlja.

Svaka gospodarska bilina sisa svojim žilam hranu iz zemlje, ali nije nigda ona pravim uzrokom, da se zemlja izjalovi. Od sto slučajeva izjalovljenja, devedesetidevet puta je tome uzrokom poljodjelac, ili time što se nije pobrinuo da u zemlji bude dosti hrane za bilinu, koju goji, ili jer gospodari na protu naravski način t. j. goji tako biline jednu za drugom ili uvjek jednu istu, da zemlja mora da izjalovi, ili ju pak hrdjavo obradjiva, pa zemlja nemože da steče ona mekanična i fizična svojstva, koja su neobhodno potrebita, ako ćemo da zemlja bude rodna. Ove tvrdnje je posve lako dokazati!

Bilje je prikovano mjestu, gdje smo ga zasijali, ako mu dakle tamo nema gotove hrane, ono nemože da ga ide tražiti dalje, ondje mu se je boriti ili umrieti, jer mu žile neimadu čvrste lanke, kojimi će hranu glodjat.

Mi vidimo, kako je težko prehraniti blago, koje mi držimo u gospodarske svrhe, premda mu je slobodno tražiti hranu i desno i lievo. Kakogod se gospodar na vrieme brine za hranu blaga, te na vrieme puni sienike, isto tako mora da se na vrieme brine za hranu bilja.

Kad skapa blago od gladi, ne krivi se ni dvornike ni blago, nego se krivi sama sebe, jer se nije pobrinulo na vrieme za krmu ili se nije razprodalo blago, isto tako, ako izjalovi zemlja kriv je sam gospodar, koji se nije na vrieme pobrinuo, da u njoj bilje nadje dovoljno hrane.

Nijedna gospodarska bilina ne štedi zemlju, samo što neke sisaju više hrane i to osobito važne hrane, kako kali, fosforna kiselina itd. Ako dable uredi osnovu tako, da svake godine dolaze zasebice na njivi biline koje sisaju puno hrane, sasvim je naravski, da će zemlja izjaloviti. Naprotiv, bude li uredio osnovu tako, da za jednom bilinom koja sisa puno hrane, dodju dvi i tri, koje razmjerno sisaju puno manje hrane, tim će pružiti zemlji mogućnost, da se na neki način odmori, i da se u njoj prikupi zaliha hrane, koja će služiti za ono bilje, koje sisa više hrane.

Ima bilina, velika lišća, koje sisaju puno hrane iz zraka, a manje se obaraju na hranu iz zemlje, ima jednih koje tjeraju na plitko korienje, drugih koje tjeraju korienje duboko. Znati pametno urediti osnovu, da za jednom bilinom, koja sisa malo hrane iz zemlje a puno iz zraka dodje jedna, koja tjera duboko žile, a za ovom jedna, koja ih tjera plitko, osujetit će se izjalovljenje, jer zemlja ne samo što će imati vremena da se odmori, ali će biline sisati hranu iz mnogo veće površine, pa će snaga zemlje manje trpiti.

Zemlja, koja je izjalovila za pšenicu, ječam, repicu, može da na njoj još obilno rodi raž, zob, krumpir, blitva, vučak, i to bez da se gnjoji, osobito ako se izmedju jedne i druge od glavnih gospodarskih bilina goji jedna krmna bilina n. p. djetelina.

Razboritim i pomnjivim obradjivanjem, pa uplivom vazdušnina sbivaju se kemične i fizične promjene u zemlji, pa se stvara hrana, ali postepeno. Raztrošba ruda ne teče naglo nego polako, hoće dakle vremena da se u zemlji stvori zaliha rudnih hraniva.

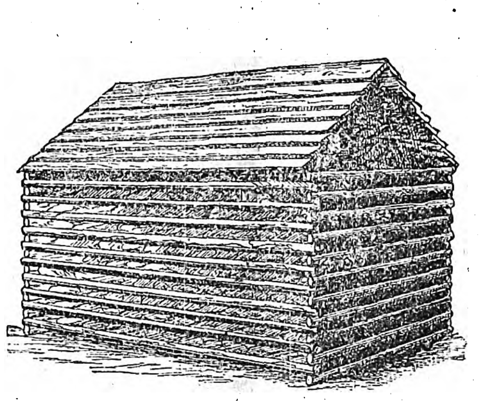
Neda se bilje podieliti tako, da bi se moglo reći ovo poboljšava, a ovo kvari zemlju, ali se znade, da svako bilje ne sisa iste hrane u jednakoj mjeri, a da ono bilje koje u zelenom stanju berete ne dozrieva sjemenom, sisa iz zemlje puno manje hrane od drugog, dok pri tom t. j. za gojitbe takovog bilja doprinašaju vazdušnine puno na raztvorbu.

Nasilna i prekomjerna gojitba žitarica i trgovačkog bilja, vodi uvjek k jalovosti zemlje, dočim gojitba krmnog bilja k poboljšanju. Razmjer u gojitbi izmedju žitarica i trgovačkog bilja napram krmnom mora da bude barem, kao 50 napram 50 t. j. polovicu njiva zasijavati je žitaricom i trgovačkim biljem, a polovicu kr mnim, naravski a i razumjeva se, da nužto valja pomnjivo obradjivati i redovito djubriti.

(Sliedi).

SVAŠTICE.

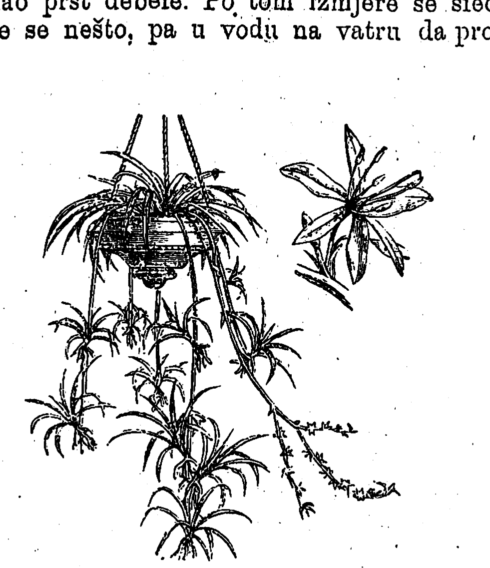
Breskve u rakiji. Uzme se zdrelih, ali posve čvrstih breskva i otaru se dobro ubrusom, pa onda izbodu iglom do koštice te metnu kuhati na vatru u vodi, koja ih oblija. Kad se je voda ugrijala do vrienja, onda se snimi s vatre i metne pokraj vatre, dok breskve posve omekšaju. Po tom se metnu u studenu vodu, da se ohlade, pa onda na ciedilo, da se izciede. U isto doba za svaki kilogram breskva ukuha se 250 grama sladora sa $^1/_4$ litra vode. Dok se sladorača kuha opjeni se, a kad je gotova me-



Slika 38. *Jednostavni kukuruzovnik.*

tnu se breskve unutri, da se prokuhaju, pa onda u zdjelu ili lonac, koji se pokrije hartijom. Sljedećeg dana odlije se sladorača, pa kuha nešto gušće, naime, dok se ciedi sa žlice. Tad se metnu opet unutri breskve, i opet kuhaju nešto malo vremena. Trećeg dana ociedi se voće na cjedilo, a sladorača još gušće ukuha, pa kad se ohladi primješa joj se uprav toliko dobre rakije koliko ima sladorače ili još nešto više, prociedi se ta smjesa na gustu krpu. U isto doba naslažu se breskve u staklenice pa dolije na njih priredjeni sok da ih oblija, onda začepi, obvije mjehurom ili pergamentnom hartijom, te čuva na suhu mjestu do porabe. Breskve mogu se priredjivati na ovaj isti način, kao sjećke ili se mogu olušititi.

Mluni (dinje) u sladoru. Za priredjivanje u sladoru najprikladniji su mluni ne posve zdreli, a žilave, izprepletane kore. Izrežu se u fitice od dva prsta, olušti im se kora, izvadi se sjeme i vlasulja, pa preostalo meso izsječka u siečke, kao prst debele. Po tom izmjere se siečke, posole se nešto, pa u vodu na vatru da proku-



Slika 39. *Chlorophytum Sternbergianum.*

haju, pa onda tik vatre dok posve omekšaju. Tad se prociede, a u isto doba za svaki kilogram siečka ukuha se u $^1/_4$ litre vode $^1/_2$ kg. sladora, i doda se 12 komada gvozdike, par komadića sladke korice, i 15 centilitra dobre kvasine. Dok kuha opjeni se, pa sasvim bistro lije na siečke, koje se postave u zdjelu ili lonac, pa pokrije hartijom. Sljedećeg dana odlije se sladorača, opet ukuha, pa vruća lije na siečke. Nakon dva ili 3 dana metne se sve na vatru, da ukuha. Kad je prokuhalo vade se siečke šupljačom, a sladorača dalje kuha do polovice i opjeni, pa vruća lije na siečke. Nakon 4 dana, odlije se opet sladorača, kuha opet na tanko, pa vruća lije na siečke; začepe se napokon staklenice, zamotaju hartijom, pa čuvaju na suho i hladno mjesto.

Pekmaz od dunja. Zdrave žute dunje otaru se ubrusom, olušte se te razsieku na komade, pa u zemljenoj ili mjedenoj posudi ukuhaju u vodi, koja ih oblija. Po tom se prociede na gustoj krpi. Sljedećeg dana odlije se prociedjen sok od taložine, pa na svaku $^1/_2$ litra soka dodade se $^1/_2$ kg. sladora, pa kuha u mjedenoj posudi naglo, dok se oteže na zlici. Za kuhanja opjeni se nekoliko puta, i doda se prociedjen sok od dva lemuna, kuha još nekoliko minuta, opet opjeni dobro, snimi s vatre, i još topao lieva u staklenice, koje se odmah začepe i zaliepi ili privežu mjehurom ili pergamentnom hartijom.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Pristova stojača za marvu, slika 37, strana 62. — Ako ćemo nekom sigurnošću raditi oko blaga, osobito kad ga je zapasiti ili podkivati, hoće nam se dobra stojača. Izmedju tleha u staju i jedne grede od stropa, pričvrsti svoj pristoj. On se sastoji iz dvaju ljetva, od kojih jo jedna pomična na način, da se stojača otvori, u svrhu da glava goveda može proći. Onda se postavi ljetva na mjesto. Stvar je uredjena tako, da se dade posve lako otvoriti i zatvoriti, ali da se nemože otvoriti samo, pa sve da dotično govedo jače upre. Kako se ima ciela stvar urediti, pokažuje nam jasno slika. Drži se zatvoreno pomoću kračuna, koji je pričvršćen na kraju gornje popriečne ljetve. Kad se ima otvoriti odkračuna se, i digne se kraj gornje poprečne ljetve na kojoj je kračun u vis, pa se lievo okomito stojeća ljetva odmakne do lievog kraja, donje popriečno stojeće ljetve. Kad je blago u ovakovoj stojači, može se oko njega raditi po miloj volji. Správa je jednostavna i može ju svaki domaći drvodelac sagraditi.

Jednostavni kukuruzovnik, slika 38, strana 63, pravi se od jednako debelih debla stabala, koji se slažu, na način kako nam slika predočuje, naime medju svaka dva uzdužna deblića, stoje dva popriečna, tako da im se krajevi križaju. Na mjesto križanja valja ih začavlati. — Krov napravi se od dasaka. — Ovako izradjen kukuruzovnik valja da stoji na 4 debela stupa, nešto po prilici metar nad zemljom, a svaki stup mora da je providjem limenom kapicom, a da se miševi ne budu mogli uspinjati.

Chlorophytum Sternbergianum, (Cordyline vivipara, Anthericum comosum), slika 39, str. 63. Jeste jedna od najljepših padačica. Najbolje uspjeva u zemlji od rastrošena lišća, ili zemlji iz klijališta, pomješana pol a pol pržinom. Najljepše razvije se, ako stoji uvjek na jednome mjestu, i to polusjenastu ili sjenastu. Póbliže o ovom cvietu u knjizi: „O uzgoju i njegovanju cvieća" itd. Pojedini svezak stoji 40 novč.

Gospodarske Viesti.

Ciena cvieću od buhača poskočila je na 230 forintih za svaku 100 kilograma.

×

Sa svih strana nam se tuže, da je grožđje, usljed velike žege i trajne suše zaparilo. Grjehota, jer uz obilni plod, koji se je ljetos pokazao, moglo se je dobro nadati. Ne padne li brzo kiša, zlo po vinograde, gore po kukuruze.

×

Dne 10 srpnja izgorila je trećina, nešto po prilici 10 hektara gaja *Kurtovac* u Tribunju blizu Vodica. Rečbi, da je vatra bila podmetnuta. U Splitskoj okolici povrh Sućurca izgorio je prošastog mjeseca jedan gajić. Jer se duše šume, bar se hoće da gore!

×

Krupna krupa otukla je do crna cielo Hrvatsko Zagorje. Šteta je neprocjenjiva a bieda i nevolja je velika.

×

Pišu mi iz Bola dne 20 srpnja: „Jučer su Starogradski ribari ulovili tamačnu ribu od 200 kil. težine po prilici. — Obilkom nalići ražini, s tom razlikom, da je dvakrat širja nego dulja. Ima ralje široke 30 cm. Sa strane ustiju imadijaše kao dva roga, po jedan sa svake strane, duga od prilike po 40 cm Na sredini rogova imadijaše oči, po jedno na svakome. Rep joj bijaše dug 1·50 m., a pri korienu nebijaše deblji od obične cigare pa sve tanji i tanji do vrha, crna kao crni ugljen; rekao bi mišji rep. Svakako čudnovata životinja. Mnogi su je gledali i niesu znali što je."

To je zbilja riedka riba plemena raža (Rajida), pod plemena orlastih raža (Myliobatida)

roda glavokrilaca (Cephalopterus). Taj rod ribâ je najprvi opredielio Duméril a poprimio ga Cuvier. Nahodi se u velikim morskim dubinama Atlantičkog Oceana i Sredozemnog mora. Mornari zovu te ribe *morskim djavlima*, a neki zbog rogova i *morskim kravama*. Meso jim je uobće žarko rumeno, mrvu nakiselo, tvrdo i težko probavljivo. Ima jih njekoliko vrsti. Jedan primjerak vrsti Cephalopterus Massena bijaše uhvaćen kod Nizze godine 1807 i bijaše ženka. Mužkić lutaše dva dneva iza toga po onoj okolici, dok napokon crkne i uhvatiše ga. Naš Cephalopterus uhvaćen od Starogradjana, po biljegu da je dvakrat širji nego dulji imao bi biti po svoj prilici *Cephalopterus fabronianus*. Takova riba uhvaćena okolo Livorna čuva se u velikom Florentinskom muzeju prirodnih znanosti, i prekinut mu je rep, te se dosad nije ništa znalo o njegovoj duljini i obliku ni boji. Naš Cephalopterus, podpun primjerak, jadno i nevoljno je propao za znanost, jer su ga ribari razsjekli i prodali po 20 novč. kilogram, dočim je mogao postati dragocjenim uresom zagrebačkog ili drugog kojeg muzeja.

Nije mi poznato, da je igda ikoji drugi primjerak ove vrsti ribe ulovljen i opredieljen bio u Jadranskom moru. Zlamenito bi bilo, da ko drugi bude zabilježio o Starogradjanskom Cephalopterus tačnijih podataka od što jih je meni priobćio moj dopisnik *).

U Korčuli o Jakovljevu 1887.

F. Radić.

*) Godine 1869 Starigradski ribar Plančić-Sokol bio je ulovio ribu, koja je posve slična ovoj opisanoj. *O. U.*

×

U Hrvatskoj i u Ugarskoj žitarice rodile su srednje. Kukuruzi ne obećavaju ništa dobra.

×

U periodi god. 1885-86 radilo je u našoj državi 212 tvornica šećera, koje su pravile šećer od repe uzgojene na kući. Prijavljeno je za izradjivanje 28,453,837 kvintala repe, a izradjeno je samo 26,151,015 kvintala. Godine 1886 pak, izvedeno je iz naše u tudje države, šećera u vriednosti od 19,228,710 forintih.

×

Taljanska vlada poslala je prof. Cerletti, tajnika družtva taljanskih vinogradara u Njêmačku i Inglešku, da prouči tamošnje odnošaje i nadje novih raztovarišta za taljanska vina.

×

Švajcarsko savezno vieće odlučilo je, da naredbe odnosno patvaranja, neuplivaju nit najmanje na postojeće naredbe za *ohmgeld* (potrošarinu). Po tom je slobodno kantonalnim vlastim uporabiti *ohmgeld* i na alkohol i rakije patvorene.

×

U Portugiza potrošeno je godine 1886 na utamanjenje filoksere 753,858 kg. sumpornog ugljika. Pošto se na 1 hektar vinograda troši za razkuženje srednje 200 kg. sumpornog ugljika, to sljedi da je u Portugizu okuženo punih 3769 hektara, razdieljenih na površinu od 120,000 hektara zemljišta.

×

Grčka ulaže sve sile, da osigura izvoz svojih vina na njemačkim trgovištim. — Kako Plotti, povjerenik taljanske vlade piše, imade u Njemačkoj više grčkih agenata, a pravi se puno reklame novinama, osobito ilustriranim. I za Belgiju izvaža se puno grčkog vina, barem tako izvješćuje belgijski konsul u Atini.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

77. *Kad je baš najbolje uštipavati 2, 3 ili 4 godišnje loze?*

M. Š. Š. u M. (Istra).

Mlade vinograde u obće ne savjetuje se uštipavati, nego jedino u slučaju, ako je zemlja posve sočna. Kod mladih vinograda leži puno do toga, da se dobro ukoriene, a ako se uštipavaju, osujeti se razvoj žila, jer kad se uštipnu mladice, onda nastane jače kolanje sokova prama vrhu, a naravski je, da je to na štetu razvoja žila. Mlade loze uobće šteditì je što više moguće, a ako se baš mora uštipavati jer prebujno tjeraju, onda je to izvesti u srpnju ili kolovozu mjesecu.

78. *Jeli bolje sumporavati loze iz jutra po hladu ili po danu po toplini?*

M. Š. Š. u M. (Istra).

Sumporavati loze je najbolje od jutra do poldana. Valja sumporiti na suho, t. j. kad je grozdje posve suho od rose ili kiše. Sumpor najjače djeluje, ako odmah po sumporenju grane žarko sunce. — Radju je najlaglje izvadjati iz jutra rano, al to se smje učiniti jedino i samo, ako preko noći nije pala rosa. Inače, valja prićekati dok rosa na suncu izpari, pa onda sumporiti.

79. *Koja je bilina najprikladnija za živicu oko vinograda ili roćnjaka?*

M. Š. Š. u M. (Istra).

Za živicu sadi se obično trnovac, pa bieli i crni trn, ogroždje, thuje, tamarix, šimšir, crni grab, itd.

80. *Koliko prosta zemljišta mora ostati izmedju pojedinih loza u takovim vinogradima, gdje se izmedju loza goje žitarice, ili povrtline?*

M. Š. Š. u M. (Istra).

U obće i svudi savjetuje se na zemljištu na kojem se loza goji, ne gojiti ništa drugo, jer loze trpe. Za svaku lozu pri redovitoj sadidbi računa se 1 četvorni metar prostora, t. j. da je red od reda i loza od loze u redu na 1 metar razmaka. Pošto se ne može predpostaviti, da bi iko mogao gojiti ni žitarice ni povrtline na uštrb loze, morat će se za iste opredjeliti stanovita površina. A ta zavisi od volje gospodareve. Glavno je da pazi, da za lozu ostane pô metra proste zemlje desno i lievo prama bližim redovim loza. U Italiji, gdje u nekim pokrajinam goje povrtline po vinogradim, sade loze na 2 metra razmaka red od reda. Na taj način, ostane za svaku lozu 1 četvorni metar površine a opet izmedju redova prostor širok 1 metar, a dug koliko dugi redovi za gojitbu povrća. Nu opetujemo, u zadnje doba svak sadi samo loze u vinogradu, jer žitarice izim što crpe puno hrane iz zemlje suše ju preveć, a gojitbom povrća, takodjer siromaši zemlja, i gazi se puno, što loza ne trpi.

81. *Koje su djeteline prikladne za primorske zemlje i odnošaje? Kako se sije djetelina na pašnjaku? Odkud i pošto je moći nabaviti španjolske djeteline?*

M. Š. Š. u M. (Istra).

Najprikladnija je kamenita djetelina, biela djetelina, španjolska djetelina i ljekarica meteljka (Medicago media). Sije se omašno, na sreću, a sigurnošću, da ako se sjeme razsije po zemlji koju se ne priredi prije, da će od 100 zrna proklicati njih samo 10, jer mnogo izloženo uplivu vozdušnima izjalovi, a mnogo pojedu zareznici i pozoblju ptice nebeske. Rahliti površinu zemlje, pa zakopati sjeme po kamenitim pašnjacim, kakovi su primorski, nema govora. Sjemena od djeteline možete nabaviti od Haage i Schmit u Erfurtu, od Ch. Lorenz u Erfurtu, od Wolfner i Weis u Beču (I. B. Wallfischgasse 15). Ove tvrdke imadu zdrava, čista i klicava djeteličnog sjemena, kojemu ciena mienja, napram vrsti i čistoći izmedju 60 novčića i 3 for. po kilogramu. Španjolska djetelina (Hedysarum coronarium, *Sainfoin d' Espagne*, tal. *Sulla*) je dugovječna, jako bujno rastuća bilina, koja raste na obalam Sredozemnoga mora, a osobito u Siciliji, Španjolskoj, Malti itd. Poraste $1\frac{1}{2}$ do 2 metra visoko, a cvate cviećem žive crvene boje. Maltezi ju goje kao dvogodišnju bilinu, u dugoj kadini, po žetvi podore štrnište pa siju žitarice, osobito pšenicu i ječam. Kalabreži ju siju na progorenom žitaričnom strništu. Nešto po žetvi izgore štrnište, pa bez ikakove pripravе zemljišta zasiju *Sulla* po površini. Sjeme ostane tako više mjesecih, pa se zemljište na proljeće na jedanput ozeleni, te *Sulla* počme bujno rasti, tako da za nekoliko mjesecih poraste za čovjeka visoko. Jeseni preore se zemljište, te zasije žitarica, obično pšenica, pa se ona razvije tamo, kao, da nije nigda bila zasijana *Sulla*. Ali dok se pokosi žitarica tjera *Sulla* nevjerojatno bujno. Ova se radja opetuje svake dvie godine. *Sulla* je toliko žilave naravi, da kako Grimani tvrdi uzdrži se na jednom zemljištu do preko četardeset godina, a bez da je potreba igda jednog zrna na novo zasijati, te nuzto tjera bujno, ka bujno. Na ovaj način bez djubrenja, ima se sa istog zemljišta jedne godine plod žitarice, a druge godine obilnu košnju španjolske djeteline, koju se sije. Da se ona uzdrži do 40 god. na jednoj zemlji, bez da se na novo sije, dade se tumačiti time, što njeno sjeme klica dobro stopro u drugoj godini, a što lako poodpada. Dakle ljetos poodpadalo sjeme proklicat će stopro do godine, a nuzto zemljište može roditi drugom godišnjom bilinom. Ljubi duboku vapnenjaču. Studen joj hudi. Sisa slabo hrane iz zemlje, dočim puno dušične hrane iz zraka.

82. *Ima više od mjesec dana, da od 11 satih prije podne, pa do $3\frac{1}{2}$ ili $4\frac{1}{2}$ poslj. podne, pčele su nemirne i zuje, kao da će se rojiti. Što je tome uzrok?*

I. L. u D. (Hercegovina).

Tomu je uzrok velika vrućina i sparina u ulištu. Sva je prilika, de vam je ulište u poldnevnom položaju, te ne zaklonjeno, a izloženo izravnom djelovanju sunčanih zraka. Zasjenite na koji način, pa bilo kićem ulište, da ga sunce ne bije i ne grije, pa će vam se pčele umiriti.

B. Nova pitanja.

84. *Smokva petrovača, koja je uvjek radjala naravnim zdravim plodom, ove godine nasuprot plod nema nikakove tečnosti, a što je čudnije meso je modre boje, dočim je iz vanka naravne zelene boje. — Na stablu neda se opaziti nikakav znak bolesti. Molim vas raztumačite mi ovaj pojav.*

A. O. u S. (Brač).

85 *Naumio sam buduće jeseni presaditi nekoliko voćnih stabala, koji su bili u proljeću oplemenjeni. Kad da to učinim? Može li se već tada pokratiti vršnu mladicu ili je bolje, da se to do proljeća ostavi?*

F. R. u B. (Istra).

86. *Kada i kako oplemenjuju se dudovi? — Mogu li se okulirati?*

F. R. u B. (Istra).

87. *Jeli dozvoljeno gojiti u školskom vrtu par strukova duhana? Odkud da dobavim sjeme?*

F. R. u B. (Istra).

88. *Pri pravljenju crnog vina za izvoz, jeli bolje da vino prevrije na dropu skroplje (trpke) kostuje ili je bolje prije odstraniti kostuje (ozubine)? Jeli gubi u vriednosti vino za izvoz ako stiska?*

L. B. u S. (Brač).

89. *Jel istina, da su crvi od životinske krvi dobra hrana za kokoše?*

K. V. u P. (Boka).

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1887.

P. n. č. g. Gabrić D. P. — Difnico A. — Bačić J. — Miović J. — Omašić Dr. J. — Bačić R. L. — Adum A. — Bilić A. — Markela D. — Čitaonica Stivanska — Dubravčić A. S. — Matas V. — Banić kan. I. — Čikeš D. J. — Čorić M. Granić J. — Domines P. — Čitaonica - Baska — C. k. Namjestništvo - Zadar — Bulat Dr. F. G. — Albanese N. — Čučković Dr. U. — Občina - Vis - Obrovac — Gluščević A. — Kurajica K. — Radimir P. — Občina - Split — Beović p, I.

— *Č. g. Grossmann V. — Još 25 novčića i biti će podmirena vaša predbrojba do konca t. g. Što želite ne ide do 15 prosinca.*

— *Č. g Hrska D. — Pada na podmiru prvog polugodišta t. g', a ne do konca godine.*

— *Č. g. Šuran M. — Primljenu forintaču upisali smo na račun.*

— *Č. g. Buzolić M. — Javili smo vam dopisnicom, da je loza bolestna od patula* (Splaceloma ampelinum).

— *Č. g. Markela D. — Nije peronospora, nego tako zvana crinosi, bolest koja naliči peronospori, a od nje se razlikuje time, prvo što na licu lista imade naborítih uzvisina, a drugo što nije ni iz daleka štetna, kao peronospora.*

— *Č. g. Cetinić I. — Izpravili smo.*

— *Č. g. Hlanuda A. — Podmirena je vaša predbrojba do konca lipnja t. g.*

U ZADRU 1887. Brzotiskom „Narodnoga Lista“

Godina VI. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 17.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimotru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Rujna 1887. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Rujna 1887.

Trgovina buhačom.

Nema poljskog proizvoda nestalnije ciene od buhača.

Obilnost roda ili nerodica, rećbi, da na cienu nit najmanje ne uplivaju, bilo je već primjera, da mu je rodnih godina bila ciena visoka, a opet nerodnih godina posve nizka.

Od onog što se može do danas suditi, ciena buhačeva, zavisi od potrebe. Dok ga na trgu traže, odmah mu ciena skače, i protivno, pada mu, kad ima puno buhača na trgu, ili kad ga ne traže isto tako naglo.

Jednoć pred 7 ili 8 godina bila mu je ciena visoka, nešto 230 do 250 forinta po kvintalu; onda mu je naglo ciena pala, pa je za par godina bio po 22 do 30 forinta kvintal. Od par godina vrtila se je ciena izmedju 50 i 120 forinta po kvintalu, a ljetos u srpnju mjesecu, mjesecu, koji se inače računa, kao najgori za trgovinu buhačem, poskočila mu je ciena od 125 forintih na 230 forintih po kvintalu.

Sličnih, nevjerojatnih skokova, ne opažava se u cieni nijednog drugog poljskog proizvoda.

Usljed ove nestalnosti i ovog rašćenja i padanja u cieni, postala je trgovina buhačem neka vrst rizične igre, poput Monakovskog banka, pa je trgovcu neprestano predati, jer od dana na dan može da izgubi nevjerojatnih svota novca, dapače može da se sasvim upropasti.

Od pravih solidnijih trgovaca, iznzam trojice, malo tko da se je okoristio trgujnć buhačem, a jedan od te trojice, pomogao se je valj da s toga, što melje buhač i prodaje ga u prahu.

Doduše poljodjelac i pri nižoj cieni stoji uz buhač još uvjek dobro, ali je i u interesu poljodjelca, da i trgovac živo, jer ruka ruku pere.

Imalo bi se daklen uložiti sve sile, da se ciena buhačeva svede na neku stalnu srednju cienu, koja će mienjati za 10 do 20 forintih po kvintalu, al koja neće skakati, kao živa u stupcu.

Imali, ali nesredstva, kojimi bi se mogla ta srednja ciena urediti? Doduše to je stvar vrlo težka.

Valjalo bi najpre znati, koliko se popreko proizvadja buhača na godinu, pa koliko ga se godišnje troši, te napokon od kojeg upliva može da bude dobra ljetina perzijskog buhača na cienu našeg.

Riešenju tog važnog pitanja mogla bi vlada puno doprinieti, ako bi se putem konsulata zauzela, da doznade, koliko se popricko godišnje troši našeg buhača u inozemskim tvornicama i koliko ga se troši u državi, pa koliko se perzijskog buhača uvadja na naša tržišta, a koliko na inozemska. Inače bit ćemo uvjek na istu, na ime poljodjelac, neće moći imati nigda stalne prodaje, niti računati na stalan dohod, mnogi naš trgovac oparit će si prste, a sva korist biti će za glavničare domaće i stranske, koji kupuju buhač, kad mu ciena posve nizka, pa ga drže tako dugo dok mu ciena poskoči.

Naša je zemlja bila uvjek prilično siromašna, ali je najviše osiromašila u zadnje doba, od kad se je trgovina vina, žita, ulja itd. koncentrirala u rukuh glavničara!

Najbogatija je ona zemlja, gdje svak može da žive poštenim radom ili prislužbom. Gdje glavnica preotme mah i zapovjeda, ondje ostaje jedino izbor izmedju siromaštva i selenja!

Liečenje mildewa
(Peronospora viticola).

(Nastavak V. broj 16).

2. *Jedvostavna raztopina modre galice.*

Iz onog što je već navedeno sasvim je naravno, da su mnogi došli na misao, da rabe čistu raztopinu sumpornog kiselog bakra. Prvi bili su Müntz, Dubois, Pingeon-Menand i Antonin Bouchard. Neki je rabio jaču, drugi slabiju raztopinu, no svi vrlo dobrim uspjehom. Bouchard n. p. rabio je 3 kg. modre galice na 1000 litara vode.

Dandanašnji na svaku 100 litara vode raztopi se 300 grama, ili najviše 500 grama modre galice, dakle 0·3 % ili najviše 0·5% modre galice, jer ako je raztopina jača, onda progara lišće.

Modru galicu raztopi se u nešto tople vode, jer da se ta raztopina i ohladi, ne smeta, pa kako je potreba, onako se dolieva, tako da raztopina bude uvjek u razmjeru 0·3 do 0·5 %. Strcaljka mora hiti od mjedi, e da ju ova raztopina ne razjedava, a škropilo (pulverizator) mora da škropi raztopinu u posve sitne kapljice.

Škropljenje obavlja se za oblačna neba, a kad je toplina nizka, a zrak nešto vlažan; nipošto se nesmje škropiti za suha, topla vremena, i kad sunce peče, jer onda progori lišće.

Kad se škropi valja paziti da cielo lice lista ostane, kao oroseno.

Kako uspješno djeluje ova raztopina, jamči nam Ricaud sa svojom izjavom u *Journal d'Agriculture pratique*, 1886, svez. I. strana 38, gdje izmedju ostalog kaže: Najbolji uspjeh proti mildewu, postigao se je jednostavnom raztopinom modre galice na 4 po hiljadi. Ostalo je sve lišće zdravo. A u II. svezku istoga lista, na strani 698 piše Bouchard, da bi se loze za stolno groždje (t. j. groždje koje se jede) imale škropiti jedino i samo jednostavnom raztopinom modre galice, jer da je ona najmanje brljava, a da se vodom dade najlaglje izprati.

Ova raztopina rabi se na isti način, i u isto doba kako bordoležka židčina; po tom s njom se škropi dva do tri puta. — Prvi put škropi se koncem svibnja ili početkom lipnja, a drugi put koncem lipnja. — Ako je potreba škropi se i po treći put, i to izmedju druge polovice srpnja i jamatve.

Da se poškropi jedanput jedan hektar vinograda hoće se 800 do 1200 litara ove raztopine.

Richaud je potrošio 800 litara, Millardet 1000, a Patrigeon 1200 litara. Uzmimo dakle

PODLISTAK.

Štetni zareznici, nametnice i bolesti masline.

(Nastavak V. broj 16).

Gnijenje žila — Agaricus. melleus Vahl.

Ova gljiva je boje nalik boje meda; a dlačice na vrhu klobuka su smedje. Klobuk je mesnat, mek, ljuskavo dlakav.

Žive na panjevim crnogorice i voćnih stabala, dakle i masline. Glavni dio svojeg života razvija pod zemljom, a pozna se po tom, što se na stablu pojave mnoge smolice, i što na žilama izpod kore prepoznaje bieli micelium, i od conidia smedjih, naličnim vlaknatim žilam, koje se od miceliuma stiru u zemlju.

Prvi micelium kao nit, protiče od klicanja trusja.

Nametnica pokažuje se na žilama u obliku nitih, koji su stvora gladki a smedji, iz nutra bieli. Prodru kroz koru, pa se razgrane u drvovinu. Persoon misleć da je ovo nametnica bilina za sebe, krstio ju je: *Rhizomorpha subterranea* Kašnje stiru se niti miceliuma izmedju kore i drva i izprepletu ju u obliku mreže. U ovom obliku, a friškom stanju je miomirisna, te svjetli u tmini. S tih razloga nazvao ju je Persoon *Rhizomorpha subcorticalis.* Staničevina i vlakvina djelovanjem nitih miceliuma pocrni postanu smedje, razdruše stanice oko smolastih cievih, pa usljed toga prodire kroz stanice više terebinte, koja izlazi na polje na pukotine kore. Kad je svojim djelovanjem uništio ili maldane uništio drugi dio stabla, onda se pridigne k površini zemlje, i kaže jeseni kroz kakovu pukotinu kore, razvijenih gljivica, žute boje i ugodno mirisnih.

Agaricus melleus je dakle uzrokom da žile pregnjiju. To se lako prepozna, jer se kora lušti, i jer se izpod kore nadje često posve rastrošenu drvovinu.

Toliko put mi nezuamo uzrok s kojeg nam je poginula smokva, kesten, murva, lemun ili naranča, a tome je uzrok skorom uvjek ona gljiva s koje često i masline propadaju.

Stablo na kojem se sva gljiva pojavi počme postepeno propadati, pa najzad sasvim pogine, a bez da se to može po izvanjskim vidivim znakovim tumačiti, niti je tome uzrok podneblje, zemlja ili šta drugo.

Ako se pokraj bolestna stabla nalazi zdravo, onda oboli obično i ono, i to ili djelovanjem miceliuma t. j. prelazom na zdrave žile, ili pak trusjem koje vjetar prenese sjednog stabla na drugo.

Dok se opazi da jedno stablo bez razloga propada, odmah je razkopati do panja, te razviditi, ako se kora od žila lako lušti te ako je opaziti drugih znakova ove bolesti. Ustanovi li se ova bolest, onda je odmah osamiti dotično stablo, što se postigne, ako se oko stabla, odaljeno od debla po prilici koliko je široka krošnja, izkopa sve naokolo duboka jama. Onda se izkopa stablo, te se za neko vrieme na tom mjestu ne sadi. Jesuli se slučajno doticale žile susjednih prividno zdravih stabala sa bolestnim, onda je i ove osamiti, pa opazili se kašnje, da se i na njih bolest pojavlja, odmah ih je izguliti, jer čiu duže ostanu na mjestu tim je gore, a lieka i onako nema. *(Sliedi).*

srednju t. j 10 hektolitara po hektaru, po tom za jedno škropljenje u razmjeru od 0·5 % potrošiti će se:

1. Za 5 kg. modre galice po 25 novčića kilogram . . . . f. 1·25
2. Nadnica dvojice radnika, koji će škropiti, recimo po f. $1^1/_2$ . . . . . . „ 3·00
Ukupno . f. 4·25

a za trokratno škropljenje forinta 12·75.

Kako se vidi ovdje nije uračunan trošak za prenos vode, a ako je vinograd podalje i na briegu, onda za prenos od 30 hektolitara vode, može se potrošiti liepa svotica.

Mana je ovog načina i ta, da se modra galica ne održi na licu lista, pa da se kašnje okuži vinograd, prijašnje škropljenje, nebi barem proti trusju, koje se na licu lista razsijana, ništa pomoglo. Millardet je dokazao, da petnaest dana po škropljenju, nema na licu lista niti tragova modre galice.

Ali, ako nema modre galice na licu, upile su ju stanice kožice lista, pa kad bi i trusje proklicalo na licu, te hotjelo prodrjeti u list, našlo bi smrt, kako što bi smrt našle one niti miceliuma, koje bi se mogle prodrieti u list kroz naličje. *(Sliedi).*

Dvie o uzgoju konja.

Pogledamo li širom čitave Dalmacije *), malo ćemo gdje naići na valjane svrsi shodne konje. Uzrok tomu nemožemo tražiti u čem drugom već u nevaljaloj hranitbi i njegi za rane mladosti ždriebeta pa sve do podpuno dovršena rasta.

O načinu kako se postupa kod nas sa mladim konjim, mogu napomenuti ono što sam u dosadanjoj mojoj kratkoj praksi vidio.

Kod nas postupa se ždriebnom kobilom bez opreza, prti se na nju koliko se može višo, upreže se pod kola sa velikim teretom, tuče se i šiba do zla boga, kao da to nebogo marše i nesjeća boli. U staji sbog malena prostora tiska se sa ostalom životinjom bez reda, leži bez stelje, često na golom kamenu a često u blatnom mokrom gnoju. Krmi se sa truhljivom i zaudarajućom krmom, često pak mjesto dobre i zdrave zobi dobiva pljesnivi kruh i druge pokvarene tvari. Pod krovom joj je kratko stanovanje, već se tiera sa ostalom živinom na polje, po liepu i ružnu vremenu, nepazi se jeli bura ili kiša, hladno, toplo ili sparno, to su sve stvari kojima se mala važnost daje. Napajanje zdravom i čistom vodom biva veoma riedko, već muljaste lokvetine služe kao napajališta. Na vrieme ždriebljenja takodjer se mala pozornost svraća pa često biva da se oždrjebi na polju bez da to znade gospodar ili čoban do na večer kada se kući vraća. Sad da vidimo kako se postupa sa kobilom i ždriebetom poslie ždriebljenja. Možemo reći malo ili ništa bolje nego prije ždriebljenja sa kobilom samom. Kakovih desetak ili petnaest dana poslie ždriebljenja vodi obično diete kobilu sa ždriebetom vani da ova po putevih pase, dočim se diete sa ždriebetom naganja i tim neda kobili da ono malo nesretne trave što na putu može naći u miru proždre, takovim naganjenjem malo koji dan prodje a da se ždriebe barem jedan put na dan ne padne. Kada će tako nerazumno čobanče kući ono ne ide polahko kako treba, već kasajuć tako da kobila biva obično ugrijana dok kući prispie, tada joj se još ugrijanoj pruža hladna voda a ždriebe pusti sisati iz ugrijane matere. Da vidimo još kako biva postupak u staji, kakvu krmu dobiva takovu kobila, kako je odbijanje ždriebeta i uzgoj do četvrte godine; pak će mo preći na drugi bolji način uzgoja i vidit ćemo kako se kod njega postupa.

Pogledajmo daklen na krmu koju kobila poslie ždriebljenja dobiva.

Riedki su kod nas gospodari koji davaju ždriebljenoj kobili brašnatog napoja, mjesto toga doliju vode sa starim već pokvarenim kruhom i gdje kad smokava (uslied kojih kobila dobiva trbušne bolesti) i lozove pljeve. Riedko se vidja navlastito kod manjih gospodara da ima dobra zdrava i nepokvarena sjeva, a zobi ni pogotovu. Steranje takovim kobilam drži se suvišnim, pa stoga, puna ždriebad svake nečisti; na odbijanje se nepazi ili vrlo malo, a o postepenom pričuvanju na rad nema govora, kada navrši treću godinu znade se da mu je vući terete znatne težine. Hrana mu je kukavna kao i drugim konjim a dajemu se u istoj množini kada mu je jedna i četire godine jednako, a blagodati čišćenja okusi možda za ciele mladosti deset puta. Evo nam načina uzgoja konja, evo nam uzroka zašto nemamo valjanih konja i zašto takove moramo iz drugih zemalja za skupe novce nabavljati. Budući da je ovaj način uzgoja za gospodara više štetan nego koristan, valja ga napustiti i poprimiti drugi bolji, koji će nam se u dobar uzgoj uloženi trud naplatiti. Nastaje pitanje:

Što mora znati, imali gospodar da uzgoji dobre i valjane konje?

Na ovo pitanje možemo odgovoriti ovako: Uman gospodar koji želi uzgojiti dobre i valjane konje valja da ima na umu sliedeće:

a) Da mu staja bude shodno uredjena t. j. ona mora biti čista prozračna, prostrana i dovoljno visoka, te da vlada u njoj približno jednaka toplina 16° R. ili 20° C.

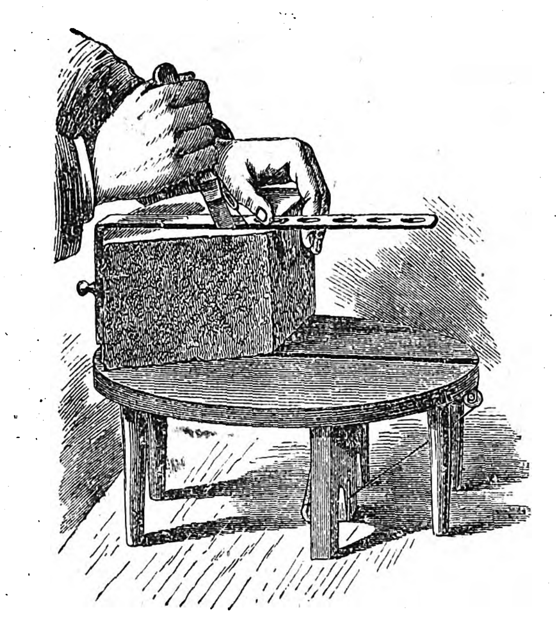
b) Za razplod mora izabrati najbolje komade iz stanovite pasmine koji moraju biti bez pogriešaka i mana.

c) Mora se obskrbiti valjanim konjušarom kojemu će uzgoj konja povjeriti.

d) Mora imati dovoljno i dobre krme, te zdrave i čiste vode.

Kada gospodar sve ovo ima tada će on da postigne svoj cilj postupati ovako:

Prije svega on će paziti da mu bredje kobile neobavljaju težkog i napornog posla uslied kojega bi mogle pobaciti (izjaloviti se); nadalje će nastojati, da nepate studeni, niti prevelike vrućine, da dobiju za hranu i krepku krmu, te da im bude dovoljno sterano. Još ima jedna točka na koju mora osobito paziti, a to je vrieme ždriebljenja, vrieme kada će nam se kobila



Slika 40. *Hodgenova sprava za rezanje sira.*

oždriebiti mi možemo točno znati, po matici, u kojoj se ima najpre zabilježiti i broj i ime dotične kobile, porieklo i pasmina, boja dlake i označja, opis vanjštine, dan kada je kobila bila zapasana, pa dan ždriebljenja i spol mladoga ždriebeta, te opazka (medj ovima imaju se zabilježiti svi dogodjaji tečajem bredjosti) *). Pošto se je kobila ždriebila sliedi postupak sa kobilom i ždriebetom do odbijanja. Budući da je materinje mlieko prva i glavna hrana ždriebetu, to mora gospodar nastojati da u koliko do njega stoji toga neuzboli t. j. on će nastojati da kobila smogne dovoljno mlieka za mlado ždriebe, pa će joj u tu svrhu pružati brašnatog napoja. Ako li joj daje zelenu krmu, neće nikada samu, već pomješanu sa nješto zobi i muke, te će joj izobilj sterati. Četri do pet tjedana poslie ždriebljenja upotrebljavat će kobilu za lahki rad, a mlade će puštati 3 do 6 mjeseci da sisaju. Odbijanje će tako udesiti da ono postepeno bude, nipošto neće dopuštiti, da se kroz 6 ili 8 dana obavi. Od sada unapried puštati će njih svakim danom za liepa vremena na ogradjena u tu svrhu mjesta, da se po koji sat na svježem zraku kreću, što im veoma prija zdravlju, a na nogam bivaju čvršći. Često će im kopita pregledavati i čistiti a kopitni rog ako odveć izraste oprezno će izrezati; pričuvat će mladu ždriebad dizanju noguh i po kopitu će ključem i sličnim tvari kucati, te tim načinom će ih pripravljati podkivanju, hraniti će ih takovom hranom, uslied koje neće postati odveć trbušasti (dobrim sjenom i krupicom od zobi). Budući da u ovoj dobi ždriebad nije još dorasla češljanju to će ih sa slamom i krpom čistiti. U ovo doba dobiva ždriebad 2 do 3 kg. sjena 1 kg. zobi sa 1 do 1·5 kg. sasječene zobove slame**). Ova se množina povećaje, tako, da se koncem prve godine daje 4·5 kg. sjena i 2 do 2·5 kg. zobi.

Ova množina hrane ne podaje se na jedan put, već se razdieli na više obroka, i redovito podaje se i zdrava čista voda. Red kojim se obroci daju biva sliedeći:

U jutro na 6 satih prvi obrok i napoji se.
„ „ 10 „ drugi „
Poslie podne u 2 sata treći obrok i vode.
„ „ u 7 „ četvrti obrok i ponudi se vodom.

Na večer u 10 sata malo siena, te ako kod zadnjega puta nisu pili, napoje se sada prije što im se dade sjena.

Obično se najprije daje zob pak sjeno, i voda daje zadnja, jer nije probitačno da se voda poslie zobi daje.

U drugoj godini razuman će gospodar pričuvati ždriebad ularu, ormi i drugim konjskim spravam; u ovoj će dobi odieliti mužku od ženske ždriebadi, a na ogradjena mjesta puštat će samo mužku za razplod opredieljenu ždriebad, dočim uškopljenu (castriranu) i žensku ždriebad će na pašu tjerati, pošto im je paša u ovo doba od velike koristi. Kad savrši drugu godinu, može se češati. U trećoj godini će se odrasla ždriebad pričuvati po malo radu i to na sliedeći način: Mladoga konja valja upregnuti pod lahka kola sa drugim povoljnim i dobroćudnim konjem. Kašnje će danomice i postepeno sve teži rad obavljati, do četvrte godine, a navršenom četvrtom godinom može se za svaki naporni rad upotrebljavati. Ako je ovakav način uzgoja spojen sa blagim postupanjem i dobrom hranitbom postignut ćemo bez dvojbe dobar uspjeh. Nasuprot pako budemoli se držali svih gore navedenih pravila kod uzgoja, a blago postupanje bude zamjenjeno surovošću tada ćemo dobiti kao proizvod surovost. Toj će se neprilici izbjeći ako se izabere vješta konjušara.

Nastaneli ipak slučaj da uzprkos svih pravila kod uzgoja ne dobijemo željenog uspjeha, tada nam je potražiti uzroke u samih roditelja. Posjedujuli ovi koju glavnu pogriešku ili manu, koja se kod konja nesmje trpjeti, kao n. pr. tvrdokornost, bacanje stražnjih nogu, propinjanje, ugrizanje, neposlušnost itd., tada će ova svojstva preći i na potomstvo. Stoga neka gospodar ovakove komade bez odvlačno od razploda izključi i sposobnijimi zamjeni.

Boljega pregleda radi pokušati ću svesti pravila kod uzgoja konja na nekoliko točaka, a to su sliedeće:

1. Za razplod uzimaj samo onakove komade iz stanovite pasmine (bagre) koje neimadu pogriešaka ni mana, te se odlikuju dobrimi svojstvim.

2. Sa ždriebadi postupaj blago i umiljato, puštaj ih svaki dan za liepa vremena da se po koji sat na sviežem zraku kreću, jer ćeš im tim uzdržati zdravlje, a noge će im se čvršće razviti.

3. Ne izlaži ždriebad sunčanoj žegi, niti inim nepogodam vremena (buri, kiši, sniegu itd.) jer ćeš im tim narušiti zdravlje.

4. Nedavaj ždriebadi trave, koja preveliki prostor zaprema (slame i zelene krme) jer će ti odveć trbušasti postati, napajaj ih samo sviežom i čistom vodom, redovito u jutro, podne i večer, a za ljetno doba, kada je odveć vruće, i više puta; ne napajaj ih ako su ugrijana, već ih pusti da se razhlade.

5 Nastoj da ti ždriebad bude uvjek čista i zdrava, noge, imenito kopita, drži im u čistoći a kopitni rog oprezno obroži kada previše izraste.

6. Odbijanje neka se polagano obavlja, najmanje kroz mjesec dana.

7. Kada se kod ždriebaca pojavi spolni nagon (obično u drugoj godini) odieli mužku od ženske ždriebadi i privezuj je.

8. Po navršenoj trećoj godini priučavaj ždriebad postepeno radu.

9. Ždriebad nesposobnu za razplod i onu koju nisi naumio za razplod upotrebiti uškopi (castriraj) već u prvoj godini.

10. Uzgoj ždriebadi povjeravaj samo izkusnim, dobroćudnim i ustrpljivim ljudem. Nemože li gospodar najmiti čovjeka za uzgoj konja, a sam nije ustrpljiv, tada će biti bolje da se toga ne lača.

Kad se budemo točno držali naputka koji je u ovo deset točaka sadržan, tada ćemo bez dvojbe imati više dobrih i valjanih, svrsi odgovarajućih konjah. **L. P. Šprljan.**

Pod koje uvjete mogu naša voćna stabla redovito radjati?

Stablo jedno može redovito radjati jedino i samo onda, ako je zdravo, i ako se redovito razvija, a zato hoće se:

*) Izuzam ona mjesta blizu bosanske granice i gdje po Kotaru.

*) Ovako treba urediti maticu i za ostalu stoku, krave, ovce itd.

**) I druga slama može se davati u oblik ujecke, nu, zobena je najbolja.

1. Da je lišće podpuno zdravo. Od zareznika nagrizeno ili napadnuto lišće, kao i ono koga su napale tajnocvjetne nametnice ili je pretrpilo od nepogoda vremena, ne može da redovito radi, da upodablja u sebi hranu te je daje stablu. A stablo, koje nema hrane u zalihi ne može niti da radja plodom, ni sjemenom. I sa manje hrane u zalihi može stablo obilno cvasti, al da se nasedne i razvije plod nema govora.

2. Da ne tjera prebujno, ali ipak koliko je potreba. Ako se obilno gnjoji, osobito amonijakalnim djubrom, onda tjera duge mladice, razvija se puno drva. Cvieće poodpada, a sokovi tjeraju prama vrhu i razvijaju se nove mladice, mjeste da ostanu u zalihi za razvoj cvieća, ploda i mladica u budućoj godini.

3. Da je jesen topla. Za razvoj cvietnih pupolja hoće se obilata množina topline Ako je kolovoz, rujan i dio listopada topao, ali osobito ovaj zadnji mjesec, onda vidimo, da na proljeće voćna stabla obilno cvatu, i da se nasedne puno ploda, u protivnom slučaju slaba cvatnja, a još slabija ljetina.

4. Napokon, da u zemlji bude dosta hrane. Nenadjeli stablo u zemlji potrebitu množinu hrane, nemože da se razvije. Tjera slabo, mladice su slabe, a lišće još slabije, pa takovo slabo lišće niti može da radi, niti da priugotavlja dovoljnu množinu hrane.

Ovakovo stablo može cvasti, i nasesti plod, ali plod ostane malen i kržljav, tako da ga je bolje očešati, e da ono hrane što bi potrošio ide kao zaliha, i bude služilo do godine na razvoj mladica itd Osobito kržljava voćna stabla, ako u zemlji fali pepelikovih i fosfornih solih. Starija voćna stabla, pa i masline, najviše trpe iz pomanjkanja rečenih rudnih solih, pa s toga vidimo, da nam radjaju stopro nakon 6 ili 10 godina, kad su posve povoljne godine, i kad je hrane u zemlji sakupilo. Razboritom gnojitbom, dade se svaka povratiti i voćna stabla u stalnoj redovitosti uzdržati. **C. A. Hl.**

SVAŠTICE.

Pepeo (lug) od kamena ugljena za popravljanje vlažnih livada. — Na vlažnim livadam rastu hrdjave trave, a kadšto uz svu dobru volju i nastojanje, nedadu se popraviti. Na lug od kamena ugljenja, premda ga ima mnogo i ciene, pazi se malo, a to po svoj prilici s razloga, što se je pokušalo s njim djubriti, pa se je imalo nepovoljni uspjeh. Tomu je uzrokom u prvo i u glavno, da su se pepelom od kamena ugljena djubrila suha zemljišta i suhe livade, pa se je naravski zemlja pokvarila, a nepopravila. Na vlažnim zemljam, osobito na vlažnim livadam je uspjeh sasvim drugčiji. Djelovanjem luga od kamena ugljeva ne samo da se takova livada nešto posuši, ali na njoj malo po malo, na mjesto kiselih trava, rastu dobre sočne trave Pepelom od kamena ugljena popravlja se livada kako sliedi: Lopatom iskopa se jaraka, da voda po mogućnosti stiče, a po površini razaspe se na proljeće pepela. Po prvoj košnji, a do tog se i livada nešto prosuši, prebrana se. Ta radja opetuje se za više godina na zasebice.

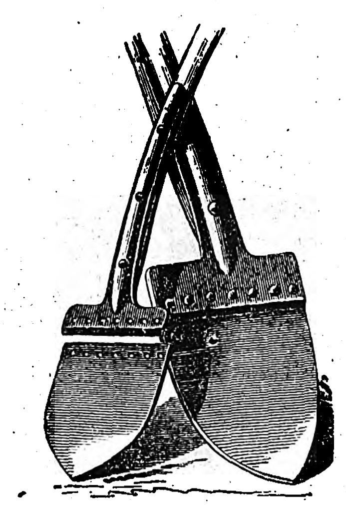
Šišmiši. Nebi se ni reklo, jer onako gadni, da su šišmiši veliki prijatelji poljodjelca. Oni su mesožderci, pa litajuć u sumračju i po noći na okolo hvataju množinu po gospodara štetonosnih zareznika, proti kojimi se on mnogo krat niti ne može boriti. Tamani osobito noćnjake t. j. one zareznike koji po noći lete, a najmilija su mu hrana hruštovi. Štedimo dakle i čuvajmo šišmiše!

Uzgajanje telića krušnom čorbom. Na pokušalištu u Badenu u Meklenburgu, kušali su to, i vrlo dobrim uspjehom. Benno Martiny opisuje taj postupak kako sliedi. Telići počmu se pitati krušnom čorbom, kad navrše 6 nedjelja. Kruh izsječka se ili razkomada, pa polije vrelom vodom, te umjesi u kašicu. Počme sa $^1/_8$ kg. kruha na glavu i na dan, pa se povećava od nedjelje na nedjelju, tako da telad su 14 nedjeljom dobivaju na dan $^3/_4$ do 1 kg, kruha. Tad se prestane pitati ih kruhom. Pri tom postupa se kako sliedi. Za 6 nedjelja daje im se $^1/_8$ kg. kruha, 5 litara obranog mlieka; za 8 nedjelja $^3/_8$ kg. kruha, 2 lit mlieka, 3 lit. mlieka iz kog se je otukao maslac; za 10 nedjelja $^1/_2$ kg. kruha 1 lit. mlieka, 4 lit. mlieka iz kog se je otuko maslac; sa 14 nedjelja $^3/_4$ do 1 kg. kruha, 6 lit. mlieka iz kog se je otukao maslac. Rabi se prosti raženi kruh od neprosijane krupice. Od 100 kg. krupice dobije se 130 kg. kruha. Hraniva vriednost 1 kilograma takovog kruha, jednaka je hranivoj vriednosti od 10 lit obranog mlieka. Kad se počme toviti telad kruhom pojavi se nešto lijavice, no to im ne hudi, dapače djeluje blagotvorno na njihov organizam, pa debljaju i rastu ka iz vode.

Pčele grabilice. Toliko put se pčele iz jednog roja priviknu nalitati na tudji roj i krasti mu i vosak. Lieka proti tome nema, ali će pomoći ako se doznade u kojoj košnici žive grabilice, pa se to doznade metne im se pred leto pržine, pa ih se tim zabavi, te one zaborave otići u kradju.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

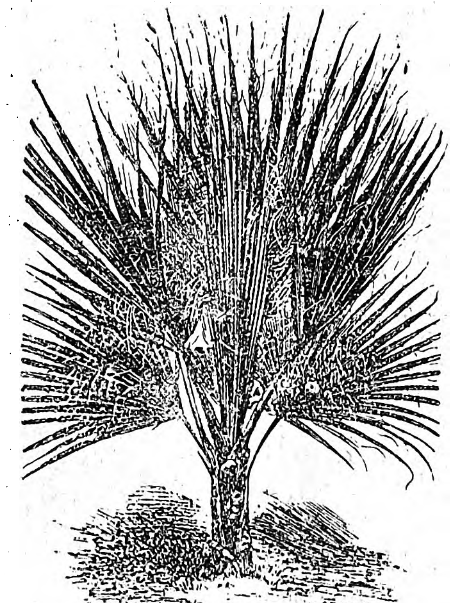
Hodgenova sprava za rezanje sira, slika 40 strana 66. Dućandžije, prodavaju Ementhaller sir ili druge vrsti sira velikih lubova, često su



Slika 41. *Popravljene lopate.*

u neprilici da lub prerežu, a ako im to podje za rukom, obično izmrve sir. Hodgenovom spravom ide to posve lako. Ona se sastoji od malog stolića, kojemu je gornja daska u dva komada. Izpod stola na spojnici dvaju djelova daske, a kroz dva kalotura ide željezna žica, koja je pričvršćena o kraj malena noža. Kad se ima rezati sir, metne se na lub (pešu) provokutna željezna šiba, nasloni se nož na donju stranu luba, pričvrsti se o donji kraj oštrice žica, a držalo tjera se uz željeznu šibu. Sprava je sasvim jednostavna, te se dade lako prirediti.

Popravljene lopate, slika 41, strana 67. — Donja strana lopate, obično se brzo istroši, pa je onda cielu lopa u baciti. Popravljenom lopatom doskočilo se je toj mani. Ona se sastoji iz dva diela. Gornji dio naime uho i ledja, su gradjena čvršće i sačinjavaju komad za sebe, a donji dio naime oštrica, jeste opet komad za sebe, koji se pričvrsti o gornji dio. Kad se



Slika 42. *Pritchardia filifera.*

donji dio porabom istroši onda se jednostavno promieni, i tim se prišted maldane više od polovice vriednosti lopate.

Pritchardie filifera (Brahea filamentosa), st. 42, strana 67. Ova vrst paome uvedena je god. 1872 iz Kalifornije. Goji se, kao druge paome, jedino, što ju zimi valja zakloniti, jer je osjetljiva na studen Pobliže o ovoj paomi, čita se u knjizi „O uzgoju i njegovanju cvieća. Odiel *Paome.*"

Gospodarske Viesti.

Stižu nam vijesti sa raznih strana, da je u drugoj polovici kolovoza palo liepe kiše. Ostalo je ipak mnogo mjestija, bez kapi kiše. Za neka mjesta i za zelen u obće. kiša je dobro došla, za neka druga mjesta, osobito gdje su tanke zemlje, došla je prekasno, jer je prije bilo sve izgorilo.

×

Doktur Lovro Dojmi iz Visa, dao se je na gojitbu nojeva (struzzi, strauss). U subotu dne 13 kolovoza došla su mu iz Afrike tri liepa noja, dvoje ženskih, a jedan mužki. Vis je i svojim podnebljem i svojim položajem osobito prikladan za gojitbu nojeva, pa mi želimo zauzetnome dr. Dojmi najsretniji uspjeh!

×

Dne 3 listopada t. g. otvorit će se u Sinju šestonedjelni tečaj za podkivanje. — Zemaljski Odbor je za pohadjanje rečenog tečaja opredielio 6 podpora od 50 for. svaku. Nijedan kovač, nebi imao zanemariti ovu priliku, da se usposobi u nauci o podkivanju.

×

Usljed suša, koje su vladale kroz cio srpanj i dobar dio kolovoza zaostalo je grožđje nevjerojatno puno u zdrienju, pa će radi toga zakasniti jamatva 15 dana, a mjestimice i mjesec dana. Potrgat će se puno manje grožđja no što se je nadalo, ali se godina još uvjek može brojiti u rodnije.

×

U drugoj polovici kolovoza putovali su po Dalmaciji gosp A. pl. Balal i dr Kosutany, prvi ravnatelj, a drugi profesor Altenburgske akademije, a to u svrhu, da prouče gospodarske odnošaje Dalmacije.

×

Primili smo zahvalnošću izvješće o kr. gospodarskom i šumarskom učilištu u Križevcih za školsku godinu 1886-87. Sadržaj: I. Drvojedka suzna (Merulius lacrimans, Schum.) napisao prof. Potočnjak, i školske viesti. I iz ovogodišnjeg izvješća razabire se, kako taj jedini i prvi naš zavod napreduje orijaškim korakom. Na višem odjelu bilo je upisano 69 slušatelja, (učenika), a na Ratarnici 52, ukupno dakle 121. Dosta veoma liep broj; a ovo je i najbolji dokaz o vriednosti zavoda. Od dalmatinaca pohadjala su zavod petorica. Malen broj, ali ipak raste. Svim dalmatincim, koji se žele posvetiti gospodarskoj ili šumarskoj struci, odnosno ratarstvu, mi savjetujemo, da idu učiti u Križevac, i to tim više, što je zavod u zadnje doba obskrbljen prostranim vinogradim, te će se osobita pomnja posvetiti vinarstvu i vinogradarstvu.

×

U rujnu t. g. obdržavat će se u Hrvatskoj 16 tečaja za voćarenje t. j. podučavat će se težaci o uzgoju i njegovanju voćnih stabala, navrćanju i priredjivanju voća. Tečaj držat će se u sljedećim mjestima: Gospiću, Otočcu, Ogulinu, Slunju, Karlovcu, Samoboru, Desinicu, Ludbregu, Gjelekovcu, Gudovcu, Ravnu, Novojgradiški, Kutjevu, Slatini, Djakovu, Petrovaradinu i Vinkovcima.

×

Naučevni obrtničko-trgovački tečaj u Senju pohadjalo je minule školske godine 38 učenika. Doista liep broj!

×

Godine 1886 izvedeno je iz Magjaske 7987 kvintala sira, ponajviše liptaurskog. u vriednosti od for. 399,373.

×

Na 16 rujna počimlju predavanja na Ratarskom tečaju u Šibeniku i Trogiru, i na kamenarskom i brodograditeljstvenom tečaju u Korčuli.

×

I u Českoj radi se o tom da se uvede obće prisilno (obvezano) osiguravanje marhe, na isti način kako što je to uvedeno u Moravskoj. — Doista liepo, kamo sreće, da bi se to uvelo kod nas za vinograde, proti krupi (gradu).

×

Hrvatska zemaljska vlada, namjerava kupiti filokserom okuženi vinograd u Šestina, u svrhu, da izvadja potrebite kušnje proti filokseri.

×

Nedavno kupila su Braća Drexel, za nekog ingleza, zadnjih 200 staklenica Johanisbergera, od godine 1861, po 105 maraka svaku staklenicu (1 marak = 62 novčića). Doista postignu-

ta je nevjerojatna i još nečuvena ciena, od 65 forintih i 10 novčića za svaku staklenicu!

X

Proti gršicam i medim priredjuje tvrdka Remilly iz Versaillesa kapsule od sumpornog ugljika. Sumporni ugljik umiesen je hladetinom, te se postepeno razvija. Svaka kapsula sadrži 5 do 25 grama sumpornog ugljika.

X

Iz izvješća austrijskog konsulata u Bordeaux razabire se, da je godine 1886 iz ravnih vinorodnih država uvedeno je 1,790,416 hektolitara vina. Iz Aušto-ugarske same uvedeno je 104,960 hektolitara. U drugoj polovici kolovoza t. g. prodalo se Cette izvrstnog vina dalmatinskog (Bol-Hvar) po 32 franaka hektolitar. Cienije nego što je kod nas. — Francuskog nema više radje!

X

Iz Siska odposlano je od 1 siečnja do 31 svibnja t. g. preko Rjeke po moru 20,662 487 komada dužica; daklen 8,844,583 komada više, nego lanjske godine kroz isto vrieme.

X

Od 15 rujna do 15 listopada t. g. priredjuje taljanska vlada na visokoj gospodarskoj školi u Portici, medjunarodnu izložbu pećih za sušenje i priredjivanje voća.

X

Francuska komora glasovala je zakon kojim se za 4 godine opraštaju od zemljarine svi vinogradi okuženi filokserom ili koji će se vremenom okužiti.

X

Kako „Journal Vinicole“ javlja, francuska vlada izdat će ovih dana odluku, kojom se strogo zabranjuje uvoz stabala, cvieća, voća, povrća itd iz Italije u Francusku. Kamo sreće, da bi i naša vlada izdala sličnu odluku!

X

Iz izvješća ministarstva za poljodjelstvo, razabire se da je koncem godine 1886 bilo u ovoj poli monarhije 1361 poljodjelsko družtvo ili zadruga, sa ukupno 121,000 članova. Dalmacija po tom izvješću imado 16 družtva ili zadruga su 526 članova!

X

Neki Hilaire de Cardomet iz Besançona, zatražio je od Njemačke vlade povelju za gradju umjetne svile. Rečbi da stvar uspjeva izvrstno. Po tom pala bi još više ciena naravskoj svili, nego što joj je dosad pala.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

85. Naumio sam buduće jeseni presaditi nekoliko voćnih stabala, koji su bili u proljeću oplemenjeni. Kad da to učinim? Može li se već tada pokratiti vršnu mladicu ili je bolje, da se to do proljeća ostavi?

F. R. u B. (Istra).

Jeseni, nesmjete presadjivati voćna stabla, dok lišće ne poodpada, i kolanje sokova se sasvim ne ustavi. Tako postupajuć možete pokratiti vršnu mladicu, kad budete presadjivali dapače je najsavjetnije pokratiti ju za presadjivanja.

86. Kada i kako oplemenjuju se dudovi? — Mogu li se okulirati?

F. R. u B. (Istra).

Dudovi se obično navrću na proljeće, i to na oko, pod kožu i na svilaricu. Na ova tri načina prima navrtak najlaglje. Na ostale načine navrćanja prima se takodjer, ali teže.

87. Jeli dozvoljeno gojiti u školskom vrtu par strukova duhana? Odkud da dobavim sjeme?

F. R. u B. (Istra).

Nije dozvoljeno, ali vam neće niko zanovetat ako budete gojiti samo par strukova za kušnju. Kad bi toga više gojili, onda bi mogli imati i zanoveti. Dobrog sjemena od svakovrstnog duhana možete nabaviti od tvrdke „Walfuer i Weisz, Beč, I. B.. Walfischgasse Br. 15.“

88. Pri pravljenju crnog vina za izvoz, jeli bolje da vino prevrije na dropu škroplje (trpke) kostuje ili je bolje prije odstraniti kostuje (ozubine)? Jeli gubi u vriednosti vino za izvoz ako stiska?

L. B. u S. (Brač).

Ako su kostuje jako trpke, onda je bolje da vino ne prevrije na njima, jer i vino bude trpko, a to je jedna mana. rad koje vino gubi nešto na vriednosti. Trpke kostulje je najbolje odstraniti iz dropa dok se izmasti a to se najlaglje polući pomoću željezna dobro okalajsana sita, kroz koji bobice i drugo propada, ali kostulje nemogu propadati. Trpko vino gubi nešto na vriednosti ali se od te mane može vino izliečiti, ako se dobro pročisti bjelancem od jaja ili hladetinom ili mohrunjim mjehurom. Nu, vino, koje je prem trpko, ostane nešto oporno i kad se najjače pročisti a ta opornost čini vino odurnim pa ga mnogi radi toga ne vole i neće da piju. Takovo vino rabi se za križanje onimi vrsti vina, koji sadrže malo treslovine.

89. Jel' istina, da su crvi od životinske krvi dobra hrana za kokoše?

K. V. u P. (Boka).

Istina je da su crvi od životinjske krvi izvrstna hrana za kokoši. Razboriti gojitelji peradi uzgajaju dapače i te crve. Oni u tu svrhu iskopaju jamu izpod zida u sunčanu položaju. Na dno jame metnu malo slame, na ovu krvi, pa opet slame i krvi, dok je jama puna. Kad je jama puna, onda pospu ozgor za 4 prsta zemlje pa pokriju daskama ili pločami. Za par nedjelja, osobito u ljetno doba kad je vruće, razvije se u jami množina crvija. Oni onda razgrnu zemlju, i prvi sloj slame, pa s njom izpliva množija crviju, koje kokoši lakomo jedu. Svakoga dana, ili dva puta na dan, dok ima u jami, razgrnu po jedan slojčić slame, pa natjeraju kokoši na crve.

B. Nova pitanja.

90. Nazad četiri godine, imao sam nešto dobroga bieloga vina, al se je s neopreza nagrnuo, ciknulo je, naime. Namjerom da postane dobra kvasina, preločio ga, pa ga ne kušao do danas. Ugodna je mirisa, ali slabe žestine. Molim vas savjetujte mi, što da učinim e da postane ljuta krasina?

S. D. u J. (Hvar).

91. Razpolažem sa dosti mekinja, loših i boljih. Bili se izplatilo hraniti s njima blago i kako? Uz rečenu hranu ne fali ni druge, kao siena, buraka itd.

H. L u B. (Bosna).

92. Jeli bolje voziti djubar odmah na polje ili je bolje prije naslagati ga i baratiti na gnojištu? Gubi li u prvom slučaju djubar svoje vriednosti?

A. P. u V. (Slavonija).

93. Moji meki siri postaja redovitn crljivi. Molim vas podučite me, na koji način, da zapriečim stvaranje tih crva na siru?

J. K. u P. (Istra).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1887.

P. n. č. g. Gršković T. — Čitaonica - Kraljevica - Obćine - Stivan - Blata - Cavtat — Krivišić M. Jeglić dr. A. — Gojsalić O. D. — Peroš pop P. — Tanović A. — Vidović G. — Polunko V. — Siminiati B. S. Plančić J. Masovčić L. — Zuliani P. — Nemičić dr. M. — Matešan A. — Šitin M. — Skomrža I. - Vezić J. — Natali pl. M. — Smrkinić V. — Pletikosić B. — Brbić O. T. — Valenko J. — Nakić A.

Č. g. Pejdo I. — Vaša predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g

— Č. g. Vinčić B. — Nije nam poznato da bi se nikakova „nebeska voda“ *rabila proti peronospori. Ako za tu „nebesku vodu“ nerazumjevate francuski* „eau céleste.“ *ali ta se zove* „plava voda“ *ili* „Audoynaudova židčina,“ *kako će te iz samih riečih prof. Audoynaud razumjeti, riečih priobćenih u* „Progrès agricole et viticole“ *od 22 ožujka 1886: „Quand on verse de l' ammoniaque sur du sulfate de cuivre, il se forme du sulfate d' ammoniaque et de l' oxyde de cuivre hydraté; si l' ammoniake est en léger excès, ce précipité d' oxyde se redissont et on a une belle liquer bleue: c' est l' eau celéste des pharmaciens.“ O načinu, kako se priredjiva, bilo je već govora u* „Poučniku.“

— Č. g. Lukić A. — Odposlalismo. Za ono drugo izvolite ustrpiti se do konca rujna

— Č. g. Bratić I. — Zatražene brojeve, predali smo onoj osobi. Ono drugo ne spada na nas, već smo vam javili i na koga da se obratite.

— Č. g. M. N. - Orebić — Načelno ne odgovaramo na pitanja, ako nije izpod čisto i bistro podpisano ime i prezime.

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U SRPNJU 1887.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ										Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Sniežnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	25·5	30·8	21	18·1	26	25	6	2	—	—	2	—	—	—	—	—	9	3	1	1	1	2	2	1	11	12·1	12·1	3
Korčula	27·5	30·0	22	23·5	8	27	4	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	—	14	—	—		25	17	8·0	4·0	3
Hvar	25·8	33·3	23	18·0	7	27	4	2	—	—	—	—	—	—	—	—	4	3	2	1	1	—	8	6	6	26·5	26·0	6
Knin	26·3	29·7	22	19·3	1	26	5	4	-	1	8	—	—	—	1	—	9	—	—	—	6	1	13	—	2	—	—	—
Drniš	24·5	30·6	20	21·0	3	26	5	2	—	—	3	—	—	—	—	—	8	—	2	—	3	—	4	—	—	—	—	—
Mokrine (Boka)	26·4	35·0	20	20·0	8	27	4	2	—	—	—	—	—	—	—	—	9	—	—	3	—	—	7	5	7	—	—	—
Nin	25·9	30·0	22	20·9	8	26	5	4	—	—	7	—	—	—	—	—	2	3	4	2	1	2	8	14	26	—	—	—
Trogir	29·6	36·5	21	22·5	7	27	4	1	—	—	13	--	—	—	1	—	13	15	5	1	1	—	--	30	11	—	—	—
Dubrovnik	26·8	33·1	21	19·6	7	22	9	4	—	—	—	—	—	—	1	—	7	10	4	8	1		7	21	35	8·0	5·5	6
Smokvica (Korčula)	26·2	30·3	21	21·6	8	29	2	2	—	—	—	—	—	—	2	—	9	—	2	3	—	—	1	43	35	3·0	2.0	6
Račišće (Korčula)	28·5	33·0	21	22·0	1	27	4	5	—	—	10	—	—	—	5	-	1	3	4	4	2	—	1	26	18	20·0	10·0	7
Obrovac	25·46	29·33	8	21·0	3	24	4	2	-	1	—	—	—	—	—	—	—	4	—	—	3	—	23	—	—	—	—	—
Podgora (Primorje)	24·3	31·3	22	23·7	9	21	10	5	—	—	3	—	—	—	1	—	7	—	—	—	1	—	20	—	—	—	—	—
Velaluka	27·2	29·1	27	25·0	9	28	2	1	—	—	—	—	—	—	—	—	2	5	3	2	2	—	20	1	—	—	—	—
Proložac (Imotski)	28·1	32·6	27	21·6	2	16	15	5	—	1	-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Blato (Korčula)	27·9	30·5	21	24·0	8	25	4	2	—	—	—	—	—	—	—	—	1	7	1	4	-	8	2	16	—	—	—	—

U ZADRU 1887. Brzotiskom „Narodnoga Lista„

Godina VI. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 18

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Rujna 1887. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Rujna 1887.

Filokserični zakon od 3 travnja 1875. — Prva sredstva proti filokseri. — Iztraživanje. — Sustav izkorenjivanja. — Težatni sustav pomoću sumporna ugljika.

(Piše za „Gosp. Poučnik" A. prof. Bučić).

Zakonom od 3 travnja 1875, ustanovila je vlada za svaku političku obćinu jedno filokserično povjerenstvo. sa svojim vještakom. Svrha je ovih povjerenstva, da bdiju e da se filoksera ne ušulja, a Bog sačuvaj da bi se pojavila, da nastoje utamaniti ju. Točno vršenje prve dužnosti. zavisi od dobre volje povjerenika; ovršili se točno ono, onda pada druga dužnost, koja je puno teža.

Ne namjeravam baviti se načinima, ni sredstvima, kojima se je služiti, da se bič drži daleko, jer je o tom bilo opetovano govora u vašem cienjenom listu, ne samo, al su se točno naveli predmeti kojimi bi se mogla i kako bi se mogla filoksera uvesti.

No, pošto nije izključena mogućnost da nas filoksera posjeti. cienim za shodno navesti u kratko sve one prve radnje, koje su suglasno navêdenom zakonu od 3 travnja 1875, preduzeti u slučaju da se filoksera pojavi.

Kad usljed prijave, dolije vještak od vlade nalog, da razvidi neki stanoviti vinograd ili vinorodni predjel u svrhu, da ustanovi ako je okužen od filoksere; on će izvesti taj nalog u prisutnosti filokseričnog povjerenstva, vlastnika vinograda, a po mogućnosti i u prisutnosti kotarskoga poglavara. Rečena gospoda držat će se nešto podalje od okuženog mjesta, a vještak će sam pretražiti, držeć se pri tom strogo naputaka sadržanih u zakonu. Osvjedočili se vještak o prisutnosti filoksere, pozvat će načelnika, da na temelju § 1 rečenoga zakona, izdade nalog, kojim se zabranjuje izvažanje iz rečenog vinograda toli loze, koli drugih bilina, i da o stvari izvjesti kotarsko poglavarstvo.

Vještak izvjestit će istodobno o stvari kotarsko poglavarstvo, (do potrebe brzojavno), navesti će u izvješću koliko je po prilici razšireno okuženje, i predložit će kotarskoj vlasti, da stavi u krepost § 4 rečenog zakona t. j. da nastavi i razširi iztraživanje proti filokseri, i da pozove posjednike odaljenijih i manje izloženih vinograda, da često pretraživaju svoje vinograde, te da izvjeste u uspjehu.

Bilo bi savjetno, premda to zakon ne predvidja, da od časa od kad se ustanovi prisutnost filoksere, načelnik zabrani svakome zalaziti u vinograd.

Doklen stignu naredbe vlasti, sazvat će načelnik (presjednik mjestnog filokseričnog povjerenstva) pametnije vlastnike vinograda i težake u svrhu da doznade, kad je nastalo okuženje, odklen je neman uvedena, i kako napreduje. Istodobno izabrat će se nekoliko vještijih težaka, pa će se podučiti e da budu mogli služiti, kao ulaci proti filokseri. Oni će se podočiti u poznavanju zareznika, o načinu pretraživanja, a bitnim znakovim, po kojimi se dade opredieliti prisutnost filoksere; pomnju kojom je raditi, da se filoksera dalje ne širi, o nadziranju radnika, i napokon o načinu kako se opredjeljuje okuženo mjesto e da se može označiti dotično mjesto na tlovidu ili topografičnim kartam. Oni koji će se ovom poslu uvježbati moradu poznavati dobro vinograde dotične obćine, koju se pretraživa, te biti oni sami vinogradari.

Po mogućnosti, moradu biti vješti čitanju i pisanju, e da mogu voditi točno i savjestno bilježke, za izvješćivanje. Da su oni takovi, od velike je koristi po vještaka, jer će moći lako obavjestiti o mnogim stvarim, koje će olakotiti pretraživanje i odkriće novih ognjišta ili okuženih mjesta. Oni će moći izvjestiti o stanju i dobi okuženog vinograda, o rodovitosti, o bez razložnom propadanju cielih vinograda ili pojedinih loza, itd.

Dok stigne nalog od vlasti, odmah će se nastaviti iztraživanje. Najpre će se pretražiti skrajna mjesta okuženog vinograda, po tom obližni vinogradi, pa onda odaljeniji. Po zatim pretražit će se svi vinogradi, onog vlastnika ili onih vlastnika čiji su vinogradi okuženi, pa, bilo da se ti vinogradi nalaze Bog zna kako daleko. od vinograda u kojem je filoksera konstatirana bila. Pretražit će se i drugi vinogradi istog vlastnika ili težaka s razloga, da je on radeć istim orudjem u okuženom i u zdravom vinogradu, mogao posve lako orudjem prinieti filokseru iz okuženog u zdravi.

S istog razloga popisat će se i pregledat svi vinogradi ili zemljišta, onih vlastnika ili težaka čiji je vinograd pronašast okužen.

Vinogradi pretraživaju se ljeti. Svaki je pretraživalac providjen sredstvama za razkuživanje orudja i obuće. Takova sredstva ili on nosi uzase ili se dadu lako prenašati. Uz pretraživaoca ima uvjek radnik, koji razkopa zemlju, odsieče prvu prizemnu žilicu, koja mu dodje do ruku i predade ju pretraživaocu. Ovaj ili ju razgleda ili ju preda vještaku, da ju razvidi. Izvid uzsliedi sredstvom leće, koja povećaje. Kad se ima ustanoviti točno doklen je okuženo, što biva, kad se dotično ognjište ima iskorieniti i uništiti, onda nije dosta potražiti prve prizemne žilice, nego valja potražiti i druge, dublje ležeće, osobito na sitne žilice, jer se lako dogodi, da su gornje zdrave, a donje okužene.

Svrha prve potrage, je uvjek ta, da se doznade kolika je zaraza, e da se zarazene točke uzmognu označiti na tlovidu.

Kad se jednom uvjeri o prisutnosti filoksere, onda će se drugi vinogradi moći pretra-

PODLISTAK.

Štetni zareznici, nametnice i bolesti masline.

(Nastavak V. broj 17).

Čadjavica. — Fumago oleae, Tul.

Ova bolest je poznata u znanstvenom svietu i pod imenom: *Cladosporium fumago, Torula oleae, Dematium monophyllum Antennaria elaeophila. Capnodium citri.*

Napada granje i lišće na naličju, usljed česa lišće postane crno, kao čadjavo, okoreno. U takovom lišću poremete se funkcije, zatvore se puči, a do listnog zelenila nije slobodan pristup svjetlu, pa bilina kržljavi.

Čadjavica pojavlja se obično na maslinama, koje su zadušene, te oskudjevaju od svjetla, ili su zasadjene u mršavoj ili vlažnoj zemlji ili u dolini

Obično uz čadjavicu pojavlja se medič *(coccus)*, koji svojim medenim sokom zamazava još više lišće, i podupira razvoj myceliuma ove nametnice, a privabljuje na stablo drugih zareznika. Mnogi misle, da je uzrokom bolesti ove medič, ali nije tako, mevič može se pojaviti bez čadjavice, kao što i čadjavica bez medića, ali se obično pojavljaju skupa.

Odstranit će se bolest, ako se odstrane uzroci. Masline u vlažnim dolinama i na mršavim zemljama ne valja gaziti, a isto tako valja im razriediti krošnju, kad im je gusta Dok se pojavi čadjavica valja sasjeći napadnute mladice ili grane i izgoriti ih, pa škropiti lišće vodom u kojoj je primješano nešto petroleja ili pak sapunjačom. Prof Comes je izliečio bolestne masline izpirajuć ih vodom i sapunom. Prof. Inzenga preporuča natirati maslinu krpom namočenom u petrolej, Barun Turrisi savjetuje da se na proljeće namažu bolestni djelovi blatom od gline i govedje balege, drugi da se škrope masline gustom raztopinom od vapnenog mlieka.

Liepak ili imela (Viscum album).

Pojavlja se kadšto na maslini, i pravi ne male štete, time što tjera žile u likovinu, te sisa sokove.

Grana na kojoj se razvije imela, kržljavi pa pogine. Dok se opazi imela na maslini mora se odmah sasjeći dotična grana do zdrava inače, ako pruži daleko žile, sve da se i sasječe, može da opet protjera iz žila, koja su mu u liku. — Razplodjiva se najviše sjemenjem.

Lišaji i mahovine.

Na maslinam, osobito na one. koje se goje u dolinama ili na nešto vlažnijoj zemlji pojavlja se puno lišaja i mahovina, i to od roda: *Parmelia, Lecanora, Verrucaria, Hypsum, Leskea, Orthotrichum,* itd. Ove nametnice ne sisaju sokove od masline, one žive obično na staroj, već izumrloj kori, i brane donekleu maslinu od sunčane pripeke, ali se na njih ustavlja voda, one podrže vlagu, i na taj način podupiru gnjijenje drvovine. Istodobno su pak gnjezdo za mnoge zareznike.

Mogu se na dva načina odstraniti, i to i li struganjem, koji je način s tariji, ili pak živim vapnom. Namaže li se nekoliko put deblo živim vapnom ili poškropili se stablo raztopinom od živoga vapna (vapnenim mliekom), nestat će i mahovine i lišaja. *(Sliedi).*

živati na oko, jer vještak na prvi pogled poznade, ako je vinograd okužen ili ne; i to po lišću i po hrdjavom vegetativnom stanju. On će ipak u svakom takovom skupu, i to baš u sredini potražiti žile jedne loze.

I u slučaju, da se jedna sama loza nadje okužena, ipak će se označiti dotični vinograd, kao okužen.

Potražit će se žile loza u vinogradim susjednim okuženome, pa sve da se na oko pričinjaju zdravi. Sva ta radja izvadjat će se najvećom pomnjom, da se filoksera ne prene iz okuženog u zdravi vinograd. Prije neg se prodje iz okuženog vinograda a zdravi, izčistit će sa orudje i postoli spužvom namočenom u petrolej.

Usljed pretraživanja vještak će ustanoviti: 1. više manjih ognjišta, od malo vremena, osebice stojećih i daleko jedan od drugoga. 2 Jedno veliko ognjište ili središte, koje je staro, te više manjih ognjišta, koji su se stvorili naravskim putem, pa daljih manjih ognjišta, koji su nastali umjetnim načinom, naime prenosom. Izim okužene površine, morat će se označiti i površina, kojoj prieti pogibelj, da bude okužena.

Kad se pronadje jedno veliko ognjište, moradu se dosljedno potražiti vinogradi svojednih općina, pa i da nisu sumnjivi, jer se je bolest mogla prenieti. A to je tim nuždnije, što vinogradari, jer ne poznadu pogibelj, koja im prieti od filoksere, zanemaruju prijavljivati sumnjive vinograde.

Pretraživanje morat će se obavljati veoma oprezno, da se ne uznemiri ili ne uzbuni narod, te na taj način ili onemogući ili otešća djelovanje vještaka.

Kad se je ustanovila okužena površina, onda je dužnost vještaka predložiti vladi sredstva, kojimi se je proti zlu boriti.

Da stvari laglje i bolje teku bilo bi dobro da se ustanovi pokrajiusko filokserično povjerenstvo, koje bi primalo i pretresalo izvješća mjestnih povjerenstva, koje bi ih napućivalo, koje bi predlagalo i tražilo od vlade da preduzme nuždne ili potrebite mjere. *(Sliedi).*

Liečenje mildewa

(Peronospora viticola).

(Nastavak V. broj 17).

3. *Audoynaudova židčina ili plava voda.*

Već je rečeno, da nema sumnje o djelatnosti bordoležke židčine ili Millardetove smjese, samo što ona ima manu, da se lako nehvata lišća, a ako se priliepi da se kašnje lako odljepljuje kad se posuši. Nastojalo se je popraviti ovu manu, primješanjem klije, ali takovo sredstvo izim što nije praktično, skupo je. — Ljudi su tražili praktičnijih i djelatnijih sredstava. Gosp. Andoynaud profesor na Visokoj gospodarskoj školi u Montpellieru, bio je prvi, koji je dne 28 ožujka 1886, u broju 13 i 16 lista „*Progrès agricole ct viticole*" preporučio *plavu rodu*, koja se njemu na čast zove sada Andoynaudova židčina. On kaže: „Kad se ulije amoniake na sumporno kiseli bakar (modru galicu), napravi se sulfat od amonijake i hydrat bakrenog kisa; ako ima nešto amonijake preko mjere, taj precipitat kisa otalozi se, te se ima liena modra tekućina. To je plava voda ljekarnikâ. Ako se kapne nekoliko kapljica te tekućine na hartiju, prekomjerni amonijak izhlapi u čas, a ostane hydrat bakrenog kisa. Da se ti listovi hartije izperu u najvećoj vodi, kis ostane uvjek prilepljen, a to se može dokazati kapljicom žutog prusiata od pepelike. Moglo bi se misliti, da se nebi liepilo na površini manje šupljikavoj od hartije, a. to nije tako, jer se maldane svi hydrati kisa, nalaze u takovom molekularnom stanju, da se vrlo lako hvataju i liepe. O tom se može svatko uvjeriti, ako kuša na staklu. Ja sam to opetovano kušao na staklu i na lišću bilina, i mogao sam se uvjeriti, da bakreni kis odoli stupu vode iz česme."

Ovo je teoretična strana, koja stavlja izvan sumnje, priliepčivost plave vode, sad da vidimo, kako se prirediva:

Audoynaud kaže, da se uzme:

Tople vode 3 do 4 litra.

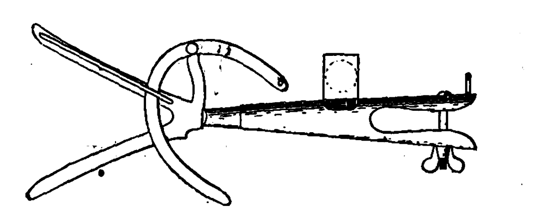
Modre galice (sumporno kiselog bakra) 1 kilogram.

Amonijaka od 22° po Baumé-u 1 litar.

Ulije se topla voda na modru galicu pa se mieša dobro kitom od vriesine ili drugom bezlistnom kitom, sve doklengod se raztopi modra galica. Kad je to gotovo, ili kad se ohladi, onda se uz neprestano miešanje lije malo po malo amonijak. Najpre se tekućina pomuti, pa se do mala razbistri, i postane liepe modre boje, kao more.

Ovoj tekućini dolije se pak 100 ili 200 litara vode. Audoynaud savjetuje 100 litara, no svi drugi, kao Viala, Perret itd., savjetuje 200 litara, a Miliardet dapače 400 ili 500 lit. vode.

Neki savjetuju, da se rabi više amonijaka e da plava voda bude bistrija, a drugi da se rabi manje, radi štednje. Tako Gayon i Viala



Slika 43. *Alersove vile za drveće.*

savjetuju $1\frac{1}{2}$ do 2 litra amonijake na 3 do 4 litra vode i 1 kg. modre galice, M. Perret savjetuje samo $\frac{1}{2}$ litra amonijake od 22° B. na rečenu množinu vode i amonijake.

Plavu vodu valja prirediti jedan dan ili naimanje pô dana pred porabom. Prirediuje se u drvenim, zemljanim, staklenim ili bakrenim (mjedenim) posudam, jer drugo posudje a osobito željezno razjede u čas.

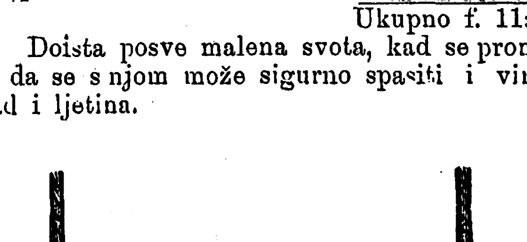
Lozje škropi se pomoću strcaljkâ, koje morâ da su od mjedi. Na 1 hektar vinograda potroši se 250 do 400 litara tekućine. Škropljenje obavlja se uprav onoliko puta, i na onakav način, kako je navedeno za bordoležku židčinu. Glavno je u stvari, da strcaljka škroplje sitnimi kapljicami.

Pod konac, da vidimo koliko se troši za obraniti, odnosno izliečiti jedan vinograd plavom vodom.

Budimo široke ruke, i predpostavimo, da se za svako škropljenje potroši po hektaru 400 litara plave vode, prem znademo. da dotiče i 250 litara. Potrošit ćemo daklen na 3 škropljenja 1200 litara plave vode, i to takove plave vode, koja je pravljena na razmjer od 1 kg. modre galice na 2 hektolitra vode, to će reći, da se je ona prva raztopina od 3 do 4 litra vode, 1 kg. modre galice, i 1 odnosno $\frac{1}{2}$ litra amonijake razvodnila su 200 litara vode. Po tom, za 1200 litara, biti će trošak:

za 6 kg. modre galice, po 25 nč.	f.	1:50
za 9 lit, amonijake od 22° B. po 46 nč.	„	3:60
za ručnu radju (za svako škropljenje $1\frac{1}{2}$ nadnica, dakle $4\frac{1}{2}$ nadnice, po $1\frac{1}{2}$ for.	„	6:75
Ukupno	f.	11:85

Doista posve malena svota, kad se promisli, da se s njom može sigurno spasiti i vinograd i ljetina.



Slika 44. *Ždriebčanik za sigurnost.*

O djelatnosti plave vode nema sumnje, ona se dandanašnji rabi skorom isključivo. Ona ne pravi onu zanovet, koju pravi bordoležka židčina. da brlja i da svaki čas začepljuje strcaljku, a jer se ne lušti i stoji priljepljena na list, djeluje trajnije. Njena je mana, da razjedava željezno posudje. no dopokon pri svoj radji ne treba željeznog posudja, da se izuzme strcaljka, a i ta se može napraviti od mjedi, koju plava voda nerazjedava *(Sliedi).*

Brananje i valjanje zemlijšta.

(Nastavak vidi broj 15).

Valju ne pripisuje ni desetina dobrih svojstva, koje on s bilja posjeduje. Na mnogim mjestima, niti se ne pozna, a na drugim rabi se samo iz navike; al su i to valji, Bože pomozi! Svaki dobri valj imade sliedeću svrhu:

1. Da po oranju ili inačem priredjivanju, svojom težinom povrati prorahlenoj, suhoj zemlji onu mekaničnu spojnost i oblik, koje naravno stanje zemlje ili djelovanje podorena djubra, zahtieva; podrži vlagu, podupire ono svojstvo mekote, po kojem hranive tvari priveźuje; izravna površje zemlje, te tako olakoti brananje.

2. Ako je zemlja težka glinasta ili laporasta, te u obće kod zemalja težke naravi, koje se lako grudvaju, pomaže i olakoćuje radnju puno, tim što mrvi grudve.

3. Na rahlim zemljam za suha vremena, pritisne zasijano sjeme na površinu.

4 Na rahlim ili težkim zemljama, pritiska na zemlju ono bilje, koje je u proljeće djelovanjem mrazova bilo izčupano.

Dobro je da se znade, kakovih sve vrstih valja imade. Ovi se obično diele po obliku i po težini. Po obliku su ili u jednome ili u više komada, pa ili gladka lica ili iz žljebana, te sa ili bez bodeža. Žljebaste, kao što prstenaste i one providjene bodežim izvrstne su, ali se posve lako ispune zemljom ili korovom, pa više ne djeluju, kako što bi valjalo.

Za obične odnošaje najbolji je drveni valj od hrastovine. On se sastoji obično iz trijuh komada, od kojih je svaki na svojoj osi. Obično stoje u prvom redu uzpored dva komada, a drugom redu o traga treći komad.

Valj ili se obterećuje težinom onoga, koji ga tjera, ili je pak odozgor priredjeno tako, da se može obteretiti kamenjem. Šuplji željezni valjci obterećuju se time, da se u njih lieva voda.

Valjem smje se raditi samo za suha vremena. Njegovo djelovanje je samo onda pravo, kad tišti zemlju jednako za više centimetara u dubljini. Ako ju tišti samo na površinu, onda se okori.

Tištenjem valja, umanji se objem zemlje, a tim se prije pojavi na površini ona sitna šupljikavost, bez koje nemože da nastane ono koristno sgušćivanje zraka privlačivošću površine. Vlaga zadržaje se dulje, toplina djeli se jednako u svojoj mekoti, a sve ono upliva na kemičko djelovanje zemlje i djelovanje djubra. I sjeme od korova proklica prije, pa se u mladosti brananjem dade laglje utamaniti.

Ako je brana laka, nepostizava ništa od svega ovoga, dapače praši se zemlja na površinu, a doli ostane rahla, pa vjetrovi suše laglje takovu zemlju, i umanjuju djelovanje djubra.

Radje daklen da je valj težak ne lagan. Težak valj se uvjek bolje preporuča, bilo prije ili poslje branania, osobito poslje neg se podore djubar, poslje zelene podorine ili podorena djetelična ili inog strništa.

Djelovanje valja nije onakovo kako je ono žestokih kiša ili ležanja na ledini, jer se zemlja pak rahli ili djelovanjem žila od zasijanja bilja ili obradjivanjem. *(Sliedi).*

Zašto se izjalovi zemlja?

(Nastavak vidi broj 16 „Gospodarskog Poučnika").

Nema sumnje da sama hrana zemlje ne dotiče, bilo je slučajeva, da je bilje izrodilo na najpitnijim zemljama, dočim uvjek puno bolje uspjeva na onim zemljama, gdje svi drugi faktori uplivaju, kao n. p. toplina, vlaga, svjetlo, pa kemička, mekanička i fizička svojstva zemlje. Izjalovi bilje i na najboljoj zemlji, ako mu za neko vrieme uzfali ili ne dotiče svjetla i topline. Zemlja je tim rodnija, čim je normalnije njezino stanje, t. j. čim je jednako i izmjenično podpomagajuće djelovanje svijuh navedenih faktora.

Do ovog krivog shvaćanja mnogo je doprinjelo i to, što su umjetnim gnojem podjubrene jalove zemlje radjale, al se je tu prepisivalo sve samo hranivosti djubra, a ne njegovom kemičkom i mekaničkom djelovanju, te obradjivanju, koje dosljedno sljedilo.

A da je sbilja naša tvrdnja temeljita, dokazom nam je postupanje Japoneza, koji neće zasijati svoju njivu, dok ju opetovanim i pomnjivim obradjivanjem, ne izrahle na toliko, da ona zadobije neki stanoviti veći objem, koji njima služi za mjeru, da je priredjena za sjetvu.

Gnjilača n. p. koja je inače hraniva zemlja, ostane posve ne rodna, ako se malo i nepomnjivo obradjiva. Njezina rodovitost stoji u izravnom razmjeru njezinim obradjivanjem, čim češće bude brazdio u njoj polug i drugo poljsko orudje, tim je rodnija.

Sije li se odmah po orbi, lako je da izjalovi sjetva, isto kako što izjalovi zemlja, koja se je izprašila, pa da se djubri najboljim stajskim djubrom.

Izmedju priprave, odnosno oranja ili branja i sjetve, hoće da prodje najmanje 8 dana, a dobro je da prodje i 15 dana.

Samo je daklen u posve iznimnim slučajevim propisati nerodicu jalovosti zemlje, dočim skoro uvjek ima se to prepisati posljedicom hrdjava obradjivanja ili pak hrdjave mienbene osnove.

Nemože se natjerati svaku biliuu, da uspjeva na svakoj zemlji. Ako pšenica, ječam, repica itd. ne uspjeva na stanovitoj zemlji, nemože to uvjek prepisati jalovosti zemlje ili bilini, nego vrsti zemlje. Svaka bilina nemože da uspjeva na svakoj vrsti zemlje; narav je sama pribrala za pojedine zemlje pojedine biline, a u tom nam je najbolji kažiput divlje bilje rastuće na toj zemlji. Mi vidimo i po šumam i voćnjacim da ne uspjeva svako drveće. Nekoje kao na kući, raste samoniko, razvija se da ne možo bolje, a drugo kržljavi u brk svoj pomnji i nastojanju gojitelja.

SIRARSTVO

(Nastavak).

Sir od stepka.

Čim se maslac od stepka odluči, izvadi se maslac, a stepke uliju u kotao, izpod kojeg se vatra naloži. Kotao se ostavi na vatri tako dugo, dok stepke uzavriju. Tada ćemo spaziti čistu surutku. u kojoj sirnina pliva u obliku krpica.

Kad se sirnina od surutke sasvim odluči, odstrani se kotao od vatre, izvadi se sirnina te metne u drvenu posudu, gdje ostane doklem se sva surutka izluči (što traje obično $1\frac{1}{2}$—2 sata).

Sada se metne sir u platnenu vreću, pa pod tisk, gdje ostane 4-6 satih. Pozatim gujeći se sir u kopanji, pa pokrije čistom krpom, a najzad drži u toplome prostoru 4-6 dana.

Kroz to vrieme gnjeći se dnevnice po jedan ili dva puta. Sedmi dan soli se (na 1 kg. 32 gr. suhe soli) uz nešto kumina Mieša se dobro sirom te se u 24 sata dva puta dobro gnječi i naprave mali siri.

Želimo li imati finiji sir, onda se ostavlja duže u kopanji, i mieša se, te se soli primješu dobro tučene gvozdike, cimeta, ruma, ili dobre droždenke.

Pravljenje sira od sladkoga mlieka.

Razlikujemo: mastni i polumastni sir. — Prvi pravi se od sladkog neobranog, a drugi od sladkog obranog mlieka; oba pomoću sirila.

Sir od obranog sladkog mlieka (polumastan sir).

U manjih sirarnicah pravi se ovako:

Obrano mlieko lieva se u kopanju. Jedan dio istoga grije se u kotao na vatru, i tako dugo, da kad se primješa ono studeno mlieko, bude toplina od 30 do 35° C.

Ako miešanjem toplina neodgovara, onda se dolije toliko tople vode, koliko je potrebito do rečena stupnja topline.

Za tim dolije se sirišće, pa sve dobro pomješa. Za 25-30 časovah usiri se mlieko. Tad se limenim ili drvenim nožem na sitno razreže; pa nakon malo vremena iza kako se sir sedne na dno, potegne se posebnom drvenom daskicom prama jednoj strani da se otisne i odstrani surutka. Ima li pako otvor na dnu posude, onda se otvori da surutka isteče.

Dok isteče surutka sgnječi se sir rukom, pa pokrije daskom, koju še obtereti. — Nješto kasnije odkrije se i razreže (da sva surutka izteče), te se opetovano put gnječi i tišti.

Kad se ociedi surutka, onda se sir rukom razdrobi; finom soli pomješa (na 0 5 kg. sira 12 gr. soli) i u kalupe metne.

Ovakovi kalupi su napravljeni ili od drva ili od lima, kalupi imadu na stienama vise malih rupica, da može surutka odticati.

U takovih se kalupih sir dobro sgnječi i pokrije daskom, koju se obtereti utezom od 20 do 25 kilograma.

Nakon 15-20 časa odkrije se sir i izvali na platnenu krpu, kojom se omota pa metne opet u kalupe i obtereti kao prije Svakog sata za 12-16 satih, obterećuje se jače, onda se izvadi i metne na daske, da se suši. Tu se svaki dan za 14 dana premeta i otire.

U 4 do 6 nedjelja sir dozrije, te se može jesti.

Holandezki mirodijni sir.

Ovaj sir pravi se ponajviše u južnoj Holandiji. Dio obranog mlieka lije se u kopanju, a dio grije dok oboje pomješano ostane toplo 30 do 35° C.

Odmah se dolije sirišće. Usireno se mlieko razreže, sir se metne u riedku jaku četverokutnu krpu, te se rukom čvrsto izgnječi, dok se sva surutka ociedi. Sirac mora biti tako velik, da od njega postane sir od 10 kg. težine. Dok se surutka ociedi, metne se sir pod tisk.

Pod tisk ostane tako dugo, dokle god surutka više neoteće. Sada se sir izvadi, razdrobi i tako dugo gnječi, dok bude ko tjesto; pa se meće u drvene kalupe Na dno dodje tanka naslaga dobro sgnječena sira bez mirodija; na ovu dolazi naslaga sira kojemu je primješano kumina i gvozdike. Po ovoj se naslagi posiplje na grubo stučenu gvozdiku itd. Najgornja je naslaga, kao i najdolnja, bez mirodija.

Na sirac dolazi dno, koje je široko, kolik daska, ono se obtereti utezim ili se tiska pod tisk.

Nakon 2 sata dignu se utezi, i izvadi sir iz kalupa, pa zamota u platenu krpu, i metne opet u kalup, te tiska.

Svaki treći sat vadi se sir iz kalupa i mienja mu se platnena krpa, dok se najzad u krpi zamotan i u kalup umetnut tiska cielu noć pod tisk.

Sutradan se izvadi iz kalupa, promieni krpu pa jače pritisne.

Najzad se posoli. Solenje uz neprestano prometanje traje 4 5 dana.

Sad istom se opere, osuši, lako nožem odstruži i izvana omasti.

Sir dozrije za trgovinu u 10 do 12 nedjelja dana.

Kukuruz za košnju.

Svakog dana, preotimlje sve više i više mah sijanje Kukuruza za košnju. Kukuruz za košnju, daje nam obilno krme u zemanu, kad je baš



Slika 45. *Thrinax parvifolia.*

gospodar najviše trebuje. Nego se i pri tom razilaze mnienja, koje vrsti da se siju.

Ima gospodara, koji vole sijati visoko rastuće vrsti, itd. Neće s toga biti s gorega, ako se navede ono iskustvo, koje su u stvari stekli naučni gospodari.

U njemačkoj neki siju amerikanski veliki kukuruz, tako zvani „konjski zub," jer zrno naliči konjskome zubu. Uz povoljne uvjete, u hranivoj zemlji, daje puno zelene krme, ali se razvija sporo, te je manje hraniv i teže probabiv. S navedenih razloga i s toga što je težko nabavljati sjeme, gojitba ove vrsti se sve više i više napušta.

Dandanašnji goje se najviše rane vrsti, koje brže rastu, te se prije mogu kositi, kao *cinquantino, quarantino, pignoletto* itd. Ove vrsti nisu toliko izdašne, koliko prva, daju manje zelene krme, ali ona sočnija, hranivija i dobiva se ranije.

Sije se ili po svoj njivi na jedanput ili pak postepeno na komade. Zasije se sva površina kad se namjerava praviti kiselo kukuruzno sieno, a postepeno na komade, kad se hoće imati preko ciela ljeta zelene kukuruzne krme, tako da kad se jedan komad pokosi, na drugi je kukuruz već dorasao, da se može kositi.

U proljeće nesmje se prerano sijati, jer kukuruz ljubi toplinu, pa ne samo da bi mu moglo nahuditi pozni mrazovi, ali i trajna obilna vlaga.

Kad je u travnju ili svibnju konstantna toplina od 10° C., onda se može sijati, jer će stalno proklicati, a i studen mu neće lako nahuditi. Nakon 3 nedjelje dana zasije se kukuruz na drugoj površini, pa se nastavi sijanje sve do početka lipnja. Od sjetve do košnje prodje pak 10 do 12 nedjelja.

Kukuruz za zelenu krmu, može se sijati i po jednoj žitarici, sočivnici, pa na strmini po ranim krumpirim itd.

Zemlju valja obilno zadjubriti, čim bude više gnoja u zemlji, tim će bolje uspjeti kukuruz. Na težkim zemljam najbolje dieluje konjski ili ovčiji djubar, a na lakim zemljam kaljužina iz zahoda i slična. Od umjetnog djubra, izvrstno dieluje kilska salitrovina i fosfati. Na slabijim zemljam sije se omašno, na krepkim u redove, jer na taj način ne samo da se prištedi sjemena, i da svaka biljka dobije istu površinu, ali manje zrnja pozobiju ptice. Redovi stoje obično na razmak od 15 do 45 cm. U krepčijoj zemlji razmak je veći, a isto tako biva, ako se sije rano i visoko rastuće vrsti. Čim je gušće zasijano, tim je bolja i tečnja zelena krma. Na 1 hektar zemljišta troši se 1 do $2\frac{1}{4}$ hektolitra sjemena.

SVAŠTICE.

O presadjivanju razsada od patlicana (pomodoro). Poznato je, da se jači razsad od patlicana težko prima, pa se to prepisuje ponajviše djelovanju sunca, nu nije tako; kad se jednoč patlicanu takne u žilice, on se težko prima, i to tim teže, čim više žilica popuca. Da se dakle to nedogadja, a da je moći jak razsad prenieti na polje postupa se kako sliedi. Uzgaja se razsad u skrinjice u dobroj zemlji, na razmak od 10 centimetara. Kad se ima razsaditi na polje nakvasi se najpre dobro zemlja, pa kad se nešto ociedila odbije se jedna od dužih stranah skrinjice, te izreže zemlja pomoću zidarske žlice na kocke. Na sredini svake kocke ostane razsad, koje se sa svom zemljom zasadi na opredieljeno mjesto.

Kukuruzni klipovi, kao krma za blago, te za pravljenje vinovice. U kukuruznim klipovim, koji prividno ne služe za drugo nego za gorenje, kako „Industrieblättern" javljaju imade dosti škroba, ljepiva, bilinske bjelančevine itd., stvari sve koje su temelj za proizvadjanje vinovice, i koje ostavljaju izvrstan drop ili komine, kao krmu za blago. Da se uzmogne do rečene svrhe doći valja izložiti klipove pritisku pare od $2\frac{1}{2}$ do 3 atmosfere za 1 do $1\frac{1}{2}$ sat vremena. To je vrieme dostatno da se klipovi u mrvice razpadnu t. j. na taj način ostane izloženo zrnje od škroba. Kašnje se ovo izmasti, pa kad redovito prevrije peče se rakija. — Rakija je u dobroti jednaka rakiji od dobrih krompira, a isto tako i drop.

Proti balavim puževim ili golićim preporučuju neki francuski vrtlari mast ili maslo. Namaže se dašćica s jedne strane starom svinjskm masti ili maslom, pa se u večer metnu na onim mjestim gdje imade najviše puževa. — Puževi, koji su laki na tuste stvari dogmiže noću na te dašćice, pa ih gospodar u jutro pokupi i poubija. Preko dana zaklone se dašćice na sjenastu mjestu, da se maslo ili mast neraztopi, jer to ne vole puževi.

Friških šljiva do proljeća. Kako je poznato šljiva je voće, koja se težko čuva u friškome stanju ili ju je posušiti ili inače prirediti. Ipak našli su voćari i za šljive praktično sredstvo. Uzmu zdravo bure, isperu ga dobro, pa posuše i dobro zasumpore. Uberu, velikom pomnjom, zdrelih, ali posve zdravih šljiva. Zasumpore opet bure, pa na vranj saspu odmad do polovice šljiva, opet zasumpore, pa opet šljiva dok je bure sasvim puno. Sad ga dobro začepe i zasmole, pa ga urone u vodu. Bure ostane sasvim pod vodom, doklengod se nebude imalo vaditi odnošno trošiti šljive. Na ovaj način uzdrže se šljive zdrave, kao da su ončas ubrane, preko godinu dana. A to je sasvim naravski, jer u buretu mjesto zraka, stoji sumporita kiselina, a s dvora kroza duge nemože opet zrak u bure jer to prieči voda u kojoj je bure uronjano.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Alersove vile za drveće, slika 43, strana 70. Kad je piliti grane ili granice stabala visoke krošnje, to je obično stvar zanovetna. — Doduše olakotila se je stvar mnogo odkad se je izumila pila dugog držka, ali je još uvjek bilo zanoveti što su se grane ili grančice odmicale izpod pile. Alersovim vilam, koje su od gvoždja, dapače same vile od ocala podupre se grana, pa se drži čvrsto sredstvom polukrugle poluge, koja ide preko vila. Da poluga bolje dieluje pričvršćeno je na jednom kraju uže,

kojim se poteže e da bolje drži. Pili se uvjek s gornje strane vile t. j. prama vrhu, a kad još malo fali, e da se ne oluŝti kora ili ne prelomi ne pravilno, onda se pili nešto brže.

Ždrebčanik za sigurnost, slika 44, strana 70. Kad se ore ili okopava voćna stabla, vinograde ili kukuruz, ako je ždrebčanik privežan na obični način, onda nanaša obično puno štete. Na jednom i na drugom vrhu ždrebčanika izdiela se žljeb za uže, a malo po dalje prosvrdla se luknja, kroz koju prolazi uže. Na taj način na krajevim mjesto drva stoji uže, pa ako se i dotakne stabla ne ozledi ga jako, kako što bi drvo. — Kad se okopavaju mlada voćna stabla ili kukuruz bolje je rabiti posve uzak ždrebčanih, a vrhove istog omotati je za veću sigurnost krpom.

Thrinax parvifolia, slika 45, strana 71. Porjeklom je iz zapadne Indije. Radi krasna uzrasta računa se u liepše vrsti paoma. Goji se kao druge paome, a ljubi toplu zračnu postavu

Gospodarske Viesti.

Sa svih pomorskih strana i otokâ dolaze vijesti, da nije palo kapi kiše. — Vinogradi su strahovito protrpili, osobito mladi vinogradi. — Mjestimice su nasadi propali, a po stranama, na tankim zemljama propalo je i starijih loza. Mnogo je lozâ, osobito od vrsti *viška* propalo od sunčanice. Usljed velike žege i suše a prekomjernog izparivanja, nisu mogli donji djelovi loze obskrbljivati gornje potrebitom množinom vode, pa usljed toga su loze poginule od kapi. I grožđje nije još razvijeno, niti dozrelo. Onc što je dozrelo, dozrelo je na silu.

×

Filoksera vastatrix ili *Trsni ušenac*, naslov je knjižici, koju je napisao gosp. Ivan Jagić, u Zagrebu 1887, naklada knjižare Franje Župana. Knjižica obsiže 64 strane u velikoj osmini. — Napisana je jasno i razgovjetno, a pisac je u kratko, a velikom pomnjom prikupio i pribrao sve ono što je važnijeg, jezgrovitijeg i uporabivijeg napisano i prokušano o filokseri, pa je stvar plasmirao za domaće odnošaje i začinio vlastitim iskustvom. Knjižica preporuča se najtopljije. Ciena joj je 30 novčića.

×

„*Moniteur Scientifique*" za kolovoz t. g. ima izvadak od jednog pisma gosp. Godefroy na Akademiju znanosti, u kojem razpravlja važno pitanje o čišćenju drenje pri pečenju rakije ili vinovice.

×

U Francuskoj i Italiji pojavio se je ljetos prilično obširno *Black-Rot* (Phama uvicola), u Italiji dapače i jedna druga bolest nalična ovoj, koja napada takodjer grožđje, a koju prouzrokuje nametnica *Coniothyrium Diplodiella, Sacc.* Prva je osobito štetonosna, a još nema lieka ni proti jednoj ni proti drugoj.

×

U Hrcegovini je vladala tako strašna suša, da su morali tjerati blaga za napajanje, čak u Rieku blizu Gruža. Dolazilo je s puta po više hiljada glava blaga tankoga i debeloga zuba, čak sa 15 sela. Ima se zahvaliti revnom zauzimanju načelnika, gosp. Marina Papi, da onako veliki broj žedna blaga, nije nanio nikome štete, niti se je druga koja neprilika dogodila.

×

Sa raznih strana javljaju nam, da je u prošastih dana bilo kiše. Ono je osobito dobro došla srednjim otocim, kao Hvaru, Braču, Visu itd. jer nije bilo više vode ni za piće.

×

Iz Imotske krajine nam pišu, da usljed velike žege, koja je vladala u srpnju i kolovozu mjesecu, grožđje se je dobrim dielom sparilo i posušilo, duhan izprogarao, dočim se kukuruz još drži. Marva po kršu ne nalazi vode, pa nas je tako u svemu nada prevarila. Vlada je kupila u Imotskom zemljište, gdje će graditi sprемište za duhan.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

90. *Nazad četiri godine, imao sam nešto dobroga bieloga vina, al se je s neopreza nagnulo, ciknulo je, naime. Namjerom da postane dobra kvasina, preločio ga, pa ga ne kušao do danas. Ugodna je mirisa, ali slabe žestine. Molim vas savjetujte mi, što da učinim e da postane ljuta kvasina?*

S. D. u J. (Hvar).

Najpre valja ustanoviti, dali to kiselo vino sadrži još alkohola, jer ako nema alkohola nemože postat ljuće. U niječnom slučaju, valjalo bi dodati po hektolitru 2 do 3 litra alkohola. Da vam se pak bolje uzljuti postupajte kako sliedi. Metnite u vino dobre kvasinove postelјice (matice, Mycoderma aceti) i drzite nekoliko dana vranj otvoren, da zrak može do vina, jer bez djelovnnja kisika od zraka nemože da se alkohol raztvara u ugličnu i u kvasinovu kiselinu. Ako nećete tako, onda otočite vino s visoka u široko vidro, pa dižvom lievajte opet u bačvu, tako da bude što moguće više u doticaj zrakom. Laglje teče posao od ruke i brže je kvasina gotova, ako se vino prelije preko badnja za pravljenje kvasine. O takovom badnju bilo je govora u „G. P." u člancima: „O uporabi dropa," dapače je dotični badanj slikovno predočen. No, postići ćete istu svrhu, ako na sred običnog badnja metnete jedno pomično dno, pa ozgor i ozdol čistog triešća ili drvenih pilotina. Prelije li se tri ili četiri puta polako vino kroz badan kreko triešća, ono će se posve uzljutiti. Toliko put se vino posve ne uzljuti; jer ne sadrži dosti bjelančevine, ili je pak sadrži jako malo. U prvom slučaju valja je dodati, u drugom oduzeti pomoću treslovine.

91. *Razpolažem sa dosti mekinja, loših i boljih. Bili se izplatilo hraniti s njima blago i kako? Uz rečenu hranu ne fali ni druge, kao siena, buraka itd.*

H. L. u B. (Bosna).

Da se uzmogne opredieliti koliko su mekinje u stanju zamjeniti drugu hranu, dobro je da znamo sastavine te razne hrane. — U 100 djelova pšeničnih mekinja ima probaviva 13% proteina, 2·8% tusta, 45% ugljovodana. Zobi, mekinja ima probaviva 9·2%, proteina, 4·9% tusta, 43% ugljovodana. Kukuruza, mekinja ima probaviva 8·5% proteina, 5·5% tusta, 59 ugljovodana. Ječma mekinja ima probaviva 8·6% proteina, 2·1% tusta, 57% ugljovodna.

Iz ovog se vidi, da u pšeničnim mekinjam ima najviše probavivog proteina, a opet u zobi i kukuruzu najviše tusta. — Samim mekinjam hraniti nebi išlo po ništo. Kad bi se blago paslo, ili dobivalo druge hrane, kao n. p. siena, onda bi se moglo davati mekinja. Mekinje prijaju osobito muzaram. One postanu dojnije. Za blago, koje se pita i tovi nisu mekinje. Mekinje blago najradje jede, ako se popare vrelom vodom pa nešto osole.

92. *Jeli bolje voziti djubar odmah na polje ili je bolje prije naslagati ga i baratati na gnojištu? Gubi li u prvom slučaju djubar svoje vriednosti?*

A. P. u V. (Slavonija).

Da se odmah izvaža djubar na polje, ne može se podništo preporučiti. Nesamo, što se za takovu stvar nema uvjek vremena, ali često osobito u zimsko doba vrieme ne dopušta, a opet je od velike neprilike izvažanje djubra na polje kad su njive zasadjene, a od još većeg, kad je plod zdrio. Moralo bi se djubar naslagati na kupove, al opet šterno po djubar, kad ga se nebi mogli sabiti i zemljom posuti. — Najbolji djubar dobiva se pomnjivim baratanjem na dobro uredjenu djubrištu. Za dobro djubrište razumjeva se onakovo djubrište, koje je nepropustno, ogradjeno, te providjeno kamenicom za osoku. Djubar najmanje trpi na djubrištu, ako ga se dobro sabije. Doduše bolje ga je već u staji nešto priredjivati, u koju svrhu je najbolje posipavati ga sadrom. Dobro sabit djubar, ako leži 15 nedjelja na djubrištu izgubi 30% na težini od svojih suhih tvarih, a dušika 22%. Djubar, kojeg se svakog dana posipava u staji sadrom (t. j. prije neg se izveže na djubrište), i to na razmjer od 2 kg. sadre za svako 1000 kg. životne težine blaga, izgubi u ljetno doba, ako leži sabit 15 nedjelja dana samo 17%, svojih suhih tvari, a 6% dušika. U novije doba mjesto obične sadre preporučaju *superfosfatgips*. Ovim postane djubar bogatiji na fosfornim solim. Dva diela fosfornih solih od rečenog superfosfatgipsa ostanu u djubru, a jedan dio prodje u osoki.

93. *Moji meki siri postanu redovito crljivi. Molim vas podučite me, na koji način, da zapriečim stvaranje tih crva na siru?*

J. K. u P. (Istra).

Preporučuju se razna sredstva. Glavna je stvar čistoća. Izmedju dobro očišćena sira metnite lišća od gorca ili ivanove trave (*Hypericum perforatum*) ili pak lišća od hmelja (*Humulus lupulus*). Oba sredstva su izvrstna, ali lišće od hmelja priobći siru ugodan miris.

B. Nova pitanja.

94. *Veći dio konja i mazaka na otoku Šolti napadnuti su od crvâ. Nemogu jesti, a danomice mršave. Molim vas izvolite podučiti me na koji način, da se rieši blago rečene nemani?*

V. Z. u S. (Split).

95. *Gdje bi mogao nabaviti knjigu na taljanskome jeziku, koja se bavi maščenjem?*

N. M. u B. (Boka).

96. *Gdje i za koliko bi mogao nabaviti mlin za mlivenje buhača?*

N. M. u B (Boka).

97. *Imam kravu, koja slabo doji. Molim vas podučite me, što mi je raditi, da sasvim presuši, jer bi ju utovio?*

A. V. u D. (Hrvatska).

98. *Kako se najbolje djubre loze? — Koje doba godine je zato najprikladnija?*

G. M. u B. (Boka).

99. *Ima li knjiga, koja se bavi o pravljenju sapuna? i odklen se može nabaviti?*

G. M. u B. (Boka).

100. *Imam starinu u strani posve prikladnu za buhač. Na koji način i kako imao bi ju prirediti, te kako i kada zasaditi?*

G. A. u P. (Brač).

101. *Na koji način očistiti mi je odraslu višnju? Kako se ima pognojiti?*

J. A. u P. (Brač).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1887.

P. n. č. g. Smoljan D. — Dobrović B. — Zobundjia M. — Mayersky I. — Senečić S. — Viški Škup — Kačić P. — Šimunović M. — Valetić I. — Turković M. — Žurić N. ž. — Šamšalović M. — Masovčić dr. A. — Pavlinović K. — Franetović O. D. — Samostan - Širokibrig — Općina - Starigrad — Softić O. L. — Pulić V.

— *Č. g. Simić S. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja 1888.*

— *Č. g. Vežić L. — Poslali smo.*

— *Č. g. Katić A. — Po svoj prilici od sunčane žege, jer nema tragova nikakovoj bolesti.*

— *Č. g. — Babić S. —* Erinosi *je bolest na lišću, posve slična mildewu. Erinosi prouzrokuje jedan sitni zareznik, neka vrst svraba ili šuge, od obitelji* Aracnida. *Znanstveno ime zareznika je* Phytocoptes epidermi *ili* Phytoptus vitis. *Ono je kako na staru, samo jer je onaj poznati* schwindler *navjestio pogibelj, odmah okružnice i naredbe na sve strane, a kad tamo stara i obična stvar, dočim se proti peronospori, od koje prieti ne mala pogibelj stoji prekrštenih rukuh.*

— *Č. g Kolaković T. — Nemožemo; stajalo bi puno truda i troška.*

— *Č. g. Matačić V. — I vi i svako drugi može da sakuplja lišće itd. od razn h vrstih loze, na način, kako je bilo navedeno u „Poučniku." Svake godine mi ćemo priobćiti imena onih sabirača, koji nam sabrano dostave, a opet će njihova imena biti tiskana u djelu. Radja je ogromna; zamašna; proći će 8 do 10 godina, dok bude gotova. Da ste nam zdravo!*

☛ Prvik dana kolovoza pozvali smo poimence sve predbrojnike na isplatu predbrojbe, ali se je žalibože jako malen broj odazvao. Zaostatci su vel ki i od predbrojbe na knjigu „O uzgoju i njegovanju cvieća" itd., i o od naručba itd. itd., pa se ovako nemože dalje. Molimo gospodu dužnike, da nas se sjete, jer ćemo inače obustaviti radju, pa so latiti kraćeg puta. ☚

„UPRAVA."

U ZADRU 1887. Brzotiskom „Narodnoga Lista"

Godina VI. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 19

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Listopada 1887. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Listopada 1887.

Filokserični zakon od 3 travnja 1875. — Prva sredstva proti filokseri. — Iztraživanje. — Sustav izkorenjivanja. — Težatni sustav pomoću sumporna ugljika.

(Piše za „Gosp. Poučnik" A. prof. Bućić).

(Nastavak V. broj 18).

Izkorienjujući sustav.

Ako vještak za pretraživanja pronadje jedno ili više malenih ognjišta, osebice i razdaleko stojećih, može da predloži podpuno izkorjenuće istih.

Vlada će poprimiti taj predlog i odrediti će uporabu izkorienjujućeg sustava, kad na temelju § 5 filokseričnog zakona, bude očevidno, da bi se troškovi na izkorienjivanje naplatili sa koristi, koja bi proiztekla.

Takova je korist očevidna, u svakom onom slučaju, kada je u dotičnoj obćini razprostranjena gojitba loze, pa bi mnogo veća šteta nastala neizbježivim daljim okuženjem. Uporabljajuć u pravo vrieme izkorienjujući sustav, ne samo što se može spasiti cielo vinogradarstvo one obćine, nego i vinogradi susjednih obćina.

Pred uporabom izkorienjujućeg sustava, valja prije točno potražiti okuženi predjel, i opredieliti okuženu površinu.

Ako je mjesto već davno okuženo, onda će se potražiti svaka pojedina loza na 100 metara dalečine od središta (ognjišta). ako je proteklo malo vremena od okuženja, onda će se potražiti svaka pojedina loza, samo na 10 metara razmaka od središta.

Zatim se označi još jedan predjel oko ognjišta t. j. tako zvani obranbeni predjel. U tu svrhu od zadnje okužene lože za 5 i'i 10 metara na daleko i to sve naokolo napram tome kako je okuženje od mala i odavna, označiti će se zdrave loze, koje će se takodjer izkorjeniti. Označit će se takodjer sve one loze ili stabla, koje će protrpiti uporabom izkorienjujućeg sustava. Prije neg se počmu izkorienjivati, ako vještak nadje za shodno, dati će na temelju rečenog zakona procjeniti sve loze, koje se imadu izkorieniti, odnosno sve loze i sva stabla, koja bi uporabom izkorienjujućeg sustava mogli protrpiti.

Toli o načinu procienjivanja, koli o odšteti, koja čeka vlastnika, sadrži filokserični zakon točne naputke.

Dobro je da se znade da procjena dotičnog vinograda sljedi u prisutnosti vlastnika, dvojice vještaka, jednog zastupnika obćine (izaslanika) i dvojice zastupnika (izaslanika) zemalj. Odbora.

Obično procienjuje se viseći plod (ljetina), i realna vriednost loza, odnosno tamo nalazećih se stabala.

Izkorienjivanje, obavlja se pak, kako sljedi:

Radnici (težaci) razgrne žile na 15 cm. dubljine, te na svaki četvorni metar površine, ustrcaju pomoću *Gastine-ova* kolca, nešto. 250 grama sumpornog ugljika. Po to zagrni se zemlja. Ako su žile duboko položene, prije no što se ustrca sumporni ugljik Gastinovim kolcem, izkopa se jama u zemlju običnim gvozdenim kolcima.

Od sumpornog ugljika, osobito kad se radi držati je daleko vatru i goreće tvari, jer se on posve lako upali.

Sumporni ugljik nabavlja se od raznih tvornica, najbliža je tvornica Furiana Salvette u Piranu u Istri. Ono prodaje sumporni ugljik po 26 forinta kvintal t. j. 100 kilograma.

Za izkorienjuće jednog hektara vinograda rečenim sustavom uračunajuć trošak za nabavu sumpornog ugljika i ručnu radnju, hoće se 1000 (hiljadu) forinta.

Izkorienjujući sustav može se upotrebiti i lieti i zimi. Mjesec dana, nakon što se je ustrcalo sumporni ugljik, gleda se, koji je učinak napravio na loze, pa ako se sve loze nisu posušile, onda se mora opet ostraniti pokrajanih loza, koje još žive.

Usahle loze izkopaju se zimi, naslažu na stog nasred istog vinograda, poliju petroleom, pa izgore.

Da se izkoriene loze, kako valja, izkrči se duboko, te se izvadi ne samo panje, nego sve žile, dapače se izvade panjevi i žile svakog drugog stabla ili grma koji raste na toj zemlji, te je djelovanjem sumpornog ugljika usahnuo; i sve se izgori, na način, kako je navedeno.

Za slučaj, da je koja loza ili druga bilina ostala živa, i nakon drugog što se je drugi put bio ustrcao sumporni ugljik, ili nakon izkorienjenja, onda se na proljeće opet ustrca sumpornog ugljika.

Godinu dana, nakon što se je prvi put bio ustrcao sumporni ugljik, sliedi prociena loza ili stabala, koje su još ostali živi na dotičnome zemljištu, a ta procjena obavlja se na isti način, kako se je obavila ona, pred uporabom izkorienjujućeg sustava.

Po tom, ustrca se opet sumpornog ugljika, e da se ubije i zadnji živući bilinski život na površini opredieljenoj da se ima izkorieniti.

(Sliedi).

Liečenje mildewa

(Peronospora viticola).

(Nastavak vidi broj 18).

Schweizerov reaktiv ili bakreni čipavnan (ammoniure de cuivre).

Godine 1885 kušao je gospod. Bellot des Minières na svojih vinogradih u Haut Bailly u

---

PODLISTAK.

Štetni zareznici, nametnice i bolesti masline.

(Nastavak V. broj 18).

Morski vjetrovi.

Vjetrovi hude maslini ili time, što joj nedozvoljavaju, da se razvija, ili što joj lome grane, te mlate cvieće, plod i lišće.

Vjetrovi s mora ude pak više, jer su obično jači, i jer nose sobom slanih morskih para. Sol se otaloži na lišću, pa je uzrokom, da ono pobabne, ili ga prieči u funkciji pa kržljavi cielo stablo i ne radja.

Zapadnjak ili takozvani mornar udi više onim maslinama, koje su zasadjene blizu obala morskih, dočim jug hudi onim stablima, koji se povisoko nahode.

Ako je šteta s vjetrova baš velika, onda je na takovim mjestim napustiti gojitbu masline ili pak saditi takove vrste, koje mogu da odole rečenim neprilikam.

Mraz.

Mraz ili led je jedan od najljućih i najgorih neprijatelja masline, jer ne samo što deblo i deblje grane usljed mraza popucaju, ali se ofuri lišće, puplje, pa su posljedice osjetljive za više godina, ako nisu kadkad posve ubitačne. Ako so mraz polako raztopi, onda ne trpe masline puno, dočim poginu bezdvojbeno, ako se naglo raztopi. — Ako po mrazu nastane kišno vrieme, ili je oblačno, onda ne trpe masline, kako što ne trpe one, koje se nalaze u sjevernom i zapadnom položaju.

Rani zimski mrazovi škode plodu, lišću, drvu; kasni proljetni mrazovi ude puplju, osobito pak cvjetnome puplju, koje može sasvim propasti. Rani jesenski mrazovi uzrokom su, da poodpada lisće ili da prožuti.

Kad poodpada lišće, onda je najbolje procjediti mlade grane; tim se izgubi onogodišnji plod, istina je, ali zato tjera bujno na proljeće, pa se nasedne do godine dosti ploda.

Ako su protrpili ljetorasti, onde se pokrate starije grane do na $^1/_3$, u svrhu da se izkite mladicama. Ako su i deblje, glavne grane protrpljele, onda se pokrate, doklen su protrpjele, ili čak do debla. Od izboja, koji se kašnje razviju uzgoje se grane.

Ako je protrpjelo deblo, onda se pokrati do zdrava, pa jedan od jačih, okomitih izboja uzgoji za deblo. Ostali izboji, koji tieraju iz debla ili glavnih grana, pokrate se samo prve godine, i to u razmjeru, kako se bude maslina pomladjivala.

Ako deblo pogine razi zemlje, onda se posječe do razi zemlje. Izboji koji protjeraju ne tiče se prve godine, dočim se druge godine očiste do 3 ili 5 jačih. Pete godine odstrane se svi do najjačega, kojeg se pak klaštri i njeguje, kako da je mlada maslina. Ako je panj bio prem velik, onda ga valja izsjeći, inače gnjijeć u zemlji, mogo bi biti uzrokom da pogine mlada maslina. Kad i panj pogine, ako ostanu žile zdrave, onda se ove upotrebe za razvoj izboja.

One djelove koje prozebu, najbolje je sasjeći u zemanu, kad maslina najbujnije tjera, jer je onda najlaglje razabrati, koji su djelovi još zdravi, a koji su poginuli.

Suvišno je napominjati da maslinam koje mraz ofuri, valja posvetiti puno više pomnje, te ih bolje njegovati i obilnije djubriti. *(Sliedi).*

Girondi Schweizesov reaktiv proti mildewu pa jer je postigao rečene godine vrlo dobar uspjeh opetovao je god. 1886 kušnju na sve vinograde, i ostao je sasvim zadovoljan, jer je izliečio svoje vinograde, da nije mogao bolje.

O tvrdnji gosp. Bellota uvjerili su studenome rečene godine gg. H. Baillon, Balbiani, Pasteur, J. Raulin, Degrully, Menudier, itd., jer su u rečeno doba, dapače sve do polovice prosinca imale loze još sasvim zdravo i zeleno lišće.

Ima ih, koji hoće da vide neku srodnost izmedju plave vode i Schweizerovog reaktiva, te to označuju občim imenom: amoniakalni sulfat bakra; ali to nije tako. Bakreni čipavnan pravi se izravnim dielovanjem čipavca na bakar, u prisutnosti zraka. Nastane dvostruko okisenje, naime okisenje zraka i okisenje bakra, pa se stvori plavkasto modra tekućina, prividnog i nalična plavoj vodi, al koja sadrži izim tvarih još neopredieljenih i okisenog dušičnog bakra. Bakreni dušičnan ima svojstvo, da raztaplja neke ustrojne tvari, kao staničevinu, svilu, itd.

Gosp. Bellot de Mincières u svojem djelu: *„Ammoniure de cuivre et parasites de la vigne,“* na strani 13, tumači pravljenje bakrenog dušičnana na način, kako sliedi: Uzme se bakrenih pilotina ili usička, metnu se u jednu posudu, pa se dolije na njih čipavca (amoniake) od 22°. Onda se mieša i prelija raztopina iz jedne posude u drugu, dok se vas bakar ne raztopi. Sa 1 kilogramom bakrenih pilotina može se napraviti 150 kilograma bakrenog čipavnana. Kad je gotovo lieva se u posude i drži zatvoreno. Pred škropljenjem raztapa se u vodi u razmjeru od 1 do 3 % ili tako da na svaki litar vode dodje 30 do 37 grama Schweizerov reaktiva. Gosp. Bellot des Minieres uzimlje 3 ½ kg. bakrenog čipavnana na svaku 100 litara vode, što odgovara na 3½ %. Na polje vozi se u bačve, koje valja dobro začepiti, te im čepove pričvrstiti, da ne odskoče pod snagom razvijajućeg se plina. Valja takodjer biti oprezni, da posudje u koje dolazi bakreni čipavnan, kao ni strcaljke ne budu od mjedi (bakra), jer čipavnan je posve lakom na bakar i topi ga, pa bi se posudje razjelo i razstrošilo.

Sad da vidimo, kako dieluje rečeni Schweizerov reaktiv ili bakreni čipavnan i koliko se troši za liečenje jednog hektara vinograda.

Bakreni čipavnan, koji se škropi po licu lišća, ima s jedne strane svojstvo, da raztapa tajnocvjetne nametnice, a s druge strane, usljed raztopljenog dušika, što sadrži, kriepi lišće i podupire njegov razvoj na nevjerojatan način i da je zbilja ovako jako dielovanje bakrenog čipavnana, svjedok je i prof. H. Baillon, koji je pravio ne malenih kušnja. On tvrdi u *„Revue horticole“* (god. 1887, broj 3, strana 68) sliedeće:

„Sve što raste u vinogradu, tjera dva i tri put bujnije, kao potaknuto nekakovom tajnom silom. Korov sam razvija se nevjerojatno bujno. Loza pak ojača se, i dobije toliko snage, da može odoljeti najjačoj navali peronospore. Dapače u nekom zemanu podupire i razvoj peronospore, no ona kašnje podlegne snazi lože.“

Bellot dapače tvrdi, da se ovim sredstvom djubri vinograd. — I sbilja na liečenje jednog hektara on troši 1500 do 3300 litara tekućine. Na tu množinu ide 50 do 126 amonijaka, a u 126 kg. amonijaka, ima 40 kg. dušika. A ta množina dušika, i ako ne ide sva u zemlju za djubrenje, ide ipak dobar dio.

Kako je rečeno za jedno škropljenje jednog hektara vinograda t. j. 10 000 loža hoće se 1200 litara tekućine. Dakle za tri škropljenja hoće se 3600 litara, koje sadrži 126 kg. bakrenog čipavnana. Bellot tvrdi, da 1 kg. bakrenog čipavnana stoji 40 novčića, po tom 126 kg. stoji 50 forinta i 40 novčića. Uzto uračunati je i ručnu radnju. Za svako škropljenje hoće se tri radnika, svaki po 1½ forint na dan, dakle 4½ forinte, a za tri škropljenja 13 ½ forintih. Po tom za izlječiti 10,000 loza ili jedan hektar vinograda hoće se 63 forinta i 90 nov.

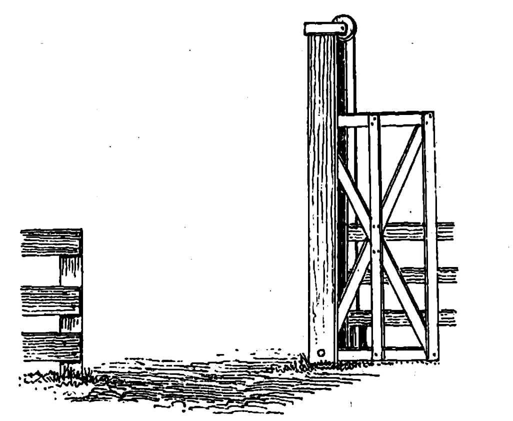
Svota je doisto visoka, premda Bellot hoće da odbije od nje 32 forinte za ono 40 kilog. dušika, (po 80 novčića kilogram), koje on računa da djubre zemljište. *(Sliedi.)*

O razašiljanju svježeg voća.

Nije od male važnosti za trgovinu, kako se razašilja voće, jer od toga, ako ono zdravo i neoskvrnjeno prispije, te se više ili manje dana može uzdržati zavisi njegova ciena.

Dosad bar razašiljalo se kod nas voće u koše, sprte ili krtole, toliko put bez pokriva, zastrto odozgor lišćem ili ušivenom tkaninom, a uvjek samo nabacano u nutra. Riedko da se slalo manje od 10 kg a često put čak 50 kg. Na putu voće bi se u košu sleglo, izgnječilo, istuklo, pa kadšto sve a kadšto dobar dio pregnjio bi.

Sve vrsti voća spremati na put na jedan te isti način ne valja. Ima voća koji trebuje više njege, a ima koji trebuje manje njege. — Moglo bi se po njegovom sastavu razdieliti na četiri hrpine. Na zrnato voće, košticavo voće, jagodasto voće i ljuskovito voće. — Ljuskovito voće, kao kesteni, orasi itd., trebuje najmanje



Slika 46. *Jednostavna vrata od ljetva otvorena.*

pomnje, više pomnje trebuje zrnato voće, kao jabuke, kruške, dunje, oskoruše, još više pomnje pečkovito, kao, praskve, kaisije, breskve, trešnje, šljive itd, a najviše jagodasto voće, kao grožđje, itd.

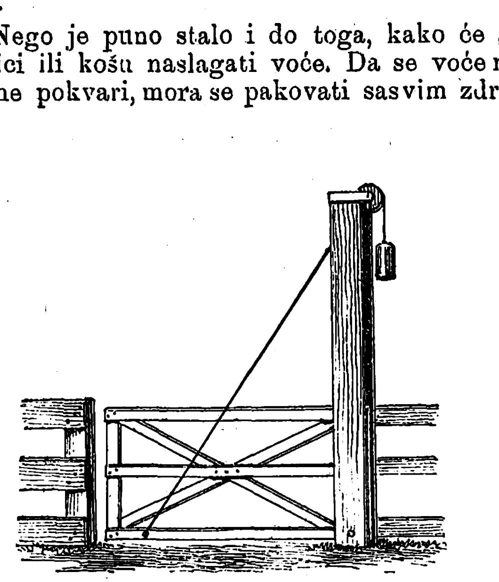
Za razašiljanje voća najpraktičniji su se pokazali košići i skrinjice, od neke stanovite veličine.

Skrinjice grade se obično od smrekovine, al koja ne daje više smrekovinom. Gradjene su posve lako, a velike su samo toliko, da sadrže nešto 25 ili jedva 30 kg. voća.

Skrinjice bolje je, da su šire i dulje, nego da su visoke, jer onda leži puno voća jedno na drugo. Dapače da se gnječenje preprieči grade se ovakove skrinjice na unutrnja odieleuja, takozvane kotole. Skrinjice za pečkovito i zrnato voće su obično plitke da stoji jedan ili najviše dva reda voća jedan povrh drugog. U Americi dapače grade skrinjice na ladice, tako, da u jednoj ladici stoji samo jedan red voća.

Maleni uglasti košici najprikladniji su za zrnato voće, manje za pečkovito i zrnato voće, nu skupoće radi manje se rabe od skrinjica. Okrugli košići su mnogo jeftiniji, ali zauzimlju razmjerno više prostora, i voće se u njih laglje gnječi.

Nego je puno stalo i do toga, kako će se skrinjici ili košu naslagati voće. Da se voće na putu ne pokvari, mora se pakovati sasvim zdra-



Slika 47. *Jednostavna vrata od ljetva zatvorena.*

vo, i suho. Oroseno, vlažno i oskvrnjeno voće posve lako sagnjije. Posteljicu za voće, kao i izmedju voća metnuti je takovu tvar, koja voće ne tišti, a koja mu istodobno nemože priobćiti kakav neugodni miris, niti mu oduzeti njegov miomiris.

Najbolja tvar za pakovanje je suha mahovina, onda suho lišće od paprati, sječke od zobene slame, drvene pilotine (bezmirisne) triešće, osobito neke bačvanske, pa čista ne tiskana hartija. *(Sliedi).*

SAPOKARBOL
u voćarstvu i vrtlarstvu.

Kako naši čitaoci znadu, sapokarbol je jedan novi zareznikomorac. Još godine 1870, kad je ono cor *(aphis)* bio težko napao jabuke i pritio da ih uništi, bio je izumio dr. Neuler jedan otrov. Ovaj zareznikomorac poznat je i nače pod imenom „Nesslerov otrov za zareznike.“ Doduše i učeni i praktični gospodari prokušaše ovaj otrov, te ga preporučaju proti ušim, mediču, crvu itd. itd. Ovaj zareznikomorac sastoji se: od 40 djelova mazavog sapuna, 60 dielova izvadka od duhana. 50 djelova amylalkoholo (smrdljivog ulja, Fusel-ulje), 200 vinovice (alkohola) od 90° i 650 djelova vode. Prodaje se na puno pa 25 do 40 novčića kilogram, a na malo po 60 do 75 novčića kilogram. Doduše ovaj zareznikomorac bio je i jeste skup za gospodare, osobito, kad su ga imali puno rabiti, pa je dr. Nessler savjetovao jedan jednostavniji i cjeniji otrov, koji djelatan, koliko i prvi. On se pravi, ako se 30 grama mazavog sapuna i 2 grama sumpornog kaliuma (sumporne jetre) raztopi u vodi, pa dolije tomu 32 grama amylalkohola (smrdljivog ulja), i toliko vode, da bude svega jedan litar tekućine. Pred porabom razvodni se ovaj otrov su pet djelova vode, t. j. na jedan litar otrova dolije se 5 litara vode. Na ovaj način ne stoji 1 litar nego 5 najviše 6½ novčića.

Dr. Nessler je i jednu vrst otrova za zareznike izumio. On se pravi ako se u jedan litar vode raztopi 9 grama karbolne kiseline, pa onda 150 grama mazavog sapuna i 200 kubičkih centimetara smrdljivog ulja. Za mazanje kore, odnosno debla i grana, raztopi se 1 litar ovog otrova u 5 litara vode, a za škropljenje cvieća i lišća, u 10 djelova vode. U zadnjem slučaju stoji 2 novčića litar, a u prvom slučaju 4 novčića litar. Ako se zimi uporablja otrov, onda se mažu stabla pomoću kista, dočim u ljetno doba strcaljkom, koja škropi sitnim kapljicama poput najsitnije rose

Bolji od ovih otrova, jeste otrov kojeg je izumio T. Lutz, ljekarnik u Stuttgartenu, a koji se zove „Sapokarbol.“ Jedan litar čistog sapokarbola stoji 95 novčića. U jednom litru imade po prilici 100 žlica tekućine, a sapokarbol djeluje izvrstno, kao zareznikomorac, ako se 3 žlice raztopi u 1 litar vode. Po tom sa jednim litrom sapokarbola, može se napraviti 35 do 50 litara zareznikomorca, pa jedan litar zareznikomorca stoji 2 do 3 novčića.

Svi gospodari, koji su prokušali sapokarbol, hvale ga, kao jedan od najjačih zareznikomoraca, a pri tom je jedan od najjeftinijih. Nego može se rabiti i u blažijoj raztopini, n. pr. jedna zlica sapokarbola u 1 litar vode, pa se ovako rabi, kao izvrstan zareznikomorac proti gusjenjcama i drugim zareznicim koji napadaju povrće i cvieće.

Uspješno dielovanje ove blage raztopine sapokarbola dokazali su opetovani pokusi izvedeni na pokušalištu Hohemheinske akademije. Dapače su ti pokusi dokazali, da ako se škropi mlado lišće i nježno bilje sa malo jačom raztopinom n pr. od 1½ žlice po litru, da onda lišće trpi, dapače i progori. Samo posve doraslo i zdrelo lišće može se škropiti raztopinom od 1½ žlice po litri vode.

Najbolji zeman da se škropi ovim otrovom jeste srpanj ili kolovoz, jer tada ima najviše zareznika, osobito uših. Srednost je sapokarbola i ta, da nije neugodna mirisa, kako što je Nesslerov otrov, rad česa ga mnogi ne rabe.

V. S.

O gnojenju povrća ljudskim izmetnama.

Jedna je vrst povrća, tim bolja, čim je ona nježnija, odnosno, čim je ona mekša i sočnija; a ona je opet, tim mekša i sočnija čim se brže razvije.

Budi nam primjerom jedna ločika glavatica (salata). Ona u prhoj, gnjojnoj i razmjerno vlažnoj zemlji, dakle uz povoljne uvjete može, da razvije glavicu, t j. da doraste za branje u 14 dana; dočim pod nepovoljne uvjete t. j. na hrdjavoj, slabo gnjojenoj zemlji, uz škrto zalievanje hoće joj se 6 nedjelja dana, a i tada glavice su, Bože pomozi, te nemoš od njih jesti nego sredicu. Primjer ovaj služi i za sve druge vrste povrća, najbolji nam dokaz povrće, koje se goji u klijalištu, gdje je razmjerno noćna i dnevna toplina i vlaga jednaka.

Glavno je za dobar uspjeh povrća, da se ono

može uvjek pod jednake uvjete razvijati. Ako n. pr. zasadimo selen ranim proljećem, on će nam se razvijati, da je divota; no, nastane li ljeti trajna suša, a zanemareli so zalievanje, on će jenjati do jesenskih kiša. Tad će opet bujno tjerati.

Gomolj u zemlji razvit će se pravilno, što se veličine tiče, ali ako ga mi prorezano, opaziti ćemo, da je djelomice drvenast, a takov nije tečan za jelo.

Kako se razabire, koliko god upliva na razvoj pravi zeman sadje, toliko upliva vlaga i hrana. A čim hrana bude obilnija i bolja t. j. bolje pripravljena, te ju povrće bude moglo lagllje primati, ono će se brže razvijati, pa će biti bolje i sočnije.

Jedna od takovih hrana jesu ljudske izmetine.

Da se povrće pravilno razvije hoće mu se dušika, fosforne kiseline i kalia. Doduše, rečenih tvarih sadrži i stajski gnoj, ali u manjoj mjeri, pa bi se moralo navesti, odnosno upotrebiti puno djubra, da se potrebi povrća zadovolji.

Ljudske izmetine sadrže puno dušika i fosforne kiseline, a malo kalie. Ako se dakle stajski djubar, kojim se djubri povrće bude začinjao ljudskim izmetinama, kojima se primješa nešto pepela, onda će povrće uspjevati izvrstno.

U svakome mjestu ima razpoloživih ljudskih izmetina, ali one žalibože svršavaju ili izravno ili kroz konale u mora i rieke. Samo se u većih gradovih one uporabljaju za djubrenje vrtova, njiva i livada.

I doista, nigdje nema boljeg i sočnijeg povrća, što je povrće gradova, gdje se ljudske izmetine upotrebljavaju za djubrenje vrtova. **L.**

SVAŠTICE.

Usapunina od kamenaulja proti zareznicim. Uzmu se dva diela petroleuma i jedan dio kamena ulja pa se mućka ta smiesa tako dugo, dok se napravi usapunina nalična maslu. Ovu usapuninu razriedi se vodom po volji, pa se s njom škropi ona stabla, koja su napadnuta zareznicim. Ona ima svojstvo, da ubija zareznike, dočim ne hudi stablu.

Nadam (Timpanitis). – U Švajcarskoj lieče nadam na posve jednostavan način. — Kad se govedo ili drugo blago nadme, oni uzmu jedno jaje, probiju mu jedan i drugi vrh, pa iztjeraju iz njega bjelanac, a mjesto bjelanca uliju terpentinskog ulja. Kad je jaje puno začepi kruhom oba kraja, otvore dotično bolestnoj životinji žvale i ture unutri jaje. Ono proguta jaje, te je nakon $^1/_4$ sata sasvim oporavljena. Kako se vidi sredstvo je posve jednostavno i praktično.

Koža o gvoždje. Kako je poznato koža se težko liepi o gvoždje. Ipak su novije doba pronašli sasvim jednostavno sredstvo. Najpre se namaže željezo kakovom olovnom bojom n. p. olovnim bjelilom (biacca). Kad se posuši, onda namaže cementom, kojeg se priredjuje, kako sliedi: Uzme se najbolje klije i metne u hladnu vodu da omekša, po tom se raztopi u toploj kvasini, i dolije se za treći dio bielog terpentinskog ulja, pa se mieša sve dobro, dok postane prilično gusto. Dok je još toplo namaže se pomoću kista. Odmah otegne se koža ili remen i čvrsto pritisne na namaženo gvoždje.

O dielovanju kave na ljudski ustroj. U obće se drži, da je kava štetonosna po zdravlje, osobito da razdražuje živče, pa je radi toga mnogi ne davaju dieci. Na iz kušnja, koje je učenjak Guimaraes priobćio u *Journal de Pharmacie et de Chemie*, kava podupire izlučivanje mokrače, a podupira stvaranje mesa. — Kava pravi organizam sposoban, da laglje troši i probavlja dušičnu hranu, kao meso, jaja, sir, sočivica itd., pa se radi toga mora smatrati kava, kao izravna proizvoditeljica snage, osobito mišićne, pa se radi toga najtoplije preporuča onim staležim, koji rabe danomice mišičnu snagu.

Sušenje mesa. Amerikanci uveli su novi način sušenja mesa, po kojem meso postane veoma tečno, ne samo. ali i vrlo liepe boje. Oni postupaju pri tom kako sliedi: Još toplo meso, naime dok se krv izcíedi nataru dobro sa smrvljenom bielom soli, kojoj je na svaka 32 diela, primiešano 1 dio smrvljene salitrovine. Po tom se posipje meso raženim mekinjam, i tako toliko, doklen god se mekinje drže, po tom se zamota svaki pojedini komad mesa u hartiji, i ovjesi u dimnjak ili prostor priredjen za dimljenje. Meso se uzdrži za više godina točno i zdravo, a da ga ljeti ne napadaju crvi ili muhe, naslaže se u skrinjici u prosijani pepeo. Rabi se drveni pepeo (lug), i to tako, da je svaki pojedini komad u lug zakopan.

Tikve na mješancu. Svaki razboriti gospodar nastoji, da što se bolje okoristi raznimi odpadci iz gospodarstva i kućanstva, kao travom, lišćem, odpadcim od kuhinje, raznim izmetinam, smećem itd, pa onda pravi mješanac, koji je izvrstan djubar za svako bilje, a osobito za povrtline i cvieće. Nego, uz mješanac, gospodar može da ima i drugu korist, naime, da uzgaja rane tikve. Na taj način ou upotrebi mješanac, koji ima da leži neko vrieme e da pregnjije, kao zemljište. Na vrhu stoga od mješanca metne se malo zemlje, pa se tu zasade tikve, koje su se prije uzgojile iz sjemena, kako ćemo sada pripovjedati. Rano u proljeće, naime u ožujku zasadi u lonac u prhoj a crničkoj zemlji dvie pečke od tikve, zemlja se uzdrži vlazna, a lonče na toplu mjestu, da sjeme što prije proklica. Odklen proklica, pa sve dok se više nije bojati studeni, drži se uvjek lonac u toplu prostoru, a na svjetlu mjestu, i zrači se kad god se može, Kad je koncem travnja ili u svibnju onda se razsade tikve iz lonca sa svom grudvom, bez da se žile takuu na vrh stoga, koji se prije priredi, kako što je rečeno. Zalieva se, koliko je potreba, pa nakom osam dana počme tjerati rizva, koja kako raste toplina, tako i ona sve više raste, cvate obilno i zamiče puno ploda. Na ovaj način ima se tikvica 20 dana, a kadšto i mjesec dana prije, no što bi se obično imalo, a ako se pusti da plod raste i dozrije, onda postane nevjerojatno velik.



Slika 48. *Corypha umbraculifera.*

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Jednostavna vrata od ljetva, slika 46 i 47. Napredni i praktični amerikanci, i kod vrata za torove ili inače pregrade za blago, gledali su da uvedu što veću jednostavnost. Naša slika 46 predočuje nam takova vrata otvorena, a slika 47 zatvorena. Složena su od ljetava, a donji kraj desno pričvršćen je o dvie okomito stojeće daske, tako da se vrata mogu dignuti gori u okomitom pravcu i spustiti doli vodoravnom pravcu. Na vrhu tih dviju okomito jedan pokraj drugoga zasadjenih stupova ili mostnica, ima kotač. Na ovaj kotač ide uže, koje je jednim krajem privezano na donji lievi kraj vrata, dočim je na drugom kraju obterećeno utezom, tako, da kad stoje otvorena, stoje u ranovjesju, a vodoravno. Želeli se otvoriti dosti ih je samo malo podignuti na lievu kraju, o utez ih pritegne odmah u okomitom položaju, kako to slika 46 kaže. Želeli se pak zatvoriti, dosti ih je samo malo potegnuti, a one padnu odmah u vodoravnom položaju, i stoje, kako to naša slika 47 kaže.

Corypha umbraculifera, slika 48, je jedna od stablastućih paoma, posve nalična Listoniam, veoma liepa uzrasta, a koja se dade posve lako uzgajati. Ona može, da u južnim predjelim uspjeva na polje, uvjek dakako na zaklonjenu mjestu u sunčanome položaju, a u zemlji, koja je smjesa od zemlje od rastrošena lišća, od obične zemlje i od pržine. Zimi valja nastojati, da joj voda ne leži na žilama, dočim se ljeti zalieva obilno.

Gospodarske Viesti.

Po vjestim, koje su nam dosad stigle za raznih strana pokrajine, razabire da je svudi potrgano više grozdja nego lani. Mjestimice ga je $^1/_4$ više, a mjestimice čak $^1/_3$ više. Žalibože na nekim mjestim trgalo se je i trga, a da grozdje nije još posve dozrelo.

X

Usljed petnaestog medjunarodnog sajma žitija u Beču, gdje je bilo pet put više nudioca, nego kupaca, pala je ciena i žitijam i brašnu. — Tomu je dopriniela mnogo i brzojavna viest iz Kalifornije, koja je javila svietu, da je Kalifornička žitna sveza, obustavila rad i plaćanje, jer odavna nije bilo nikakove prodaje.

X

U Haugsdorfu u Dolnjoj Austriji, rodila je ljetos jedna 7 godišnja loza sa 1000 grozdova. I lani potrgalo se je od te loze grožđja za $1^1/_2$ vidro masta. Riedka plodnost!

X

Godine 1886 utjerale su carinare za potrošarinu Cisleitanije 97,140,056 forintih, a za onu Transleitanije 25,165 931 forintih. Ukupno dakle utjerale su Austro-ugarske carinare za potrošarinu 122,305,987 forintih.

X

Iz taljanskog podruma u Lucerni, kojeg vodi pod nadzorom taljanske vlade vinar Plotti, prodalo se je u lipnju mjesecu t. g. 57,458 kvintala vina. Slična vinarske stanice, osniva taljanska vlada u svim većim gradovim Švajcarske, Njemačke, Francuske, Belgije i Holandije; one su koristne, jer ne samo da akreditiraju taljansko vino u inozemstvo, ali ga i prodavaju i sklapaju novih poznanstva trgovačkim tvrkam, izviešćivaju o stanju ljetine i davaju inozemskim trgovcim sve potrebite naputke samo da ih privabe da kupuju taljansko vino.

X

Od 1 siečnja do 1 srpnja t. g. 1887 uveveno je u Francusku 7,195,489 hektolitara vina. Polovicu toga vina uvedeno je iz Španjolske, a $^1/_6$ iz Italije, ostalo iz Algerije, Grčke, Austrije i drugih vinorodnih zemalja. U isto doba izvedeno je iz Francuske 1,555,453 hektolitra vina u vriednosti od 153,684,000 franaka.

X

Od 569,186 hektara vinograda okuženih od filoksere koncem god 1885 u Francuskoj, propalo je tekom godine 1886 2000 hektara, a 9000 hektara je na novo okuženo. Sumpornim ugljikom liečilo se je 47,225 hektara, pepelikovim sulfokarbonatim liečilo se je 4459 hektara, dočim je 110,787 hektara zasadjeno amerikanskom lozom.

X

Španjolski vinogradari snuju veliko vinarsko i vinogradarsko družtvo, sa sjedištem u Madridu Družtvo bavit će se nasadjivanjem vinograda, pravljenjem vina, vinskom trgovinom i vinarsko vinogradarskim zakonarstvom.

X

Braziljanska komora glasovala je zakon, kojim se dokida carina na slador, koji se izvažao. — Usljed toga pasti će još više ciena sladoru, jer Brazil proizvadja puno trstikovog sladora.

X

Od 6 do 8 listopada t. g. držat će se u Klosterneuburgu predavanja o uporabljivanju, priredjivanju i unovčivanju voća.

X

Izišao je „Statistiche Jahrbuch" c. k. Ministarstva za poljodjelstvo za godinu 1886. — Najmanje bavi se o Dalmaciji, a žalibože i oni podatci ili su ne točni ili su prepisani iz prijašnjih statistika, dakle takodjer ne točni.

X

Od 1 svibnja do konca rujna 1888 obdržavat će se u Bruxelles u Belgiji medjunarodno natjecanje svijuh gospodarskih, trgovačkih i obrtničkih proizvoda, koji se izvažaju i uvažaju u Evropu.

X

Godine 1887 Država je držala na 12 mjesta u Dalmaciji pastuhe za oplodjivanje kobila. Bila su u sve 22 pastuha, a oplodili su 807 kobila, dakle poprieko zapasao je svaki pastuh 36 kobila. U Istri bilo je u istu svrhu na razpoloženje 30 pastuha na 10 mjesta. Oni su zapasali svega 958 kobila, daklen je svaki pastuh poprieko uzeto, zapasao 32 kobile. Da se vidi koliko je razlika od nas do u Češku, služit će nam sliedeći brojevi. U Českoj na 133 mjesta bilo je 493 pastuha, koji su zapasali 28,449 kobila, daklen zapasao je svaki pastuh poprieko 58 kobilâ.

X

Kako „*New York Herald*" u Saveznim amerikanskim državama imade 21 miljun krava.

Svaka krava daje poprieko na godinu 350 gallona mlieka, što čini ukupno 7350 miljuna galona. Pravi se na godinu 1,350,000 funtih masla i 6,500,000 funtih sira. ostalo mlieko popije se i inače potroši Rečeni sir i maslo, vriednije je za 20 miljuna dolara od godišnje pšenicne žetve u svim Sjedinjenim državama.

×

U lipnju t. g. na Parižkom pokušalištu potraženo jo 623 vrsti vina. — Kao naravne i zdrave pronadjeno je samo 236 vrstih; izmedju nevaljanih i zdravlju štetnih bilo je 7 vrstih, kojimi je pridodano bilo salicilne kiseline.

×

Konsularski ured na Malti savjetuje, da se dalmatinska vina voze na malteški trg. jer da je siciliancem, radi vladajuće kolere, zabranjeno voziti vino na Maltu. Prodaja ne obavlja se na veliko nego na malo, onako po prilici, kako u Dubrovniku i u Boki prodavaju vino sa ladja.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

95. Gdje bi mogao nabaviti knjigu na taljanskome jeziku, koja se bavi mašćenjem?

N. M. u B. (Boka).

Ima ih u knjižara izdavatelja U. Hoepli u Milanu a to su: *il Tintore* od *R. Lepetit. Manuali Hoepli Serie pratica*, i *Manuale di filatura, tessitura e tintoria* od *Grothe*. Nama nije poznata nijedna druga knjiga, koja bi se bavila isključivo mašćenjem, znademo da o tom imade govora u razuim gospodarskim technologijam, kao n. pr. u Salvijevoj.

96. Gdje i za koliko bi mogao nabaviti mlin za mlivenje buhača?

N. M. u B (Boka).

Osobitih mlinova za mlivenje buhača nema. U koliko je nama poznato buhač melju u mlinice za brašno. A takovi su ili ručni ili na vitlo. Prvi napram vrsti stoje 60 do 180 forinta, drugi na vitlo od 500 do 2500 forinta. Tvornica Claytona i Suttlewortha u Beču, pa ona Friedländera, takodjer u Beču, grade rečene mlinove, te imadu posebne ilustrovane cijenike, koje šalju badava svakome koji ih zatraži.

97. Imam kravu. koja slabo doji. Molim vas podučite me, što mi je raditi, da sasvim presuši, jer bi ju utovio?

A. V. u D. (Hrvatska).

Ako poznate vješta živinara, dajte ju ujaloviti. U protivnom slučaju, tierajte ju neko vrieme na rad, ili ju inače izmarajte dok presahne vime. Veliki misični napor, kod životinje, koja tomu nije bila naučna, pa i samo da bježi na okolo. od velikog je upliva na dojnost. — Naravski, razumjeva se, da ju za neko vrieme dok presahne valja lošije hraniti. Neki savjetuju, da se lošoj hrani primješava svakog dana jedna žličica sumpornog cvieta, 2 grama kumina i 10 smrvljenih borovička, pa da će u 12 dana vime sasvim presahnuti; no o tom nema pobližih sigurnih dokaza. Kušajte!

98. Kako se najbolje djubre loze? — Koje doba godine je zato najprikladnija?

G. M. u B. (Boka).

Prvi dio vašeg pitanja nije nam jasam, jer ne znamo jeli razumjevate način djubrenja ili vrst djubra. Loze se djubre ili tako, da se s gornje strane loze izkopa jama, pa u nju metne djubar, ili tako, da se sva zemlja okolo glave razgrne do žila, pa sve naokolo metne djubar. Ovaj postupak upotrebljava se kad se djubri običnim djubrom, dočim pri djubrenju umjetnim djubrom, koji način u novije doba preotimlje sve više maha, napravi se 30 cm. od glave gvozdenim kolcem, 30 do 40 cm. duboka jama, pa se u nju saspe umjetni djubar. Ove jame su široke, koliko je kolac debeo, a prave se 2, 3, ili 4 unakrst jedna suproć drugoj, napram tomu ako se slabije ili obilnije djubri. Umjetni djubar razsiplju neki i po zemlji oko glave, i to odmah pred kopačim, da ga ovi odmah zakopaju. Najprikladnije doba za djubrenje jeste zima ili rano proljeće.

99. Ima li knjiga, koja se bavi o pravljenju sapuna? i odklen se može nabaviti?

G. M. u B. (Boka).

Knjiga koja bi se bavila isključivo sapunarstvom nije nam poznata na nijednom jeziku. Obširnijeg govora o pravljenju sapuna ima ali u svakoj boljoj gospodarskoj technologiji.

100. Imam starinu u strani posve prikladnu za buhač. Na koji način i kako imao bi ju prirediti, te kako i kada zasaditi?

G. A. u P. (Brač).

Stvar je jednostavna. Dajte ju najpre iskrčiti, a pri tom naravski, da triebe travu, osobito troskot, i da odstrane krupnije kamenje. Onda ju valja prekopati par puta, pa se prelazi na sadnju. Ne djubri se zemlja za buhač, jer je onda vrst buhača puno lošija. Sadnja obavlja se jeseni ili u proljeće. Buhačev razsad valja da je za to doba gotov. Sadi se na 30 do 40 cm. u razmaku, napram dobroti i padu zemlje. Bolje ga je saditi rano u proljeće, jer se onda okoristi proljetnom vlagom i dobro ukorieni. Stari razsad, kao i posve mladi ne prima se dobro.

101. Na koji način očistiti mi je odraslu višnju? Kako se ima pognjojiti?

J. A. u P. (Brač).

Valjalo bi vidjeti vašu višuju, e da vam se uzmogne reći očistite ju ovako ili onako. Kupite si Trumonerovo „Voćarstvo," koji stoji samo 50 novčića, pa pročitajte poglavje „O klaštrenju i čišćenju voćnih stabala, pa od ono što za vas nadjete dobro i shodno, aplicirajte specialno na vašu višnju. Voćna stabla gnjoje se mlešancem ili običnim gnojem pomješanim ljudskimi izmetinami. Stvar se obavlja tako, da se gnoj razbaca po zemlju sve naokolo panja, pa zakopa, ili se izkopaju za 1 metar ili $1\frac{1}{2}$ metar daleko od debla 2 ili 4 jame unakrst, pa se u njih nabaca djubar, ili se pak razgrne sva zemlja oko panja do žila, metne gnoj, pa zagrne.

B. Nova pitanja.

102. Pruža mi se prilika, da kupim imanje u Bosni. Beg mi ga daje uz povoljne uvjete, sve kako stoji, no meni fale 3000 forinta, da budem imao svu glavnicu. koju beg traži za imanje. — Imali kakova Banka ili drugi novčani zavod, koji daje novaca na imanja u Bosni? Beg bi mi dopustio, da podložim imanje, a ja bi se obvezao povratiti glavnicu u 10 godina, plaćujuć redovito kamate. Molim obavjesti.

I. R. u I. (Kotari).

103. Potrgao sam po kišnome vremenu, pa se bojim za moje vino. Molim vas bili ga mogao kakogod popraviti? Što mi je učiniti, da mi se neišteti?

J. K. u L. (pod Velebit).

104. Molim vas, kakova je to gojitba, tako zvana sideralna gojitba o kojoj se toliko govori u Franceskoj, a sada i u Italiji?

F. B. u V. (Hrvatska).

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1887.

P. n. č. g. Čukli J. — Stipetić D. J. — Markovina J. — Stefanović M. — Spika O. A. — Vrsalović B. — C. k. Realka - Split — Rinaldi pl. V. — Ostojić M.

— Č. g Marušić J. ž. — Podmirena je vaša cienjena predbrojba do konca lipnja 1887.

— Č. g. Car N. — Obrnuli smo.

— Č. g. Jokić S. — Nismo mogli do sada izpuniti vašu želju, jer prof. P. Viala nije ovčas u Montpellieru. On putuje sada Ameriku, na račun Francuske vlade, u svrhu da prouči, koje amerikanske loze odole filokseri a uspjevaju u vapnenastim zemljama.

— Č. g. Nedarić V. — Obratite se Predsjedništvu Hrv. slav. gospodarskoga družtva u Zagrebu.

— Č. g. Batić A. — Poslat ćemo vam do malo dana. sad nemamo pri ruci.

— Č. g. K. P. — Ona slika, koju ste nam poslali, predočuje Dendrobium moniliforme, Sw. *To je jedna Orkidea, koja je porjeklom iz Kine, odklen je uvedena godine 1824.*

☞ Prvih dana kolovoza pozvali smo poimence sve predbrojnike na isplatu predbrojbe, ali se je žalibože jako malen broj odazvao. Zaostatci su veliki i od predbrojbe na knjigu „O uzgoju i njegovanju cvieća" itd., i o od naručba itd. itd., pa se ovako nemože dalje. Molimo gospodu dužnike, da nas se sjete, jer ćemo inače obustaviti radju, pa se latiti kraćeg puta. ☜

„UPRAVA."

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U KOLOVOZU 1887.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Snježnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	23·7	30·5	1	16·8	8	22	9	6	—	—	8	—	—	—	—	—	9	1	—	1	5	2	3	1	9	25·8	7·6	19
Korčula	25·2	34·0	16	23·5	23	28	3	—	—	—	6	—	—	—	1	—	1	4	2	15	1	—	—	20	14	—	—	—
Hvar	24·9	35·0	14	17·2	23	27	4	1	—	—	—	—	—	—	1	—	2	3	6	2	1	—	6	6	5	2·5	2·5	20
Kuin	23·5	29·7	2	18·3	22	23	8	6	—	2	8	—	—	—	1	—	10	—	—	—	5	2	10	—	4	—	—	—
Drniš	24·6	33·3	2	17·3	22	25	6	4	—	1	12	—	—	4	1	—	6	2	—	—	6	—	2	—	1	—	—	—
Mokrine (Boka)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Nin	23·9	28·4	1	18·8	22	25	6	5	—	—	5	—	—	1	—	—	2	6	1	5	1	2	12	11	22	—	—	—
Trogir	28·9	35·8	3	21·0	23	27	4	3	—	1	13	—	—	—	3	—	17	12	5	2	8	1	11	26	12	—	—	—
Dubrovnik	25·2	32·6	2	20·0	24	20	11	2	—	—	—	—	—	—	—	—	4	12	3	21	2	—	20	14	31	24·9	17·4	21
Smokvica (Korčula)	26·1	30·0	1	24·0	6	27	4	—	—	—	—	—	—	—	1	1	7	2	4	14	—	—	—	27	39	—	—	—
Račišće (Korčula)	27·2	33·5	1	23·0	24	28	3	—	—	—	8	—	—	—	1	—	—	4	4	15	3	1	2	17	12	—	—	—
Obrovac	21·76	28·0	17	17·0	29	26	3	2		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	4	24	—	—	—	—	—
Podgora (Primorje)	25·6	30·3	17	22·3	23	25	6	2	—	—	5	—	—	—	—	1	4	—	—	—	9	—	11	3	2	—	—	—
Velaluka	25·1	31·0	4	21·2	22	30	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	3	7	5	6	5	18	2	—	—	—	—
Proložac (Imotski)	24·9	29·0	1	20·6	22	19	12	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Blato (Korčula)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

U ZADRU 1887. Brzotiskom „Narodnoga Lista"

Godina VI. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 20

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Listopada 1887. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Listopada 1887.

Filokserični zakon od 3 travnja 1875. — Prva sredstva proti filokseri. — Iztraživanje. — Sustav izkorenjivanja. — Težatni sustav pomoću sumporna ugljika.

(Piše za „Gosp. Poučnik“ A. prof. Bućić).

(Nastavak V. broj 19).

Težatni sustav istom tekućinom

Ako ima prostranih površina zarazenih, al se loze još prilično dobro drže u snazi, onda se može upotrebiti proti filokseri težatni sustav pomoću sumporna ugljika. Dočim, ako su loze već blizu da propadnu, onda nema govora, da se uporabi ovaj sustav, već bi valjalo ili vinograde zapustiti ili izkorjeniti.

Izkorienjivanje loza prostranih površina ne izplaća se, jer je izkorienjivanje skupo, a korist koja odtud proiztiče malena. Posve izkorieniti loze sa prostrano zarazenih mjestâ skorom nije moguće, a usljeg toga nebi bila odstranjena pogibelj daljeg okuženja, jer bi se puno više vremena uložilo, da se loze posve izkoriene, nego li filoksera trebuje, da se dalje širi. Pa bi se u isto vrieme izkorienilo loza, koje bi još mogle radjati Težatnim sustavom uzdrže se loze u snazi, pa još uvjek radjaju, s toga je uporabljati ovaj sustav, kad je filoksera okužila prostrane površine, dočim sustav izkorienjivanja ima svrhu, da obustavi zlo, u njegovom prvom zametku.

Težatni sustav preporuča se i za manja ognjišta odaljena od glavnog ognjišta, pa i za one vinograde, koji pripadaju vlastniku jednog okuženog vinograda, a za koje je uvjek sumnja, da bi mogli biti okuženi.

Težatnim sustavom, neubija sè posve filoksera, odnosno nerazkužuje se posve vinograd, ali loze žive i radjaju, jer sumporni ugljik, kojeg se u ovom slučaju samo deseti dio rabi od onoga, što se rabi pri izkorienjivanju, ubija ipak toliko filoksera, da loze mogu dalje živiti i radjati.

Filokserični zakon, nebavi se nit najmanje o načinu uporabe težatnog sustava. Postaje dakle prepuštena slobodnoj volji gospodarevoj način uporabe, dakako nakon sporazuma vještakom. Vještak će ih uputiti o troškovim spojenim težatnim sustavom, a oni sami znadu, koliko im koristi davaju vinogradi, pa kad sravne trošak sa dohodom, znati će dali im se izplaća uporabiti težatni sustav ili ne.

Obično računa se 96 forinti troška po hektaru, sve uračunano, daklen i ručna radnja.

Na ovoj radnji mogu se upotrebiti samo vještiji radnici, jer se ipak neka vještina i za baratanje Gastinovog kolca, i za izvadjanje radnje. Unaprjed valja opredieliti, kako da se izvadja radja, a to biva obično sljedećim redom.

Najpre idu oni, koji rade običnim gvozdenim kolcem (polugom), te prave oko svake glave, nešto 50 cm. daleko od nje, 4 do 6 luknjâ dubokih 40 cm. Kad je gotovo, kakovih 100 luknja, onda počmu radnici ustrcavati sumporni ugljik Gastineovim kolcem. Za ovim idu radnici, koji odmah zatrpaju luknju, u kojoj je ustrcan bio sumporni ugljik. Na svaki četvorni metar površine uštrca se 25 grama sumpornog ugljika.

Luknje se moradu odmah zasuti, jer je sumporni ugljik veoma hlapljiv, pa bi njegovo djelovanje oslabilo, kad bi plinovi u zrak izhlapili.

Sumporni ugljik ustrcava se zimi, ali ne kad je čiča zima, jer bi onda loze puno protrpjele.

Težatni sustav nije uporabiv u čvrstim, žilavim zemljama, jer tamo plinovi nemogu da se šire pod zemljom, te da razviju svoju blagotvorno djelovanje.

Pet je pravila, po kojimi se ima ravnati pri uporabi težatnog sustava sumpornim ugljikom.

1. Uporabiti je ovaj sustav, kad bolest nije uzela duboka korjena, te su loze još u priličnoj snazi.

2. I kad počiva loza t. j zimi, nesmje se nigda više ustrcati od 25 grama sumpornog ugljika na svaki četvrni metar površine, a kad loze tjeraju onda manje.

3. Ustrcavati je onda, kad je zemlja posve suha ili barem prilično suha.

4. Ustrcavati je sumporni ugljik okolo svake loze u dotičnom vinogradu, pa da su samo neke napadnute od kletog zareznika.

5. Ustrcavanje mora se opetovati svake godine, i to samo jedanput.

Uz ustrcavanje valja vinograd obilno djubriti. Umjetni djubar pokazao se je puno djelatniji od stajskog, jer se laglje uporablja.

Na svaki hektar vinograda rabi se obično:

200 kg. pepelikovog solićnika
250 „ čipavnog sumporana
150 „ vapnenog iperfosfata ili brašna od kostiju.

Oko svake glave izkopaju še jame, u ko-

PODLISTAK.

Štetni zareznici, nametnice i bolesti masline.

(Konac. Vidi broj 19).

Suša.

Suša ako je trajna hudi u ljetno doba, ili time što odpada plod ili time što odpada lišće. Zlu se doneklen staje na kraj, ako se obilno djubre masline i pomnjivo obradjiva zemlja, a gdje je moguće ako se zalievaju masline ili natapa maslinjak. I suhi južnjak u proljeće, može da nanese isto toliko štete, koliko vlažni topli južnjak, jer se posuši puplje ili rese.

Slabo svjetlo.

Ako su masline gusto zasadjene ili su inače guste krošnje, one kržljave i ne radjaju, jer svjetlo nemože da blagotvorno djeluje na lišće, te ili nemože da se stvara listno zelenilo. Valja saditi masline na daleko, te klaštriti ih čistiti da im krošnja ne bude gusta.

Medena rosa.

Na maslinama je vrlo česta medena rosa, i to na cvieću, na licu lišća i na granama. — Mnienja se razilaze u tom, koji bi mogao biti uzrok medenoj rosi, no u novije doba se je uvjerilo, da se medena rosa pojavlja ponajviše na maslinama, gdje je zemlja mračna, i to u ljetno doba kad vlada trajna suša, i kad se ozlede žile. Ako se dakle bude djubrilo takove masline, ako se nebude obradjivale u ljetno doba, ako im še nebude ozledjivale jače zile, i ako se bude držala krošnja u razmjeru sa žilama i snagom zemlje, onda će nestati medene rose.

Krasta.

Krasta pojavlja se na granam i granicam. Tvrda je to drvonasta, šupljikava tvar, velika, kolik slanutak ili lieśnjak, redje kolik orah. — Stablo krastavo, ne radja, gubi lišće, kržljavi, a može i da pogine. Ova bolest se pojavlja ponajviše na maslinama, u dolinama, koje su zasadjene na gnjilačama ili ilovačama ili su zadušene ili se često klaštre.

Da bi ovu bolest mogao prouzrokovati kakav zareznik ili kakova tajnocvjetna nametnica nemože se ni posumnjati, jer im nije nigda bilo moguće naći tragovâ, sva je prilika, kako što je rečeno, da potiče od ozleda. Prof. A. Mori, koji je dugo proučavao krastu, nije mogao doći do nikakova zaključka. — On je opazio, da je usljed nekih krasta alterirana ona zelena kožica izmedju kore i lika, nu obično, daje i liko alterirano, a kod starih krasta, da trpi i drvovina. On mnije, kako i mnogi drugi, da je krasta posljedica raztvora staničevine. Kraste ima najviše na onim maslinama, koje se obilno klaštre i gdje grad (krupa) često tuče, kao što i ondje gdje je običaj mlatiti krošnju, kad se plod bere. Ako budu odstranjeni ovi uzroci, nestat će kraste.

Guba ili gubovina.

Guba ili gubovina pojavlja se na deblu i na debljim granama. Dio ili sva drvovina omekša, postane kao guba, izumre i drobi se posve lako. Ovoj bolesti je uzrok nepomnjivo klaštrenje i čišćenje masline Usljed rana koje se na jedan ili drugi način podadu maslini može vlaga da prodire u nutri, tamo se nastane zareznik, a i koja tajnocvjetna nametnica, pa se zdravo drvo pretvori malo po malo u gubovinu, tako da u mnogih stabala maldane sva drvovina pretvori se u gubovinu, a ostane samo kora i liko. Gubovina se manje razvija na stabla uzgojena, koji su uzgojeni iz sjemena ili sadjenica, a više kod onih uzgojenih izbojim i od oka. Ne pojavlja se, ako se maslini neprouzrokuje velikih ozleda (rana), pa ako se rane odmah zamazu kakovom voćarskom smolom. Najbolji maz za masline jeste back (bleck) t j. ona vrst katrama. koja se dobiva iz suhe destilacije kamena uglјena za svjetleći plin. Gdje već ima gubovine, može se izliečiti, ako se izsječe, odnosno izdube drvo do zdrava, pa rana namaže black-om ili drugim mazom. po **M. I. O.**

je se saspe ovaj djubar; pa se po mogućnosti ulije nekoliko litara vode, u kojoj se djubar lako raztapa, pa ga korienje laglje upija.

Težatni sustav pomoću sumpornog ugljika rabe u raznim državam, ali u francuskoj najviše i maldane u svim okuženim dipartimentim. Obzirom na sigurnu djelatnost ovoga sustava, kad bi se bog sačuvaj filoksera kod nas pojavila, ja cienim da bi se ovaj sustav mogao koristonosno uporabiti u onim občinama, koje proizvadjaju dobra trgovačka vina.

Liečenje mildewa

(Peronospora viticola).

(Nastavak vidi broj 19).

Sredstva u prahu, bakrom za osnovu.

Na mnogim mjestim, gdje se oskudjeva vodom, nedade se upotrebiti nijedno od već navedenih sredstavâ proti mildewu. Što s tog razloga, što jer je laglje sredstva u prahu uporabljati, izumila su se mnoga takova sredstva, pa je dobro, da se znade i odčesa su sastavljeni, i kako djeluju — Jedno od boljih, takovih sredstava jeste:

Podechardova prašina.

Ovu prašinu izumio je g. Podechard Pauvelot iz Gigny-a, a sastoji se iz sliedećih tvari:

Mastnoga vapna	100 kg.
Modre galice	20 „
Sumpora u prahu	10 „
Drvenog pepela (sirovog) . . .	15 „
Vode	50 lit.

Priredjuje se, kako sliedi: Ugrije se ono 50 litara vode, pa se u njoj raztopi ono 20 kg. modre galice (sumporno kiselog bakra). Nuzto rastre se vapno na zrak, pa dok se ohladi gornja raztopina lieva se po malo po vapnu i mieša se. Da što tekućine ne oteče dok se lieva po vapnu i mieša, okruži se vapno pepelom. Nakon 24 sata dodade se sumpor, pa opet sve dobro izmješa. Na ovaj način postupajuć, dobije se od svih ovih stvarih pomješanih 166 kilog. prašine, koju pred uporabom valja prosijati na sito, koje ima otvore od 3 milimetra.

Ove prašine može se napraviti puno na jedanput, jer vremenom ne gubi snage.

Za 166 kg. Cadechardova praška troši se 6 forinta i $82^1/_2$ novčića, i to:

Za 100 kg.	vapna, po 1 novč. kg. .	f.	1·00
„ 20 „	modre galice po 23 n. kg.	„	4·60
„ 10 „	sumpora po $8^1/_2$ n. kg.	„	0·85
„ 15 „	pepela po $2^1/_2$ n. kg. .	„	$0·37^1/_2$
„ 50	litra vode		
	Ukupno	for.	$6·82^1/_2$

Ako pomnožimo ovu svotu t. j. $6·82^1/_2$ s 100, te razdielimo su 166 doznat ćemo cienu za svaku 100 kilograma, a ta je 4 forinte, što odgovara po 4 novčića kilogram.

Gosp. L. Magnien u svojem „Rapport adressé a M. le Ministre de l' agriculture sur les expériences, entreprises en Bourgogne, pendant l' année 1885, dans le but de trouver un moyen pratique et efficace pour combattre le Mildion," Dijon 1886 strana 25. tvrdi, da se je on osobno uvjerio o uspješnom djelevanju Podechardove prašine, koju je rečeni izumitelj rabio u Beaune. On je posuo loze u kolovozu i to samo jedanput, a uspjeh je bio tako dobar, da je lišće bilo zdravo još dne 18 listopada. No kako *Journal d' Agricolture pratique* od god. 1886 str. 698 i *Vigne Américaine* od iste godine u 12 broju izvješćuje, kušnje izvedene u Gercu po gosp. Lavergne i one izvedene u Lori u Garonni od gosp. Laporte, dale su posve negativni uspjeh. Oni su bili posuli loze Podechardovom prašinom u kolovozu mjesecu, a izmedju 1 i 15 kolovóza oboljelo je sve lišće dotičnih loza od mildewa. No, s druge strane opet tvrde gg. dr. Luzarey, Millardet, Davod itd. koji su po tri do pet put posuli loze rečenom prašinom, da je uspjeh bio dobar, no nigda takav. kakav se postizava bordoležkom židčinom ili plavom vo dom.

Da vidimo, koliko se troši za posuti 1 hek. vinograda.

Kako sam Podechard tvrdi hoće se 150 kg. na hektar. Kako smo vidili 100 kg. stoji 4 forinte, po tom za posuti jedan hektar potrošit će 6 forinti prašine. Ovome je pribrojiti dvi nadnice svaka po $1^1/_2$ forint, daklen 3 forinte. Po tom ukupni trošak za posuti 1 hektar vinograda jeste 9 forinta. No pošto, ako će uspjeh biti povoljan valja posuti loze barem 3 do 5 puta. po tom trošak za liečenje iznio bi 27 do 45 forintih.

Ovo je doista puno, ako sravni s onim što se troši pri uporabi bordoležke židčine ili plave vode. Nego ovom prašinom boreć se proti mildewu, bori se istodobno i proti nedaći (oidium), jer sadrži sumpora.

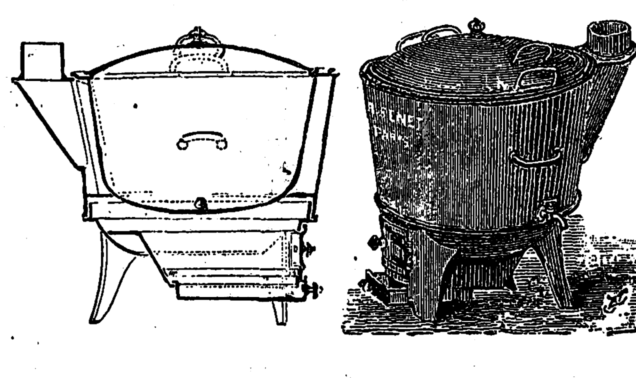
Mnogi su predložili da se na jednostavniji način pravi Podechardova prašina. Tako gosp. Vergnette-Lamotte na strani 60 od *Bulletin de la Société agric. de l' Herault* predlaže: „Uzme se 100 kg. vapna koji je bio izložen djelovanju zraka. i prosije se na široko sito e da se odstrane krupne komade i kamenja su 5 kg. ovog vapna i 15 kg. vodne napravi se vapneno mlieko; a istodobno napose raztopi se 10 kg. modre galice u 30 litara tople vode. Kad ova raztopina ohladi na 20 ili 25° C., dolije se vapneno mlieko i sve se dobro izmješa. Sad se rastre ono preostalih 95 kilograma vapna na pločnik ili drugo nepropustno mjesto, pa se pomoću zalivača. navedena raztopina lieva malo po malo po njemu u obliku rose. Po tom se dobro izmješa, suši nekoliko dana, opet mieša, mrvi, prosije na fino sito, pa stavlja u vreće.

Gosp. David na strani 765 *Journal d'Agr. pratique*, god. 1886 predlaže: „da se 30 kilogr. vapna raztopi u što moguće manje vode, a isto tako 8 kg. modre galice, ali napose. Kad se raztopina modre galice posve ohladi pomješa se jedno drugim, suši na suncu, izmrvi i prosije.

Dr Partigson u svojem djelcu *Le Mildion et son traitement* (Châteauroux, god. 1886) preporuča sljedeće:

Vode	100 kg.
Modre galice	20 „
Vapna u prahu	90 „

Raztopi se u vodi modra galica, pa se ova raztopina lieva malo po malo na vapno. Mieša se neprestano, pa kaša ova suši na suncu, onda izmrvi, pa prosije. *(Sliedi).*



Slika 49. *Novi kotao za kuhanje krme.*

Pitanje o pravu Dalmatinaca na pašnjake u Lici *).

Mješovito povjerenstvo, koje bje izaslano da pregleda pašnjake, na koje neka dalmatinska mjesta imadu pravo paše, prekinulo je svoje poslovanje, te će pregledavanje nastaviti mjeseca listopada t. g.

Ovo povjerenstvo konštatovalo je, da su Dalmatinci osvojili cieli niz šumskih pašnjaka, na koje imadu samo neko ograničeno pravo. Tobožnje pravo tih dalmatinskih obćina na pašu u ličkih gorah osniva se na konvenciji, utanačenoj izmedju Austrije i mletačke republike u Novigradu 24 listopada 1776 po pukovniku Aspremonte i mletačkom namjestniku Gradenigu u Dalmaciji.

U ovoj konvenciji ugovoreno je, da susjedna dalmatinska mjesta mogu ljetnu pašu upotrebiti na ličkom zemljištu i to izključivo na mjestih sudbeno ustanovljenih u Raduču 29 lipnja 1775., ali je ujedno ustanovljeno i to, da Ličanom pripada pravo *zimske paše* u nizinah dolnje Zrmanje u Dalmaciji. Ličani morali su već odavna rezignirati na ovo svoje pravo, dočim su Dalmatinci dolazili i još dolaze svake godine sa mnogobrojnom stokom (ovog proljeća dotjerali su Dalmatinci na ličke pašnjake oko 50,000 stoke), a osobito kozami i ovcami u ličke krajeve, te upotrebljavaju ne samo svoje pravo, nego i pašnjake, koji jim nepripadaju.

Izaslano povjerenstvo omedjašilo je sad i naznačilo točno ona mjesta, gdje Dalmatinci svojim stokom u ličkih krajevih prelietovati mogu.

Povjerenstvu biti, će takodjer zadaćom, da u Dalmaciji iztraži one predjele, na koje i Ličani imadu pravo na *zimsku pašu*.

Prijašnja povjerenstva upuštala su se u obširna razmatranja tog pitanja samo iz stanovišta *juridičkog*, cjepidlačareć po jurističkih teorijah obzirom na medjutim kroz 100 godina nastavše pravne promjene koli u posjedu, toli i glede izvršivanja prava pašarenja, odvrativ se s puta, kojim bi se ovo pitanje praktično i stvarno riešiti moglo. To je baš onaj razlog, zašto se nisu mogle toliko put poprimljene razprave do valjana kraja i konca dovršiti.

Sadanje povjerenstvo, emancipirajuć se od svih juridičkih momenata, prihvatilo se je načela, da se iz narodno gospodarstvenih i političkih obzira pravo paše Dalmatinaca svede u one granice, koje ličkomu žiteljstvu od tolike štete nisu kao dojako i koju bi štetu oni donjekle ipak kako tako podnositi mogli, budući bi u protivnom slučaju, da naime Dalmatinci pravo pase u onoj mjeri uživaju kao do sad, ne samo obstanku ličkih žitelja pogibelj prietila, pošto oni sami u njihovom kršnom predjelu ono malo paše i žvade za uzdržavanje stoke trebaju, nego bi se uživanjem paše preko svake mjere još njesto zaostali zeleni predjeli u pust kamen pretvorili, te bi se tim ciela kultura tla ličkog kraja posve uništila, a porezovna snaga pučanstva na ništa spala.

Povjerenstvo s hrvatske strane imalo je pred očima i tu okolnost da su pašnjaci u dolini Zrmanje (na dalmatinskoj strani), u kojoj je Ličnom zimska paša u zamjenu dotičnim ugovorom zajamčena, ponajviše pretvoreni u *drugu vrst kulture* (u vinograde), te je tim ondje zimska paša sad izključena, što je očiti znak, da se Ličani nisu mogli svojim pravom zimske paše ondje posluživati, pak je zahtjevalo, da se kod razprave onaj manjak, koji je na taj način na štetu Ličana nastao, nadoknadi u ličkih krajevih tim, da se veća površina ličkog pašnjaka kao jednačak za taj manjak od ljetne paše Dalmatinaca odtereti t. j. da se Ličanom prilika pruži, da od svojih livada mogu onoliko siena dobiti, koliko ga trebaju, da jim stoka prezimi, kad zimsku pašu u dolini Zrmanji uživati nemogu, jer je tamo neima.

U ono doba, kad je *novigradska konvencija* sklopljena, bili su dalmatinski pašnjaci u Lici same nenaseljene pustare i neograničeno vlastničtvo cara i vladara, dočim se je sad to stanje tako promjenilo, da je Lika skoro prenapučena, te je žiteljstvo, gdje god je moglo što ugrabiti, zaista po koju površinu tla i ugrabilo i u drugu vrst kultnre pretvorilo, za koje površine sad i državni porez i obćinski namet plaća i koje su mu površine tla god. 1850 po krajiškom temeljnom zakonu darovane i u vlastničtvo dospjele. Ovako je ponajviše učinjeno s onimi pašnjaci, na kojih imadu Dalmatinci pravo na ljetnu pašu.

Napredak kulture i množenje žiteljstva u Lici toli je napredovalo, da se sadašnje žiteljstvo uz ono malo zemljišta, što ga ima, mora boriti za obstanak svoj i za obstanak svoje stoke, koja ga hrani i uzdržava.

Povjerenstvo s hrvatske strane, misli, ako se sve ove činjenice kod riešenja tog pitanja u obzir uzmu, da će ponajprije udovoljiti narodno-gospodarstvenim potrebam Like, koju *prvenstvo* ide, a onda potrebam Dalmatinaca i njihovog stočarstva i da će previšujim vladalačkim namjeram, koje smjeraju onamo, da se ovo životno pitanje u korist jedne i druge stranke rieši, podpuno zadovoljiti.

Ako nebi dalmatinsko povjerenstvo susretljivo prihvatilo predlog povjerenstva s hrvatske strane, koji ide na to, da se ova stvar na zadovoljstvo ličkih i dalmatinskih žitelja dokonča, onda će povjerenstvo s hrvatske strane prisiljeno biti, da *odkaže* ugovor, koji se po smislu istoga odkazati može, jer se ondje izrično naglasuje da u slučaju onom, ako bi se ugovor odkazao, svaki prelaz koli dalmatinske stoke u Liku, toli i ličke stoke u Dalmaciju prestati ima.

Nadajmo se, da će se ovo životno pitanje o pravu pašarenja u Lici sretno riešiti, za što nam jamče vrstni muževi u povjerenstvu, kojim je povjerena sreća i dobrobit kršne Like i susjedne Dalmacije, te bi žalili, ako bi se neslogom riešenje ovog pitanja još više zaplelo.

V. R.— č.—

*) Iz broja 10 „Šumarskog Lista."

Brananje i valjanje zemljišta.

(Nastavak V. broj 18).

Valja biti veoma oprezni pri valjanju zemljišta odmah po sjetvi. Jer se zemlja ta lako praši, pa padne li kiša prije nego sjeme protjera, okori se površina zemlje, a to može da ima ubitačnih posljedica. Klicam mladim, ono ma-

leno grumenje po površini zemlje nije od male zaštite proti vjetrovim i suncu, a opet se sunčane zrake laglje odrazavaju i z jednoga grumena na drugi, pa se na taj način grije bolje zemlja. I kiša ne udara nigda snagom po zemlji na kojoj ima grumenja, kako na ravnoj i izprašenoj zemlji. Ako je pljuskavica, a i pri običnoj dobroj kiši, voda otiče dalje, bez da je zemlja upija, a i malo više vode vuče sa sobom zemljane sastavine. Dočim izpod grumenja i nakon najjače pljuskavice ostane zemlja prha. Naravskije, da bi veliko grumenje, bilo isto štetno kao i veliko kamenje, ali mi znademo, da se ono samo razpada na zraku. Ako sitno ili krupno grumenje otvrdne, onda ga ni valj nę mrvi, nego ga pritisne u zemlju.

Nemože se zaniekati, da valj ne pritiska sjeme na zemlju, a da je to osobito dobro, kad je sjeme maleno a vrieme suho, jer na taj način ima sjeme više vlage, pa sigurnije i brže proklica. Nego i to zavisi od okolnosti, te će valjanje jednog čvrstog zemljišta, biti uvjek rizična igra, koja može skupa stajati osobito, ako je orudje lako. Teški valjevi, koristuju puno, na isti način, kako se je dokazalo, da ako konji ili vojnici izgazu zemlju priredjenu za sjetvu, da je to dobro i koristno. Naprotiv iskustvo je dokazalo, da prija zemlji, ako se povalja, kad se usjev na njoj zeleni. U takovu se slučaju nigda ne izpraši, a to valjda zato, jer lišće i žile ravnaju pritisak.

Valjanje zimskih usjeva na proljeće veoma je koristno, osobito na lakim zemljama i kad usjev bio djelomice izčupan smrzavanjem i raztapljanjem vode na površini zemlje. Valj pritisne opet korienje u zemlju, i na taj način zaprieči da bolje propadne.

Kako se tamani sikalina.

Na svim zemljama, a osobito na vapnenjačama pojavlja se kod nas sikalina, kao jedna od najgorih vrstih korova. Mjestimice ona sama gospoduje i raztjerala je sve drugo bilje.

Da se izkorieni sikalina hoće se ustrpljenja i uztrajnosti. Najviše pomnje valja uložiti da se sikalini ne dopusti, da razsijavanjem dalje razplodjuje, a to će se sigurno postići plievljenjem sjemenjaka. Ali nije dosti plieviti zelinu, jer onda tjera sikalina iz koriena, nego valja pomnjom i korienje izčupati. U tu svrhu može si gospodar pomoći uzkom, a dugom lopaticom, koja je navlaš gradjena u tu svrhu. Lopaticu zadube se u zemlju tik korienja, što god se dublje može, pa se onda nagne. a ono će se sve žile, ili barem dobar dio njih izčupati.

Plievljenje odnosno čupanje korienja najlaglje se obavlja u svibnju mjesecu, poslje obilne kiše, koja je prodrla duboko u zemlju. Kad se ore ili kopa zemlja nastojati je, da se svi komadi žila od sikaline sakupe i na stran bace, jer ostanu li u zemlji, protjerat će, pa će se mjesto da se obradjivanjem izkorieni, dalje razplodjivati. Neće protjerati samo oni komadi žila, koji su ostali duboko zakopani, za one plitje zakopane pomoći će duboko brananje.

Gojitbom djetelina osobito ljekarice tamani se takodjer sikalina, i to ili radi toga što se djetelina razgrani pa zaduši sikalinu ili radi toga što iznemogne opetovanim korenjem, kad se kosi djetelina.

No nije dosti tamaniti sikalinu na polju, valja ju tamaniti i po putevim i svudi gdje se ona pojavi, jer kako se obilno osjemeni, ona bi se opet sama razsijala na njivi, pa bi svaki trud bio uzaludan.

Pokošena zelina od sikaline izvrstna je krma, koju radu jedu i goveda i konji. U 100 kg. zeline imade 22 kg. probavive bjelančevine, 6 kg. probavljivih ugljovodana i 600 grama probavljivog tusta, po tom ima toliko koliko grahorka pokošena pred cvatnjom.

Žile, koje se izčupuju najbolje je upotrebljati za mješanac djubar. Da laglje i podpuno pregnjiju prekopa se često i polieva osokom ili tekućim ljudskim izmetinami.

Ako po putevim ili izmedju žitarica koja slobodno poraste, te dozrije, takova je najbolje izčupati i izgoriti. Bacati na djubrište je štetno, jer se iz djubrišta može sjeme zdravo i klicavo povratiti na njivu. **A. K.**

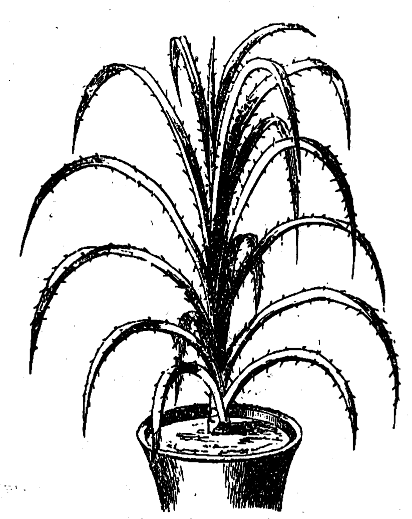
Upliv gnoja na tvorbu listnog zelenila i ugljika u bilju.

Tko je samo jednoć bacio oko na njivu ili livadu ili vrt jedan, biti će odmah opazio, kako sve bilje tamo nalazeće se nije jednako zeleno.

Bob se sasvim drugčije zeleni od loćike, luk od pšenice, repa od blitve itd., dapače biti će opazio ne samo da se raznovrstne biline drugčije zelene, ali da od istovrstnih bilina, jedna je jače, a druga slabije, jedna tamnije, a druga jasnije zelena. Na tu raznovrstnost zelenila imade bez sumnje upliva doba razvitka, ali vrst djubra svakako odlučuje.

Gilbert je bio prvi, koji je u Rothamstedu u Ingleškoj, opazio, da to zavisi od djubra. a jer je opet opazio, da bilje tamnije zelenog lišća u suhim tvarim sadrže više dušika, ponukovao je Russela, da pravi kušnje. Njegove su se kušnje vrtile na trave i sočivnice, onda na pšenicu, koja je bila podjubrena amonijakalnim solim, a polovica još i sa rudnimi soli, napokon na ječam, kojim je postupao na isti način. Sravnjivanje je preduzeo, kad je rečeno bilje bilo u punoj vegetaciji, pa se je uvjerio, da sočivnice, koje su rasle na livadi, u suhim tvarim sadržavaše više dušika, a i više listnog zelenila (klorophila). Pšenica podjubrena samo amonijakalnim soli sadržala je razmjerno više dušika i listnog zelenila, od one podjubrene amonijakalnimi i rudnimi soli. Isto je bilo i sa ječmom, dočim se je naprotiv osvjedočio kod pšenice i ječma, da ona sadrži više uglika, koje je uz amonijakalne bila pognjojena i rudnimi soli.

Gilbert iz ovih kušnja zaključuje, da množina klorofila stoji u razmjeru množinom duši-



Slika 50. *Pandanus Linnei.*

ka, kojeg tvori bilina, dočim da ugljik ne stoji u razmjeru listnim zelenilom, ako fale rudne soli.

Kako se vidi dakle gnoj ima upliva na tvorbu listnog zelenila, te bi se dalo zaključiti, da čim djubar sadrži više dušičnih sastavina uz rudne soli, da je tim lišće zelenije, a odnosno, da je tim bolje za razvoj bilja.

LAN OZIMI.

Kad se je gospodarilo na staru, pa su maldane u svakoj kući krosna bivala, onda je svaki gospodar gojio lan. — Odkad je konkurencija s dvora stala namećati svakovrstne tkanine, onda se prediveno bilje više ne goji krosna su se razmetnula, ili samo gdje još čuvaju, kao muzealna uspomena.

Za naše odnošaje, gdje se na ljetnu vlagu, nemože računati, najbolje je gojiti zimski lan. Zemlju za lan, valja dobro preorati, pobranati, pooriti obilno, pa onda zasijati. Svaka zemlja nije prikladna za lan. Najbolje su oranice u dolinami, samo ako nisu kamenite ili pjeskovite, jer kamenje ili krupni piesak hudi lanu.

Ozimi lan sije se jeseni, i to rujna mjeseca; na južnim stranama koncem rujna, na sjevernimi u prvoj polovici. Za hektar zemljišta hoće se 3 litre lanena sjemena. Sjeme se zasije omašno, pa onda pobrana, a najzad prevalja valjem. Nakon malo, ako je vrieme vlažno proklica sjeme. Dok poraste za 5 do 7 cm., onda se dobro izpljevi.

I ljuća zima nehudi lanu, dočim mu hudi, ako voda duže vremena leži na njemu.

Na proljeće t. j. nakon prve proljetne vegetazije valja ga opet temeljito izpljeviti. Lan čupa se kad počme žutiti stabaljka i donje lišće odpadati. Doduše svi gospodari ne ravnaju se proti tom jednako, a to zavisi doneklen i od toga, ako mi računamo na sjeme ili ne. Tko hoće, da dobije nježno, tanko i meko vlakno, taj čupa lan odmah po cvatnji, ne obzirući se nit najmanje na sjeme. Drugi pričekaju, da sjeme sasvim dozori, pa onda čupaju, a treći uzimlju srednji put, t. j. čupaju kad je sjeme sočno, a nije još zdrelo, odnosno, kad vlatje nije još sasvim odrvenilo.

Počupani lan naslaže se da se suši na istoj njivi, a kad se posuši, onda se ili kidaju glavice sjemenjem, ili se odreže vrh i priveže u snopiće (ručice). Mnogi odrežu odmah i žile. Ovako posušen lan pospremi se do proljeća, pa se onda moči, trlica, čisti itd. Sa hektara zemljišta dobije se 15 do 19 hektolitara sjemena, a 55 do 65 kvintala suha vlatja,

Ako je zemlja dobra, a lan nije prem na široko zasijan, onda se razvije liepo vlatje koje mjeri od podanka do donje sjemene glavice 55 do 65 cm.

Čim se lan gušće zasije, tim je razmjerno vlakno bolje, ali lan puno laglje polegne, i dobiva se razmjerno manje ploda.

Zimski lan razvija više drvovine od ljetnog, vlakno mu je oporije i tvrdje, ali je čvrsto, koliko ono od ljetnog lana- dapače još puno čvršće. Čišćenjem dobiva se manje vlakna, jer kako je rečeno razvija puno drvovine. **L.**

O previjanju grana i mladicâ, u svrhu da se poveća rodovitost voćnih stabala.

Okomito tjerajuće mladice razvijaju se i rastu najbrže, kad se ono jednoć previju ili pregiblju, onda rastu puno sporije. I one mladice, koje rastu koso, ili su od naravi više ili manje previjene, rastu puno sporije, ako se sviju u vodoravnom položaju. Ali u istom razmjeru u kojom se one slabije razvijaju u dužini, u istom razmjeru, velju nasednu više oka. Ona oka, koje se nalaze izpod prigiba, nabreknu i počmu tjerati. — Natjeranje tih oka upliva puno doba, kad se je mladica previla, i na kojem dielu previla. Čim se bliže vrhu prigiblje, tim se manje ozledjuje, ali tim se slabije razvijaju i tjeraju oka. Kad se prigiblje pri vrhu, onda oka izpodprigibe protjeraju tanke, duge mladice, dočim kad se prigiblje bliže osnovnice, onda se pretvare u cvjetna oka, pa nose plod. Previjati, nesmje se snagom i naglo, nego pomnjivo, polahko i to za vlažna vremena, i kad su mladice pune soka, jer na pregibljenoj mladici nesmje nastati ozledâ, sve što smje biti, jeste, da se izpod prigiba navrašti kora, a s gornje stdane, da se otegne, te samo malo izvanjski dio kore, da uzduž popuca. Naravska je posljedica, i razumjeva se samo po sebi, da i stanice na zadnjoj strani pregiba postanu dulje, dočim, da se na donjoj strani stisnu. Na luk previjene mladice, radjaju razmjerno više, i njihova oka, razvijaju se jednako maldane po svoj dužini, dočim drvovina manje trpi. Vodoravno previjene mladice, vodnije su i radjaju manje. — Ovo je dobro da se znade, ako se voćna stabla goje na uze; način koji se danas sve više rabi, i koji ne samo da prija oku, ali je i koristonosan.

SVAŠTICE.

Proti žuljevim. Tko trpi od žuljeva na nozi, može ih posve lako izlječiti žutim voskom. Uzme se čistoga žutoga voska rastopi se, te razastre na komad hartije, toliko velik, koliko je potreba da prekrije žulj. Dok je vosak još topao.

Pjeneća limunada, pravi se posve lako kako sliedi. Napuni se vodom običnu staklenicu od vina, metne se 30 grama sladora, pa se komadićem sladora istruga kora od jednog limuna, te se napokon još doda 4 grama vinske kiseline. Nuz to priredi se čep, pa kad je gotov uspe se u staklenicu 5 grama dvouglično kiselog natrona. Odmah začepi, priveže čep, pa izmućka i pospremi staklenica na hladnome mjestu do porabe.

Zeleni grašak u staklenice čuva se, kako sliedi. Najpre se priredi staklenice. One moradu biti posve čiste i suhe. Onda se na svako 4 litra zelena zrnja od graška (pisum) primješa dvie šake soli i $\frac{1}{3}$ žličice salitrevine. Sve se dobro izmješa jedno drugim, i siplje u staklenice. Da se grašak bolje naslaže, skosne se nekoliko put staklenicom, pa onda dobro začepi, zdravim i novim čepom, obvije mjehurom ili pergamentnom hartijom, te čuva na hladnu, a suhu mjestu, Na ovaj način priredjen grašak, ostane svjež i zdrav više godina.

Meso čuva se i u ljetno doba svježe, na način, kako sliedi. Uzme se zemljani ili drveni valj. Dno neka mu je drveno i izprobušeno, a zaklopac drven, ali koji posve zaklapa. U ovaj valj metne se meso, a njega izprobušenim dnom na pliticu punu kvasine, ali tako, da se kvasina ne dodira dna. Kvasinova kiselina, koja izhlapi, kupi se u valj, gdje je meso, i čuva ga, da se naizkvari.

Da ruže brzo procvatu. Odreže se nekoliko pupoljaka i zasade u lonac u pržini. Lonac obvije se vlažnom mahovinom, pokriju se stakle-

nim zvónom. smjeste na toplu mjestu, zalievaju mlakom vodom, pa će u 3 ili 4 dana procvasti.

Proti glistam posve jednostavno i sigurno sredstvo nalazi se u ukropini od magjala (Hesculus hyppocastanum) Izsječka se plod od magjala, pa na jedan litar sječka polije se 5 litara vrelo vode. Kad je stalo dva dana, procjedi se ukropina pa zalievaju lonci. Gliste izadju na površinu i poskapaju.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Novi kotao za kuhanje krme, slika 49. Ovaj kotao izumio je tvorničar Adrien Senet iz Pariza, a njegova prednost sastoji u tom, da se plamen, koji grije opet pod njim vraća te ga ponovno grije, a na taj način se prištedi i drva i vremena. Izim toga uredjeno je ognjište tako, da samom promjenom rešetke, može se goriti drvo ili kameni ugljen. Providjen je su dva dna, od kojih je unutarnje izprobušeno, e da stvar koja se kuha ne zagori. Kako je iznutri sastavljen kotao, vidi se iz proreza na lievo naše slike. Grade ih od razne veličine, odnosno sadržaja. Najmanji imade samo 25 litara u promjeru, a najveći 250 litara. Na veće, da nije dangubiti odlievanjem vode, odnosno ukropine, postavljena je otočna ciev na dno.

Pandanus Linnei, slika 50. Ova liepa bilina, koja svojim uzrastom naliči Yuccam i Dracaenam, može da naraste velika. Potiče iz toplih i vlažnih predjela Asie i Afrike. Radja velikim plodom, koji ime sjeme, koje se jede. — Ljube sjenu, a vjetar ih lako ne prevali, odnosno da se bolje učvrste u zemlji tjeraju prostranih žila iz debla. Ljube toplu, vlažnu postavu, a zemlju koja je smjesa od krupne vriesače i obične zemlje. Razplodjivaju se sadjenicâma. Sadjenice se prave od mladica zdrela drva koje se razviju na deblu, a sade se u klijalistu pod zvone. Da deblo protjera mladica valja mu pokratiti vrh.

Gospodarske Viesti.

Vjesti, koje su nam stigle sa raznih strana pokrajine o jematvi, posve su povoljne. — Trgalo se je liepim vremenom, mast je da nemože bolji, a skorom nigdi nije se potrgalo manje od lani, a većim dielom potrgalo se je $^1/_3$ i $^1/_2$ više. U Hrvatskoj, Magjarskoj, Istri, Italiji, Grčkoj i Francuskoj potrgat će se takodjer više od lani, pa je izgleda da će ciena vinu biti nizka.

×

Rimski „*Comizio Agrario*“ priredjuje na proljeće 1888 godine izložbu peradi.

×

U Francuskoj poskočila je nešto zadnjih dana ciena sladoru, jer se mnogo sladora kupuje za popravljanje masta.

×

U Metlici u Kranjskoj po nalogu ministarstva osnovat će se razsadnik amerikanskih loza.

×

Taljansko ministarstvo osnovalo je dvi srebrne kolajne sa 500 i 200 franaka nagrade i 4 bakrene kolajne su 100 franaka nagrade, za one vinogradare, koji budu gojili najbolje stolno groždje. Imadu pravo na nagradu, koju dosudjuje ministarstvo, samo oni, koji goje barem 400 loza za stolno grožđje.

×

Tekuće godine gojilo se je u Francuskoj 214,169 unaca svilieva sjemena, a uzgojilo se je 7,008,673 kilograma kožura (bahura).

×

Usljed dobrih uspjeha postignutih dosad u uzornoj tkalačkoj školi „*Pensylvania Museum and School Industrial art*“ ustrojila se je u Pottsville tvornica za tkanje svile, za osnovanje koje uložena je glavnica od 300,000 dolara. Ta tvornica pravit će veliku konkurenciju Švajcarskim proizvodim na amerikanskim tržistim.

×

U Parizu tečajem mjeseca svibnja t. god. prodalo se je $3^1/_2$ miljuna franaka ruža i gardenija. — U godini dana prodalo se u samome Parizu ruza za 5 miljuna franaka. Svote nevjerojatne, ali istinite!

×

Godine 1886 prodano je na Hamburgskom tržistu 268,086 kvintala vina, i to iz svih zemalja svieta. Najviše se je prodalo francuskoga vina, naime 124,455 kvintala, poprieko po 73 marka (1 marak = 62 novč) kvintal. Dalmatinskoga vina prodano je 10,716 kvintala, i to poprieko, po 48 maraka kvintal. — Najcjenije prodavalo se je naše vino, a najskuplje njemačko, t. j. po 162 marka kvintal.

×

U Bordeaux-u i Cette-u nastao je veliki *stock* starim vinom. Kupaca nema, a na trg dolazi vina još uvjek.

×

Umro je prof. G. Cantoni ravnatelj i utemeljitelj. kr. visoke gospodarske škole u Milanu, te jedan od prvih i najrevnijih promicatelja poljodjelstva u Italiji.

×

Austro-ugarski tvorničari vinovice zatražili su od vlade, da uvede zaštitnu carinu na vinovicu, koja se uvadja iz Njemačke, i to ako ne inače, a ono u onom razmjeru u kojem Njemačka nagradjuje one koji izvažaju njemačku vinovicu.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

102. Pruža mi se prilika, da kupim imanje u Bosni. Beg mi ga daje uz povoljne uvjete, sve kako stoji, no meni fali 3000 forinta, da budem imao svu glavnicu. koju beg traži za imanje. — Imali kakova Banka ili drugi novčani zavod, koji daje novaca na imanja u Bosni? Beg bi mi dopustio, da podložim imanje, a ja bi se obvezao povratiti glavnicu u 10 godina, plaćajuć redovito kamate. Molim obavjesti.

I. R. u I. (Kotari).

Koliko je nama poznato nijedan novčani zavod ne daje novca na imanja u Bosni, jer nisu još uredjeni zemljištnici, niti su čista prava vlastništva. Možete ipak pokušati sreću kod filiale Kredit-Anstalta u Serajevu ili kod filiale Union Banke. Mi cienimo, da je najbolje, da nadjete novac, kod kakove privatne osobe. To će vam izpast laglje od ruke, a neće imati toliko zanoveti, pekljanija i troška, koliko kod jednog novčanog zavoda.

103. Potrgao sam po kišnome vremenu, pa se bojim za moje vino. Molim vas bili ga mogao kakogod popraviti? Što mi je učiniti, da mi se neišteti?

J. K. u L. (pod Velebit).

Kad se trga po kišnome vremenu, uvadja se u mast više vode, no što je potrebito da mast imade; a kad je mast prem vodan, onda vino nema ni snage ni krepkoće. Valja daklen najpre, da ste na čistu o stanju masta. U tu svrhu opredielite pomoću širomjera, koliko sadrži sladora. Ako vidite da sadrži malo sladora n. p. 18 %, onda valja da ga popravite, dodajuć mu trgovačkog sladora, da bude svega 20, 22 ili 24% sladora u njemu t. j. toliko, koliko ga sadrži u srednje dobrim godinama. Jer, kako znate, od svakog postotka sladora razvije se vrienjem po prilici $^1/_2$ postotka vinovice. Izim toga, neka vam mast nešto podulje vre na dropu, jer će postati krepčije. Ako vam je mast već prevrio, te ste otočili vino odnosno otiskali drop, onda valja da popravite vino. To možete na dva načina. Ili kupite dobroga vina i pomješajte ga sa vašim lošim ili mu dodajte dobre fine i čiste vinovice. Izim toga valja da dobro sumporite bačve i da vino redovito pretakate, pa da nastojite, da ga što prije prodate ili popijete.

104. Molim vas, kakova je to gojitba, takozvana sideralna gojitba o kojoj se toliko govori u Franceskoj, a sada i u Italiji?

F. B. u V. (Hrvatska).

U novije doba stalo se je dokazivati, da zemlji ne treba davati dušičnih gnojiva, jer da se dušika u godini dana, zračnim oborinami povraća na 1 hektar zemljišta 10 do 12 kilograma, a izim toga da biline same znadu proizvadjati potrebiti dušik. Ta se je vijest povoljno dojmila svih onih gospodara, koji oskudjevaju djubrom, a Georges Ville predložio u Bruselskoj „*Société centrale d' Agriculture*“ sliedeću mienbenu osnovu za sideralnu gojitbu. On kaže naime da se imanje razdieli na dvoje. Jedna polovica, da bude pašnjak, kojeg će se djubriti samo fosfornom kiselinom, pepelikom ili vapnom (dakle dušik ne ulazi za ništa); a druga polovica, da se razdieli na tri jednaka diela. Na jednome od tih djelova da se goji djetelina, koju valja pognojiti umjetnim gnojem (ili fosfornom kiselinom, pepelikom ili vapnom), na drugome djelu da se goji pšenica ozima, a na trećem pšenica jara ili zob. Ovo se bilje pak mienja na pojedinom komadu redom označenim. Kako se vidi. stvar još nije dozrela sasvim. Na temelju ove Ville-ove sideralne osnove polovica zemljišta ostaje za pašnjak, i ne kaže se ništa ni što ni kako će se upotrebiti onaj stajski gnoj što će dobiti od blaga, koje će pasti na polovici imanja.

B. Nova pitanja.

105. U kojem je mjesecu najbolje saditi šimšir (Buxus) a da sigurno uhvati? Pošto nije lako imati grančica sa žilam, jeli prilike da se primu usadiv grančice bez žila? — Jeli mu potriba od djubra kad se usadi i po prilici koliko? Valja ga ljeti zalievati? Što se hoće, da što bolje i brže uzgoji? Ista pitanja upućujemo i glede lavorike i ruže?

O. O. u M. (Makarska).

106. Imam u jednom vinogradu više od dviesto loza plavca, koji je pahutuvac, te neradja po gotovo ništa, premda je lozje u najboljoj snazi. Molim vas, jeli bolje, da te loze izgulim, pa da ih zamjenim grebenicami drugih vrstih, ili da ih navrnem? U zadnjem slučaju, na koji način je najbolje navrnuti ih i u koje doba godine?

B. T. u S. (Brač).

107. Na koji način, dade se uzdržati grožđje svježe i zdravo do kasna?

V. L. u P. (Zadar).

108. Imam blizu rieke prostrano zemljište pržinaste naravi. Zdravica mu je šlunj. Na njemu raste samo trava i to mjestimice. Namjeravam ga saditi čičokom. Bili to išlo? Ako nebi, čim mi ga je onda zasaditi? Zemljište može se lako natopiti.

A. K. u S. (Hrvatska).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1887.

P. n. č. g. Valčić J. — Botinić S. — Morović T. — Čokljat N. — Canjuga F. — Čitaonica - Delnice.

— Č. g. Vežić N. — Odposlat ćemo vam za par dana, dok budu dotiskane. — Da ste nam zdravo!

— Č. g. Kožičić S, — Ono lišće bolestno je od mildewa.

— Č. gos. Vukić A. — Neda se komadati. Valja uzeti sve, inače neide. Hvala vam, zapovjedite nami!

— Č. g. Kolinčić F. — Broj 17 i 18 odposlalismo vam na novo.

— Č. g. Ferkić J. — Ono pitanje nije riešeno sjednostavnog razloga, što ne zasjeca ravno u program lista. Imamo dopisnika i za onu granu, ali je bolestan ima 5 mjesecih, a kako vidite niko drugi se ne javlja.

— Č. g. Tabarov S. B. — Dali smo razpitati na više mjesta, al do danas bez odgovora. Naše je mnienje, da se neće naći onako, kako vi želite. Pozdravite druga Vitanova i Balabanova!

— Č. g Ivić L. — Žalibože nije ništa spaseno, osim opisa. Bog!

— Č. g. Babić D. — Broj 11, 14 i 17 odposlali smo, a one druge brojeve za nekoliko dana.

☛ Prvih dana kolovoza pozvali smo poimence sve predbrojnike na isplatu predbrojbe, ali se je žalibože jako malen broj odazvao. Zaostatci su veliki i od predbrojbe na knjigu „O uzgoju i njegovanju cvieća" itd., i o od naručba itd. itd., pa se ovako nemože dalje. Molimo gospodu dužnike, da nas se sjete, jer ćemo inače obustaviti radju, pa se latiti kraćeg puta. ☚

„UPRAVA."

Godina VI. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 21.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Studenoga 1887. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Studenoga 1887.

O osnovanju govedjih stada.

Opetovano smo puta kazali i dokazali, da se bez gnoja neda gospodariti; a gnoja se nema, ako se nema blaga, i to baš goveda. U zadnje doba, počela su se doduše gojiti ljekarice i djeteline, ali još je daleko kod nas zanemaren uzgoj krmnog bilja, pa se još moraš sgroziti toli kad vidiš čim se blago krmi, koli kad vidiš kakova je naša marha.

Usljed amerikanske konkurencije gojitba žitarica se sve manje i manje izplaća, pa bi se najzad moralo ipak početi misliti, da se u mienbenoj osnovi uvede što više krmnog i drugog trgovačkog bilja, i tako da se jednoć napusti ona grabežno dvopredjelna mienbena osnova (pšenica ili ječam i kukuruz), s koje su izjalovile sve naše oranice.

Nikad nije bio prikladniji zeman za nabavu rogate marhe, kako što je sadekarce, jer se nikad nije moglo kupiti jeftinije liepe i dobre marhe kako sada, kad su se nastojanjem gospodarskih zadruga i marvogojaca, dobre i koristne pasmine razmnožile.

Prije neg se gospodar na stvar odluči mora, da je sasvim na čistu o svrsi uzgoja. — Uvjek neka mu je pred očima, da uz liepu pasminu, bude imao što više i što brže koristi.

Ako se pruža prilika najbolje je nabaviti bredjih krava, naravski, da su u snazi i mlade, jer će na taj način na skoro imati koristi od teladi i od mlieka. Samo, ako se je bojati, da paša i podnebne okolnosti novog stanovišta nebi odgovarale paši i podnebnim okolnostim starog stanovišta, onda je nabaviti teladi, te ih ima na prodaju, jer telad još mlada, laglje se podvrgne promjenam od odraslih goveda.

Najveći uhar daje još uvjek telad; s toga će se pri izboru pasmine birati uvjek ona pasmina, od koje telad dobro izgleda, brzo se tovi, te je n. p. već od 12 mjesecih sposobna za mesnicu, bud je po gospodara tim uharnije, čim prije i bolje može da unovči telad. Dobro razvijene krave, kratkih noguh, liepe, obilne, vunaste dlake, tove se uvjek laglje i brže od drugih.

Neda se preporučiti, ova ili ona pasmina, najbolje je da bira svaki gospodar sam, po onom što sam sudi da je bolje, a dobro je uvjek da bira pasmine, koje uz meso nezaostaju ni s mliekom. U koliko se dadu spojiti oba ova svojstva, naime gojnost i dojnost, težko je opredieliti.

Dobra muzara svakako je koristonosnija, ali se gospodar nesmje osloniti samo na dojnost, ako nije slučaj, da je u blizini grada; te bi u takovu slučaju imao birati dojne pasmine, kako što je Jersey pasmina.

Pri izboru hoće se vještine. Krava uskih prsiju, sjekirasta hrbta ne valja. Pri izborim paziti je da je glava pravilno razvijena, da su prsi i bočine široke, da je hrbat ravan i mesnast, noge kratke itd.

Koliko god se hoće pomnje pri izboru krava, isto toliko, dapače još više hoće se pri izboru bikova, jer se obično telad tielom i svojstvom sliedi otca. Osobiti upliv ima otac na dojnost, i već se je iskušilo da dobre muzare radjaše jednim bikom slabe muzare a drugim dobre. Kad je stalo do mladog naraštaja, onda je kupiti krave i bikove prokušane u potomstvu, pa sve i da imadu koju neznatnu falingu. Osobito su vriedni prokušani bikovi, jer dobra bika nije lako naći. Takova je upotrebiti do zadnjeg časa.

Krava krupna tiela nije uzimati, ako ne imadu i drugih dobrih svojstva, kako, što ni slabe bikove, pa sve da potiču od najplemenitijih i najboljih roditelja.

Nevalja nigda birati pasmine fine krvi, i koje su na tanko gojene, jer takove uz druge odnošaje, pa da su povoljni posve lako izrodi. Mukotrpnijim pasminam, pa da su i prostije krvi, dati je prenost, samo, ako imadu ona svojstva, koja tražimo. Koliko god je neobhodno potrebita dobra krma za pravilan razvoj i korist, isto toliko je štetna prekomjerna, sočna hrana, koja tovi blago prerano ili u nevrieme. Najbolja je ona pasmina koja uz obične gospodarske odnošaje dobro uspjeva, i odgovara svrsi za koju ju gojimo. Kad se je jednoć osnovalo stado, onda gospodar mora da nastoji, da mu se uzdrži u svim svojstvim, a mladim naraštajem, mora da nastoji, da ga dalje pomnoži.

A. K.

Liečenje mildewa

(Peronospora viticola).

(Nastavak vidi broj 20).

Skawinski-eva prašina.

Th. Skawinski, vinogradar u Château-Giscours, bio je prvi, koji je počeo rabiti proti mildewu modru galicu u prahu. Nu, jer modra galica sama bila je prem žestoko sredstvo, on si je stao misliti, kako bi ju pomješao kojom drugom tvari, koja bi doneklen ublažila njeno oštro djelovanje. On je nakon raznih kušnjâ, osta pri sliedećoj smjesi:

Modre galice	10 djelova
Vapna u prahu	3 „
Praha od kamena ugljena . . .	72 „
Čadje ili pečene naplavne zemlje .	15 „

Ako se uz mildew hoće, da lieči i nedaću (maću, Oidium), onda valja ovoj gornjoj smjesi pridodati sumpora u razmjeru od 50%. Po tom Skawinski-eva prašina, kojom se može liečiti istodobno mildew i oidium, sastoji se od:

Sumpora	50 djelova
Vapna u prahu	3 „

PODLISTAK.

O proizvadjanju gnoja u staji.

Gdje se još po staru timari marha, ostavljaju se izmetine u staji izpod iste. Za ovce, kojih su izmetine prilično suhe, ne treba puno stelje, i stvar prolazi, dočim za goveda ne ide tako; ima puno tekućih izmetina, pa i obilnijim steljam, ako se držu izmetine u staji, biva još uvjek blatavo. Ipak sasvim tim, ima i u novije doba mnogo gospodara, koji ciene shodno i koristno držati izmetine izpod blaga, unatoč tome, što mnogi prigovaraju, da nije zdravo za blago ležati u vlagi i udisavati smrdljive pare, koje se gnjijenjem tamo razvijaju, pa lako da se slinavke ili koja druga bolest pojavi na blagu.

Koji su prokušali tvrde, da se bolesti ne pojavljaju, a djubar ne biva blatav s razloga, što tekući dio djubra ciedi dalje. Istina je, u staji ne biva uvjek svjež zrak, kako inače, ali se tome može doskočiti, da se prije neg se razastre stelja pospe po djubru sadre ili zemlje, koje doneklen veže smrdljive pare.

Za proizvadjanje gnoja u staji, mora najpre, da su zato staje sposobne. Hoće se, da su staje široke i visoke, da kad djubar postepeno poraste, bude još uvjek visoko i zračno, e da se blago ne duši. U takovim stajam mora da su i jasle pomične, da se budu mogle dizati i spuštati napram tome, kako djubar bude prirašćivao, odnosno kako se bude izvažao.

Pošto stajanjem i gazenjem postane gnoj tvrd, te bi bilo dosadno i skupo prenašati ga na vrata u kola, mora se pobrinuti, da vrata i hoduici budu široki tako da kola mogu slobodno unutri i na polje, tim se za izvažanja prištedi truda i troška.

Svak će željno znati, koliko se u takovu slučaju stelje troši. Množina stelje zavisi od vrsti krme. Hrani li se zelenom krmom, ili kominama ili mekinjama, ili drugom krmom koja sadrži puno vode, onda se hoće više stelje, ako se krmi suhom krmom, kao n. p. sienom, onda se hoće manje stelje. U zadnjem slučaju računa se za 1 kravu 3 kg. slame, a u prvom slučaju 5 do 6 kg. slame. — Razumjeva se, da će se djubar svako često morat posuti pepelom (lugom), ili sadrom ili suhom zemljom ili drvenimi pilotinami. Sve ove tvari, ne samo što drže djubar suhji, dali ga i poboljšavaju. Gnoj proizveden u staji, daleko je bolji od onoga proizvedena na djubrištu, a to iz sliedećih razloga:

a) Najpre gazi ga blago, pa se bolje mieša.

b) Mokrača ga vlaži, a nju istodobno ili svu ili dobrim dielom upije slama.

c) Ne gubi se osoka; ono malo osoke što ne upije slama, otiče dalje i sakuplja se u kamenicu, pa se može kašnje upotrebljavati po miloj volji.

d) Ne izpira ga kiša. Gnoj na djubrištu, kad su obilne kiše izgubi često maldane sve rudne soli

e) Ne peče ga i neizgara sunce. Gnoj na djubrištu u ljetno doba, gubi puno dušičnih sastavina, osobito amonijakalnih, koje se gnjijenjem razvijaju, pa usljed vrućine izhlapljuju. Kako se vidi, imade dobrih razloga za proizvadjanje djubra u staji, ali nema nigda one čistoće u staji, koje ima kad se izmetine svaki dan iznose. A i zdravlje blaga trpi uvjek nešto, jer one pare koje se dižu iz djubra mora da mu hude, osobito zimi, kad su prozori staje zatvoreni.

X.

Modre galice . . . . 10 djelova
Praha od kamena ugljena . . . 29 „
Čadje ili pečene naplavne zemlje . 8 „

Ove razne stvari valja dobro izmješati, da jednako djeluju. No nije to stvar laka, jer modra galica, koja sadrži 5 jednačka vode, ne mrvi se lako. Morat će se s toga kupovati ovaj prašak priredjen u tvornicama ili inače, a onda već radi toga gubi svoju praktičnu vriednost.

Iz raznih kušnjah izvedenih godine 1886 u Francuskoj, kako *Vigne américaine* od iste godine u 11 broju tvrdi, Skawinski-eva prašina djeluje da ne može bolje. Bolesti nema traga, loze su posve bujne, a lišće živo zeleno, da nemoš bolje.

Skawinski tvrdi, da valja posipavati pet puta, a da se troši 130 kilograma na hektar.

Skawinski-eva prašina gradjena po prvom obrazcu, prodaje se u Francuskoj po 8 forintih kvintal, a ona gradjena po drugom obrazcu stoji 11 forintih kvintal.

Daklen troškovi za posipanje po prvom obrazcu bili bi;

Za 130 kg. prašine po 8 nč. . , . f. 10·40
Za ručnu radnju . . . . „ 15·00

Svega f. 25·40

Potrošilo bi se 15 for. za ručnu radnju, jer se za svako posipanje hoće dva radnika nadnicom od $1^1/_2$ forinta, a za 5 posipanja, njih 10, daklen 15 forinta.

Po drugom obrazcu, potrošilo bi se za pet posipanja:

Za 130 kg. prašine po 11 nč. kg. . . f. 13·30
Za 10 nadnica po $1^1/_2$ for. . . . . . „ 15·00

Svega f. 28·30

Kako Viala tvrdi valja biti obzirni pri uporabi ovog sredstva. Prašina se težko prima lista, osobito, ako je lišće suho. Ostat će samo toliko vremena, dok ju prvi vjetar omaše. U suhim predjelim, nebi se daklen moglo savjetovati poraba Skawinskieve prašine, jer bi ostala bezuspješna. Ali mora, da se postizava prilično siguran uspjeh u svim onim mjestim, gdje padaju obilne rose. Nego opet gdje su kiše česte, djelovanje prašine je maleno, pošto kiša, ako je nagla, lako da izpere list sasvim.

I djelovanje prašine pravljene po drugom obrazcu, po sve je dvojbeno. Kako je poznato, ako će sumpor uspješno djelovati mora se razsipati po suhu sunčanu vremenu, vlaga slabi, dapače uništuje djelovanje sumpora, naprotiv modra galica djeluje samo u vodi, jer ako nije u vodi raztopljena ne može da djeluje. – Ona smjesa daklen nema nikakove praktične vriednosti, jer ili ne dieluje sumpor ili ne dieluje modra galica, a kako smo vidili lako da nedieluju obe dvoje. Kako je rečeno, pitanje prašinâ još nije riešeno. One imadu bez sumnje veliku prednost u tom, da se mogu posve lako prenašati, a još laglje razsipavati pomoću sumporača ili inačih sprava na viganj. Pa i to što netreba vode, te im daje veliku prednost. Nije gospodaru uvjek lako priskrbiti si vode, a ako vode i ima na razpoloženje, skupo stoji prenašanje iste. S druge strane strcaljke za škropljenje bakrenim raztopinam skupe su, a troše se brzo.

Kako se iz svega vidi i prašine i raztopine imadu svoje mane i svoje prednosti, pa će dugo još proći, dokle se kušnjom i iskustvom bude izrekla žadnja odlučna rieč u prilog jednim ili drugim.

Za sada pojedini gospodar odlučit će se u porabu prašine ili raztopine, napram tomu kakono prvim ili drugim budu u prilog mjestni odnošaji. *(Sliedi).*

SIRARSTVO

(Nastavak).

Parmezanski sir.

Maldane na isti način, kao prije opisana vrst sira, pravi se ovaj sir, samo što uz veću toplinu, rad česa postane odmah čvršći, te ga netreba kašnje tiskati.

U tu svrhu uzimlje se obrano mlieko, koje je pomuzeno pred 12-16 satih.

Friško mlieko procie di se, ulije u kotao, te nakon 12 ili 16 sati obere.

Kotao visi na željeznoj pomičnoj motki (komoštrama), koja je u zidu dobro učvršćena.

Preduja se motka, sa kotlom, dade pomaknuti k' vatri i opet odmaknuti. Ognjište na kojem se loži vatra, mora biti zidano, nizko a kotao mora unj da upada bar do polovice, s otvorom s preda za pomicanje kotla.

Uz neprestano miešanje, ugrije se mlieko do 40° C; onda se od vatre odmakne, a ognjište (otvor) pokrije.

Ovako ugrijano mlieko ostavi se 10 do 15 časova radi izparivanja u miru; a kroz to vrieme umieša se dobro sirilo (sirišće). Na svaku 100 litara mlieka uzme se 15 do 16 grama sirišća. Nakon što se ulije sirišće pušta se mlieko da počiva 1 sat vremena.

Sada se usirina izreže na sitno s drvenom rezačom pa rukom razdrobi, te pričeka tako dugo. dok se vas sirac na dno slegne.

Pozatim u koliko je moguće odstrani se surutka, a preostali sirac primakne opet vatri, i grije se uz neprestano mješanje do 50° C. — Dok se mješa dodade se boja (od šafrana).

Dok postane sirac raztezljiv, odstrani se od vatre, izcrpi sva surutka, izvadi sirac na brzu ruku, te stavlja u platnene krpe, razastrte u kalupe.

Krajevi ubrusa (krpe) poravnaju se pa pokrije sirac daskom, koja se lako obtereti.

Svaki drugi ili treći sat, ali pomnjivo, izvadi se iz kalupa i promieni ubrus, pa opet postavi daska i obtereti. Ova radnja opetuje se za 4 ili 5 dana.

Petog ili šestog dana izvade se siri iz kalupa, razmotaju i stavljaju na drven stol. gdje se svaki dan premeću i prevrću. Ova radja traje 4 tjedna.

Kad je sir dostatno otvrdnuo, ostruže se nožem, pa krpom dobro obriše, natare maslinovim uljem, i pospremi u sirarnicu.



Slika 51. *Araucaria imbricata.*

U sirarnici se više puta sir premetne i prevrne, ostruže, pa se može nakon 6 mjesecih jesti ili prodavati. Parmezanski sir je tim bolji, pikantniji i tečniji čim je stariji.

Prodaje se u lubovih (peča) od 25-30 kg.

Prof. **J. Ubl.**

Francuski ljuljak.

(Avena elatior).

Ova trava dobila je od tuda ime, jer se je od najdavnijih vremena u Francuzkoj sijala i njegovala. I kod nas takodjer raste (narod je zove pahovka ili ovsenica), nu većim dielom divlja.

Ona je jedna od najplodnijih livadnih trava, jer joj stabljika obično 90 do 120 cm. visoko naraste, zatim može na jednom mjestu 9 do 10 godina uspjevati, nadalje u pramaljeću prije zazeleni nego talijanski ljuljak, te napokon poslje svake kositbe raste brzo. Naprama ovim velikim prednostim, ta joj je mala pogreška, što prerano otvrdne, zatim što govedčetu slabo prija radi žuhka kusa. Ali ovo poslednje nije pretežno, jer je za konje izvrstna krma.

Najbolje uspjeva na suhih tlih n. p. na uvjetno pieskovitoj ilovači, gdje većina drugih trava ne raste. Dapače i na suhoj pieskulji daje velik prihod, ako je ista doštatno obradjena i pognojena. Samo na jako mokru, močvarnu i barovitu tlu nikad ne uspjeva, pošto je vrlo ćutliva prama mokrini. Kad se pazi na te odnošaje tla, goji se uspješno ova trava ondje, gdje se više gleda na količinu siena, nego li na kakvoću.

Raste brzo, zato treba tlo dobro i duboko preorati (najmanje 16-21 cm.) Sije se omaške; na hektar 10 do 15 kg. Za sjeme sije se u redove. Pri tom postupa se, kako sliedi. Sjemenište napravi se na vlažnoj zemlji, na istom učini se više gredica, i na svakoj zasije se sjeme ; korisno je sad baciti medju to i nešto zobi, koja, kada dozori, može se pokositi, a malo poslje i trava. Sljedećeg pramaljeća pospe se trava pepelom ili mješancem gnojem, pošto joj vrlo prija, a u lipnju ili srpnju kad dozriju, onda se požanje, svežu u male snopiće posuše i izmlate.

Još mi je spomenut i to, da se za rasta trave češće plievi. Nu, većim dielom sije se ova trava pomiešana sa drugimi dobrimi travami i vrsti djeteline. U savezu s ovom posljednjom, tvrdi se, da prerano otvrdne, t. j. prije, nego li je djetelina dorasla kositbi. Zato je neobhodno koristno, ako se smjesa ove trave i djeteline pokosi 14 dana prije nego li obično.

Ova smjesa izvrstna je krma za stoku, jer se blago lako u zelenom stanju ne nadme, dapače prieči na dimanje.

Kosi se onda, kada su se dovoljno razvile metlice, dakle nešto prije cvatnje. Kao sieno, daje se kravam izsječkano.

Na jakoj i dobro obradjenoj zemlji može se iz jednog jutra dobiti 36 centi siena.

Nikola Vežić.

O utamanjivanju miševa.

I u gospodarstvu i u kućanstvu igraju miševi veliku ulogu. Ulažu se sva sredstva proti njima, pa se oni, kao za prkos, još više kote. Onda pitaj desno i lievo za nova sredstva, kad prokušana neodgovaraju. I nami su najčešća pitanja, kako da se utamane miševi.

Vriedno je, da se o tom važnom pitanju malo obširnije prozbori, i to tim više, što se tužbe dižu sve više i više.

Najpre je napomenuti, da ako se dugo vremena rabi jedno isto sredstvo proti miševim, da mu se oni priuče, pa ga se čuvaju ili ga razmeću Mienjanjem sredstava oni se sigurno izkoriene.

Dobra mačka ili dobar pas vriede uvjek suha zlata i ostaju još uvjek najljući neprijatelji i najbolji izkorjenitelji miševa.

Žestoki otrovi, kao *strichnina, fosfor, arsenik* izvrstna su sredstva, ali je uvjek skopčana pogibelj, da se koja životinja ili čovjek otruje.

Ima lagljih otrova izvrstnih proti miševim, pa mirisnih tvarih, koje raztjeraju miševe. —

Stupice nisu sredstva za zabaciti. Dobrom stupicom mogu se utamaniti miševi brze i sigurnije, nego ijednim drugim sredstvom.

Da vidimo najpre kako se priredjuje slabiji otrov za miševe.

Kupi se u ljekarni $^1/_4$ kilograma prostrena (pasji luk, morska kapula, maerzwiebel) i izsječka se na sitno, pa joj se primješa $^3/_8$ kg. na sitno izsječkane slanine, i 3 pune šake brašna. Sve se dobro umjesi, pa onda ispeče u peći ili na tavi. Ove meke izdrobi se nešto svake večeri i metne ondje, gdje miševi najčešće dolaze. Preko noći oni se svrate i jedu. Svaki onaj koji okusi, onaj se više ne vraća. Sljedećeg jutra gleda se ako su svi pojeli; u ječnom slučaju nastajuće večeri izdrobi se opet nešto, u niječnom slučaju t. j. ako nisu sve pojeli, ostave se mrvice na istom mjestu, te za dva za tri dana ne drobi novo, pa sve i da pojedu.

Ovo sredstvo je jedno od najuspješnijih, te ako se rabi na navedeni način poskapat će svi miševi.

Ima prefriganih miševa, koji neće na nijednu meku, koji se nemogu uloviti ni u stupicama. Te miševe je najbolje raztjerati. U tu svrhu rabi mišjak (mišinac, trpunjac, pasji jezik = Cynoglossum officinale) koji je za miševe tako neugodno mirisava tvar, da se oni odmah razbjegnu, gdje ima trpunca, i tu se lako više ne vraćaju, oni se sasvim izsele. Mišjak u rečenom svrhu bere se u lipnju ili srpnju mjesecu, pa posuši. Pred uporabom izmrvi se lišće ili izprelome stabaljke, pa razbaca ondje gdje miševi dolaze.

Stupice su sredstva, koja ne valja zanemariti. Dobrom stupicom može se svakog dana po više miševa uloviti, samo valja lov razborito ravnati. Uvjek je dati prednost onim stupicama, koje ne ubijaju miševe, a u kojih može, da ih se ulovi više na jedan put.

Amerikanci love miševe na prevaru, a računajuć na njihovu znatiželjnost i zvedljivost.

Oni uzmu jedno bure ili lagvić visok 1 metar ili manje, a razmjerno širok. Razadnu ga na jedno dno, postave ga okomito (na noge) na mjestu, gdje dolazi najviše miševa, sa razadnjenom stranom prama gore, pa oio gornji o-

tvor zatvore arkom čvrste hartije, koju priljepe ili privežu, tako da stoji otegnuta. Na sred ove hartije metnu meku, a od zemlje, do gornjeg ruba od lagva, metne se koso komad daske, da se miševi mogu dizati gori. Za 5 ili 6 večeri stavlja se meka na hartiju i pušta se, da ju miševi jedu. Šestog il sedmog dana ulije se u bure vode, našto 20 do 25 cm, pa se na sred vode, odnosno na sred dna metne jedna opeka okomito. Ozgor otegne se opet arak hartije, pa ga se razsieće na križ, na način da se pričinja, kao cio, al da se pod težinom miša otvori na sriedi, te da miš padne u bure. Na hartiju metne se opet meka, i dašćića, da se miševi mogu penjat. Prvi miš, koji dodje, padne u bure u vodu, ali se uspne na opeku i čuči tu. Na skoro dodje drugi, i on se uvali u bure. No, pošto na opeki nema mjesta nego za jednoga, a pošto je drugome neugodno stajati u vodi u kojoj se može utopiti nastane borba izmedju prvog i drugog, jer oba hoće da stoje na opeki, gdje nema mjesta nego za jednog. U toj borbi kriču i zavijaju glasom strahovito, pa na tu viku, dotrče i drugi miševi, koji su svi po naravi znatiželjni i zvedljivi. Svaki koji se uspne, upadne u nutri, umješa se u borbi, pa na taj način može se jedne same noći uloviti do 50 miševa.

Kako se iz svega razabire proti miševim, hoće se borbe i uztrajnosti. **P.**

SVAŠTICE.

Probavljanje jaja. Svak jede jaja, ali malo tko znade, kako su jaja najlaglje probaviva, i u koliko se vremena mogu probaviti Beaumont. se je sa stvari bavio, te tvrdi sljedeće. Sirova jaja laglje se probavljaju od kuhanih, meka, laglje od tvrdih. Sirovo jaje na prosto probavi čovjek u 2 sata. vremena, a sirovo i ubijeno u 1 sat i 20 časaka. Pečeno jaje probavi u 2 sata i 15 časaka; meko kuhano u 3 sata, prikuhano u $3^1/_2$ sata, a meko pofrigano takodjer u $3\ ^1/_2$ sata.

Koliko ima muha u funti. Neki bogati amerikanac neznajuć što raditi, latio se ozbiljna posla, da doznade koliko ide muha na jednu funtu. Mjereć i brojeć, premjeravajuć i prebrajajuć pronašao je i ustanovio da uprav 48,000 muha teži 1 funta.

Rani pasulj. Po gradovim skuplje se proda prvi kilogram pasulja, nego kašnje 10 i 50 kilograma. Vrtlari pokraj većih gradova stali se misliti i premišljati, kako bi mogli uzgojiti ranog pasulja, kušali razne načine, pa se latili gojitbe u loncima. Oni uzmu većih lonaca, metnu na dno dosti šlunja, da bude mogla voda laglje oticati, pa napune lonce prhom, hranivom i gnojnom zemljom i zasade u njih 2 do 4 zrna crnog pasulja. Lonce drže u klijalištu ili postavi; kad proklica, a vrieme je meko, onda prenesu lonce preko dana na polje, a pod večer opet ih unesu. Ta radja obavlja se, svakog dana, doklengod vrieme popusti. Kad je u travnju, onda se zasade lonci na polje u sunčanu, a od sjevera zaklonjenu položaju. Kad prieti studen onda se zastru šturam. Na ovaj način dobije se mjesec i mjesec i pol dana ranije pasulja, no što ga se može dobiti sadeć ga na polje.

Izsvjetlano pokućstvo, uzdrži se svjetlo ili mu se svjetlo povraća pomoću kamena ulja (petroleuma). Namoči se suknena krpa u fino i čisto kameno ulje, pa se dobro natare svjetlo pokućstvo. Po tom uzme se suha suknena krpa i posuši odnosno opet natare. Tim postupkom postane opet pokućstvo svjetlo i lašti se, kao da je novo. Nije se bojati, da bi pokućstvo mo glo kašnje smrditi po petroleumu, jer je petroleum hlapljivo ulje, on nakon malo posve izhlapi, neostavljajuć o sebi niti tragovâ.

Čuvanje voća Toliko put stalo je do toga, da se jedno voće ima za duže vremena. Ima za tu svrhu posve jednostavan način, kojeg mnogi voćari rabe. Oni očiste voće od gnjileža i druge nečisti, pa ga metnu u staklenicu. Nuzto pomješaju $^1/_5$ alkohola su $^4/_5$ distilirane vode, ili obične vode, ali prije ukuhane. Ovu smjesu, koja mora biti posve studena, uliju u staklenicu. Punu staklenicu dobro začepe, a do potrebe i zasmole, pa pospreme. Voće ostane zdravo za više mjesecih. Na ovaj način najbolje čuvaju se jabuke i kruške.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Araucaria imbricata, slika 51 na strani 82. Jedna je od najljepših četinjača, porjeklom iz Kilija, gdje raste po vrhovim ondašnjih Andâ. Raste piramidalno, preko 50 metara visoko. — Neke vrsti su osobita piramidalna uzrasta, a druge riedka. Uspjevaju na polje, u prhoj hranivoj i umjereno vlažnoj zemlji. Razplodjivaju se sjemenjem. Poznate su dvie vrlo liepe suvrsti. Jedna od njih je suvrst aurea, zlatno žutih četina, a druga tenuis, tankih i nešto previjenih mladicâ. Obširnije o Araucariam. čita se u knjizi „O uzgoju i njegovanju cvieća itd. u poglavju *Uresno grmlje i drveće.*"

Sprava za sušenje rubenine, slika 52, na strani 83 Često su gazdarice u neprilici, gdje da suše rubeninu, pa im je često otezati konope i kolce iz čavla na čavao ili iz zuba na zub, ili im je slati sušiti rublje na daleko. Tko ima i manji prostor pred kućom ili u bašti ili pak na sinici, taj može, da si suši puno rublja pomoću sprave, kakovu naša slika predočuje. Ta sprava je iz drva. — Na jednom i na drugom kraju su dvie ljetve koljenasto a gibivo spojene, pa dok im je jedan kraj spojen, drugi se kraj dade razstaviti. Ove ljetve spojene su jedna sa drugom i to na jednoj i drugoj strani poprieenim ljetvama, koje su postavljene u stanovitom razmaku. Kad se ima sušiti rublje raziire se donji krajevi, koljenasto spojenih ljetava, osove se, pa se na poprieene priečke suši rublje. Kad je rublje posušeno, zatvore se koljenasto spojene priečke, pa se prava pospremi, gdjegod do zida, gdje nit najmanje ne smeta.

Gospodarske Viesti.

Iz Lastova, Pelješca, Korčule, Hvara, itd. dolaze nam vijesti, da ima dosti i izvrstna vina, ali da nema kupaca.

×

Pišu nam iz Imotske krajine, da česte kiše ne dopuštaju težaku, da unese u kuću kukuruz, proso i sierak. Grožđja da je potrgano više nego lani. I duhana bilo je dosti, ali će, premda izvrstan pušit, slabo proć na vagi, jer je lišće radi suše i žege vehoma ranjavo.



Slika 52. *Sprava za sušenje rubenine.*

Za obrtnu školu u Zagrebu, u kojoj se je dosad postiglo, najbolji uspjeh, prijavlja se sve više učenika. U sami internat primljeno je 30 učenika. Nova zgrada za internat još nije gotova, ali jesu radionice.

×

Tkalačka škola premještena je iz Siska u Zagreb.

×

Kako Gosp. List Zagrebački javlja, kulturni rad za zator filoksère početi će koncem t. m. listopada u zaraženih vinogradih oko Zagreba. Djelo rukovoditi će dr. Geiza Horvat, za kojeg je zamolila zemaljska vlada magjarsko ministarstvo. Žalostno je, da se je i za tu radju moralo pozvati magjara, kad ima toj radji vještih hrvata i s ove i s ote strane Velebita.

×

Gospodarsko družtvo Tršćansko, priredjuje u Trstu u svibnju 1888 godine izložbu vina, cvieća i povrća.

×

U Ruskoj udarit će visoki porez na vino u staklenice, da podupru proizvadjanje domaćih finih vrstih vina.

×

U Holandiji uvedeno je 1886 god. 285,510 kvintala vina u bačvah, a 91,170 kvintala u staklenicâ.

×

Dalmatinsko namjestništvo davati će ljetos sjemena od djeteline i ljekarice uz obaljenu cienu, ali ne više kao dosad po 40 novčića kilogram, nego po 60 novčića kilogram

×

Ministar dr. Pražak izdao je naredbu na sve sudove cislajtave, izim onih Tirola i Voralberga, kojom odredjuje, da se u poslovim promjene posjeda, kao i pri radjam zemljištnika sud obraća izravno na mjernički ured, a ne preko poreznog ureda, kako što je dosad bivalo, a što je bilo od ne male zanoveti. Mjernički ured morat će odselen na koncu svakog mjeseca izvješćivati porezni ured o sbivšim se promjenama.

×

Ministar za poljodjelstvo grof Falkenhayn, izvjestio je carevinsko Vieće, o stanju i djelovanju glavnice za melioracije u financijalnoj godini 1886. Iz tog izvješća razabire se, da je utjerano u gotovu novcu for. 570,880, a vriednostih 650,650 forinta. Aktiva koncem ožujka t. g. iznašala su 127, 904 for. Potrošeno je uprav, koliko je bilo proračunano, naime 570,843 for. Ostalo je po tom u blagajni 36 for. i 58 novčića gotova novca i 650,650 for. vriednosti.

×

Nova sol, koja će se unapred prodavati za blago i djubreuje, sadržavati će samo 20 po sto prave soli, a to po naredbi ministra financija, e da se izbjegnu nepodobe, koje su se dosad sbivale, naime, da su mnogi preradjivali od marvinske soli, kuhinjsku sol.

×

U Söhle otvorena je dne 23 t. m. škola za kućanstvo i domaće gospodarstvo.

×

U Brusselles u Belgiji priredjuju godine 1888 medjunarodno natjecanje ciena sladora. Sudjelovat će mnogobrojno svi tvorničari Evrope i mnogi izaslanici državah.

×

U okružju Roquefort u Francuskoj jedna sama sirarnića pravi sir iz mlieka, koje se pomuze od 250,000 ovaca. Ljeti po janjenju napravi 3000 do 3500 tona sira, i vas taj sir izvaža se.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

94. Veći dio konja i mazaka na otoku Šolti napadnuti su od crvâ. Nemogu jesti, a danomice mršave. Molim vas izvolite podučiti me na koji način, da se rieši blago rečene nemani?

V. Z. u S. (Split).

Rečene konje i mazge možete izliečiti, ako ih zalijete sa 420 grama ukropine od peljena, kojoj ste prije dolili 8 grama smrdljivog ulja (Ol. anim. foet). Ili pak umiesite brašnom i vodom u zalogaj, 8 grama jelenoložnog ulja (Ol. Corn. Cerv.), 32 grama dvosoli (kali sulfuric). i 8 grama korjena od odoljena (Plv. rad. Valerian.), pa podajte konju ili mazgi sve na jedan put. Možete takodjer umiesiti u zalogaje brašnom od lanena sjemena i vodom, 32 grama cievare (Plv, semi Cinae), 8 grama smrdljivog ulja i 32 grama dvosoli, pa davati konju ili mazgi jedan takav zalogaj u jutro, na podne i u večer.

95. Gdje bi mogao nabaviti knjigu na taljanskome jeziku, koje se bavi mašćenjem?

N. M. u B. (Boka).

Knjižari Dase u Splitu možete naručiti novu knjigu iz reda: „Manuale Hoepli elegantemente rilegati in tela. – Serie pratica a L. 2 il volume:

Tintore di R. Lepetit **F. R.**

99. Ima li knjiga, koja se bavi o pravljenju sapuna? i odklen se može nabaviti?

G. M. u B. (Boka).

U knjizi: „Rodolfo Wagner — Nuovo trattato di chimica industriale. Prezzo L. 18," naći ćete raspravu o pravljenju sapuna. Posebne knjige o pravljenju sapuna nepoznajem na talijanskom jeziku. **F. R.**

105. U kojem je mjesecu najbolje saditi šimšir (Buxus) a da sigurno uhvati? Pošto nije lako imati grančica sa žilam, jeli prilike da se primu usadiv grančice bez žila? — Jeli mu potriba od djubra kad se usadi i po prilici koliko? Valja ga ljeti zalievati? Što se hoće, da što bolje i brže uzgoji? Ista pitanja upućujemo i glede lavorike i ruže?

O. O. u M. (Makarska).

Šimšir je najbolje saditi na proljeće, i to u ožujku. I jeseni sadi se uspješno. Grančice bez žila ili sadjenice, prave se na proljeće od godišnjih mladica. Sade se u ožujku u razsadnik, tako da $^1/_3$ ostane na dvor, u prhoj i hranivoj zemlji, koja se drži umjereno vlažna. Ne ukoriene se lako. Laglje je razplodjivanje potopljenicama. Stariji grm šimšira zatrpa se zemljom, tako da vrhovi mladicâ vire na polje, ali da ima zemlje usried busa, i oko svake po-

jedine grančice i mladice. Na ovaj način se najbrže i najsigurnije ukoriene, pa kad su se okitile žilama, onda se jeseni ili u proljeće razgrne zemlja, odreže pojedina ukorienjena mladica i sadi na opredieljeno mjesto. Šimšir je mukotrpna bilina, pa uspjeva i bez djubra, ali ako se podjubri zemlja, onda će se brže i bujnije razviti. U prhoj zemlji, kojoj je primješano za $^1/_3$ ili $^1/_4$ dobra, zdrela djubra uspjeva najbolje. Dok je šimšir mlad mora se zalievati, nakon 3 ili 4 godine, kad se dobro ukorieni i pruža duboko svoje žile, onda mu više ne treba pomoći, on odoli i najtrajnijoj suši. Šimšir ne traži njege, izuzam klaštrenje, kad se namjerava uzgojiti nekog stanovitog oblika. O uzgoju i njegovanju ruža i lovorike bilo je već obširna govora u „Gosp. Poučniku, pročitajte, ili si pak nabavite knjigu „O uzgoju i njegovanju cvieća, uresnog grmlja i drveća,“ koju izdaje naša Uprava, a u kojoj je svako potanko opisana i rastumačena.

106. Imam u jednom vinogradu više od dvieсто loza plavca, koji je parhutuvac, te neradja po gotovo ništa, premda je lozje u najboljoj snazi. Molim vas, jeli bolje, da te loze izgulim, pa da ih zamjenim grebenicami drugih vrstih, ili da ih navrnem? U zadnjem slučaju, na koji način je najbolje navrnuti ih i u koje doba godine?

B. T. u S. (Brač).

Nebi vam mogli savjetovati, da izgulite loze, te da ih zamjenite grabenicama. Navrnite ih, i to na korjen. Najbolje doba za navrćanje je ožujak mjesec, prije neg počmu kolati sokovi u lozi. U tu svrhu razgrnite zemlju oko loze, pa prepilite na podanjak, t. j. izpod glave, ondje baš gdje počima glavni korjen. Izgladite oštrim nožem gdje ste izpilili. Razciepajte onda koren, pa zadijte jedan ili dva ciepca, napram debelini korena. Privežite onda špagom ili likovinom, zamažite pukotine i rane glinom, koja je umjesena su nešto govedje balege ili plievi, ili pak voćarskim mazom, pa zatrpajte opet zemljom, da vam ostane jedno ili dva oka od plemenike (pištaca) nad zemljom. Na ovaj način ste najprije gotovi, ter su najmanje truda i troška, a loza radja vam još iste godine.

107. Na koji način, dade se uzdržati grožđje svježe i zdravo do kasna?

V. L. u P. (Zadar).

Za čuvanje i uzdržavanje do kasna, najprikladnije je grožđje debele kožice (pljuve). Valja odabrati zdrav grozd, i odrezati ga sa komad matrake (pruta). Gonji t. j. tanji kraj matrake (odnosno rana) zamaže se žutim voskom, a donji t. j. deblji kraj uroni se u staklenicu od $^1/_4$ ili $^1/_2$ litra sadržine, a u kojoj ima $^2/_3$ vode. Ove staklenice pospreme se na hladnu, ili u umjereno zračan podrum ili spremište, i to na police, tako da pojedini grozd visi na matraci, bez da se igdje dodira. Kad uztreba, dolije se vode u staklenici. Može se grožđje čuvati zdravo u pamuk u limenim ili staklenim hermetični zatvorenimi posudami, iz kojih se je prije zrak izsisao no ovaj je način skuplji i dosadniji.

108. Imam blizu rieke prostrano zemljište pržinaste naravi. Zdravica mu je šlunj. Na njemu raste samo trava i to mjestimice. Namjeravam ga saditi čičokom. Bili to išlo? Ako nebi, čim mi ga je onda zasaditi? Zemljište može se lako natopiti.

A. K. u S. (Hrvatska).

To što vam sada na zemljištu ništa ne raste, može biti uzrokom narav mekote, koja je po svoj prilici jalova, ali može biti uzrokom propustna zdravica, pa radi toga trpi mekota previše od suše, osobito u ljetno doba. Kad se dade lako natapati, mogli bi na njoj uvesti kojemudrago kulturnu bilinu, koja tjera plitko korienje. Čičoka će vam uspjeti, i uz škrtije natapanje. Ona se sadi na proljeće, kao i krumpir. Zelina njena je slabe hranive vriednosti, pa se radi toga kasno kosi, naime kad posve dozrije, a i tad rabi se jedino za stelju. Obradjivanja ne trebuje. Gomolji se ne izkopaju kad dozore, nego se ostavljaju u zemlji, pa se njih zimi izkopa samo onoliko, koliko ih se ima pokrmiti. Na taj način nema brige, ni troška za spremište. Dapače, kako Girard izvješćuje, čim čičoka ostane dulje vremena u zemlji, tim sadržava više sladora. Ako ostane u zemlji preko zime, onda sadrži na proljeće još jedan put toliko sladora, koliko jeseni. Tog sladora, koji je osobite vrste, a kojeg učenjaci krste *Synatherose*, ima u soku od čičoke više nego u dobrom mastu od grožđja. Girard je dapače iztiskanom soku od čičoke, dodao kvasca i sumporove kiseline, pa je prevrio. Tekućina je bila vrlo žestoka, ali hrdjava teka.

B. Nova pitanja.

109. Dogodilo mi se je do sada dva puta, da sam nabavio pasulja za sjeme, te ga zasijao u pravom zemanu, i kako valja, a bez da mi je jedno zrno proklicalo. Sjeme bilo je po svoj prilici staro. Molim vas, na koji bi način mogao doznati, ako je sjeme staro ili friško, od osno klicavo ili ne?

I. L u K. (Hrvatska).

110. Razpolažem su puno krompira, kojeg je daleko voziti na trg, a i ne izplaća se, jer ciene Rado bi ga podavati blagu za krmu. Kako mi je pri tom postupati? Mogu li davati sami krompir i kako ga imam priredjivati?

G. S. u J. (Bosna).

111. Naša vina, osobito ako je kišljiva jamatva, pa ona sa mladih vinograda posve lako ciknu. Bili se mogao mast kakogod popraviti? — Kako se ima postupati i što je učiniti vinu, da ne cikne?

X. Y. u S. (Kaštela).

112. U uljenu bačvu ulio sam vino; kako bi izliečio vino, a kako bačvu?

P. R. u S. (Kotari).

113. Moji vinogradi obiluju bielim sjemenom, pa je i vino ruso. Molim vas naučite me, kako mi je postupati, da mi vino postane, odnosno da bude crno?

A. P. u D. (Drniš).

114. Kako se pravi rakija od smreke? Kako ona od planike? Koliko se rakije dobije od kvintala smriečke ili manjiga.

G. M. u B. (Boka).

115. Kad je najbolje gnojiti voćna stabla i kojim djubrom?

M. G. u B. (Boka).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1887.

P. n. č. g. Oštrić D. I. — Lorini P. — Raimondi k. J. — Tironi M. — Celigoj S. — Cabrić I. — Pejaković S. — Vojnović F.

— *Č. g. Lorenz C. — Odposlali smo vam. Bolje nije bilo moguće.*

— *Č. g. Slišković O. A. — Brojeve, koje su nam se povratili nadpisom „Nicht angenommen,“ odposlali smo vam iz aova. Molimo vas do prilike recite gospodi tamošnjeg poštarskog ureda, da ne prave komedijâ bez potrebe. Da ste nam zdravo!*

— *Č. g. Marković O. D. — Broj 17 i 18 odposlali smo vam na novo, Živili!*

— *Č. g. Galović S. — Neda se ono više popraviti.*

— *Č. g. Hazanpašić beg H. — Mi smo uradili sve što smo mogli, ali više ne možemo Naše je mnienje, da bi ono stajalo nešto 50 forintih, više nije podništo vriedno.*

— *Č. g. Šimić O. M. — Netreba nikakovog maza unutri. Samo što valja obulit s dvora, ondje gdje je trvenje jače, a to da je laglje raditi. Da ste nam zdravo!*

— *Č. g. Pindulić D. — Obrnuli smo.*

— *Č. g. Baylon S. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t g. Hoćemo li slati tamo svezke „O uzgoju cvieća?“*

ERRATA-CORRIGE.

U broju 20 izbjeglo je nekoliko tiskarskih pogrešaka, koje molimo popraviti. Na strani 77, stupac 1, redak 8, mjesto: *Tezatni*, čitaj *Težatni*. — Stupac 2, redak 20, iza *ipak*, dodaj *hoće*. — U 1 stupcu, 17 redku „Podlistka,“ izostavi *ili*, u 2 stupcu, redak 3, mjesto *mračna*, čitaj: *mršava*, a u 7 redku mjesto *śe*, čitaj *se*, u 3 stupcu, redak 20, izostavi *koji su izgojeni*, a u 25 redku, mjesto *back*, čitaj *black*. — Na str. 78, stupac 1. redak 46, mjesto *Cadechardova*, čitaj *Podechardova*, u redku 62, mjesto *Mildion*, čitaj *Mildiou*; a u redku 78 mjesto *Davod*, čitaj *David*. U 2 stupcu, redak 14 mjesto: *kamenja sa*, čitaj *kamenje. Sa*; a u redku 33 mjesto *Mildion*, čitaj *Mildiou*. Na strani 79, stupac drugi, redak 9, 27 i 33 odozdol, mjesto: *proti*, čitaj *pri*; mjesto *pooriti*, čitaj *pognojiti*; mjesto *prediveno*, čitaj *predivno*. U stupcu 3, redak 24, mjesto *ono*, čitaj *one*; a u redku 32, mjesto *Natjeranje*, čitaj *Na tjeranje*. Prva svaštica mjesto da svršava sa *topao.*, ima se izpraviti: *topao, previje se na žulj*. U Otv. Dopisim, mjesto: *Botinić*, čitaj *Batinić*. Ostale pogreške mute manje smisao.

☛ Prvih dana kolovoza pozvali smo poimence sve predbrojnike na isplatu predbrojbe, ali se je žalibože jako malen broj odazvao. Zaostatci su veliki i od predbrojbe na knjigu „O uzgoju i njegovanju cvieća“ itd., i o od naručba itd. itd., pa se ovako nemože dalje. Molimo gospodu dužnike, da nas se sjete, jer ćemo inače obustaviti radju, pa se latiti kraćeg puta. ☚

„UPRAVA.“

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U RUJNU 1887.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Sniežnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	22·7	29 6	9	13·6	22	11	19	9	--	1	11	—	—	1	3	—	8	7	5	9	4	2	11	6	21	86·5	41·3	11
Korčula	24 7	29·7	9	18·7	21	20	10	4	—	—	14	—	—	—	1	—	—	9	14	18	–	—		25	22	77·0	47·0	27
Hvar	22·4	34·0	9	12·0	22	22	8	8	—	—	—	—	—	1	3	—	3	3	7	4	1	—	4	5	3	29·1	12·4	11
Knin	21·3	27·2	9	14·3	22	16	14	8	—	3	—	—	—	—	3	—	8	—	1	1	8	—	6	—	6	—	--	—
Drniš	20·6	27·3	9	12 3	22	22	8	8	—	—	15	—	—	2	1	—	6	2	—	2	5	-	—	—	1	—	—	—
Mokrine (Boka)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Nin	21·2	26·9	9	15·3	22	22	8	8	—	—	6	—	—	1	—	—	1	7	—	8	4	4	9	10	19	—	—	—
Trogir	14·7	31·5	11	13·0	21	22	8	6	—	1	11	—	—	4	4	—	12	16	7	4	20	4	8	17	11	88·0	—	—
Dubrovnik	23 0	30·0	9	15·0	22	9	21	9	—	—	—	--	—	—	3	—	4	19	8	16	7	—	2	6	28	69 8	33·1	11
Smokvica (Korčula)	22 8	28 3	6	14·7	22	8	6	—	—	—	—	—	—	—	4	—	8	6	9	7	-	—	2	20	38	71·0	28·0	27
Račišće (Korčula)	23·6	28·0	10	19 0	24	24	6	6	—	—	16	—	—	—	3	—	—	3	—	10	—	—	—	20	18	76·0	47·0	27
Obrovac	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Podgora (Primorje)	22·2	26·7	3	13·0	21	12	18	7	-	1	6	—	—	1	1	—	7	3	—	—	6	—	6	1	3	—	—	—
Velaluka	22 7	20·0	7	18·0	22	25	5	3	—	—	4	—	—	—	1	—	7	9	3	4	3	2	23	5	2	—	—	—
Proložac (Imotski)	23 5	27·3	6	18·6	21	15	15	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Blato (Korčula)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bol	22·5	30·0	9	10·0	21	19	11	6	—	—	—	—	—	—	1	—	2	8	5	5	2	2	3	17	14	—	—	—

U ZADRU 1887. BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA„

Godina VI. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 22

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franaka na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Studenoga 1887. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Studenoga 1887.

Naše vino u svjetskoj trgovini.

Zadnjih godina, usljed novih nasada, i jer nema bolesti na lozi, povećala se je godišnja produkcija našega vina za kakovih 250 hiljada hektolitara. Tako, da računajuć ono što se na kući potroši, i ono što se izveze, Dalmacija proizvadja godišnje 1 miljun do 1,300,000 hektolitara vina.

Do ne davno četiri su raztovarišta bila za naša vina: Senj, Trst, Rieka i Mletke. Mletke se je nakon 1866 godine maldane sasvim zapustilo, Senj je usljed Karlovačko-Riečke željezničke pruge, izgubio dobar dio svoje vriednosti, na Rieci prave konkurenciju Magjarska, a u Trstu grčka vina i taljanska.

Godine 1876, kad je filoksera počela redom pustošiti vinograde u Francuskoj prokrčila su si put naša vina tamo, a istodobno počelo se je bilo izvažati našeg vina u unutarnjost monarkije, pa i u Njemačku.

Bila su ono zlatna doba, i uz dobre sigurne ciene, koje je imalo vino, mnogi se je gospodar pomogao.

Nego, u isto doba počela je s jedne strane Magjarska ulagati sve svoje sile, da pridigne svoje vinogradarstvo, a s druge Italija i Grčka, pa i Francuska nastoji svim silam da amerikanskim lozam uzpostavi svoje nasade. Dosta nam je znati, da danas Magjarska može da proizvede preko 15 miljuna hekrolitara vina, a Italija ćak 40 miljuna hektolitara.

Vlade su se rečenih država zauzele da upoznadu tudji sviet svojim vinom i da ga akreditiraju u inozemstvu, pa danas Italija izvaža $^3/_4$ od svoga vina što proizvede, a Magjarska $^2/_3$. A ove su dvie države baš one, koje prave najveću konkurenciju našemu vinu, pa su nas maldane iztisnule iz svih trgovišta.

Reći će se, da kad Italija izveze godišnje 25 do 30 miljuna hektolitara, a Magjarska 8 do 12 miljuna, jeli moguće, da mi nećemo biti u stanju proturiti ono kukavnih 800 hiljada ili najviše miljun hektolitara našega vina, što se izvaža?

Žalibože mi vidimo da nemožemo. Lani je ostalo puno vina ne prodana, mnogi su naši trgovci znatnih svota izgubili, a malo je koji što dobio; a ljetos, uz svu obilnu ljetinu, slabo se vina prodaje, te ako se ozbiljno ne stane raditi, lako da i ljetos ostane vina ne prodana.

A šta je učiniti, da se ma na koju stranu osigura izvoz i razprodaja našega vina?

To je veliko pitanje, koje se neda lako riešiti, a koje valja duboko učiti.

Naše je skromno mnienje, da bi se imale sve sile uložiti, e da se našemu vinu nadje raztovarišta u unutarnjosti same države, gdje se dandanašnji troše najviše magjarska vina. To bi se doneklen moglo postići, kakovim shodnim zakonom. Ta grade se zakoni za svaku malenkost, pa zašto se nebi zakonom onemogućio uvoz magjarskih vina u ovu polu carevine? — Naravski da bi valjalo ulagati više pomnje u pravljenje vina, jer sjeverni konsumenti nisu tvrda ukusa, kako što smo mi; a nebi valjalo niti pretjeravati cienom. Uz današnje odnošaje, glavno je da se vino prodade, pa pošto, a čim bude vino cienije, tim će ono biti svim staležim pristupnije, pa tim će se više trošiti. Jer buduli obstojali današnji odnošaji uz veliku konkurenciju, koja vlada, nećeš moći vino ni prodati, ni darovati.

Liečenje mildewa
(Peronospora viticola).

(Nastavak vidi broj 21).

Bakreni sulfosteatit.

Ova prašina sastoji se iz milovke i bakrenog sulfata. Ovaj zadnji je zastupan u razmjeru od 8 %. Izumio ju je Barun Chefdebien iz Perpignana, a gradi se u Prades u istočnim Pirenejim u tvornici Šimuna Salète, a prodaje se po 10 forinta kvintal.

Od svih prašina kušanih u zadnje doba sulfosteatit se je pokazao najbolji, i osobito prikladan za one predjele, koji oskudievaju vodom i gdje su lieti kiše riedke.

Millardet i Gayon preporučaju toplo sulfosteatit, jer da je najsitnija prašina i da se najbolje prima lišća.

PODLISTAK.

Povjestničke bilježke o jematvi.

U manastiru OO. Dominikanaca u Bolu, sačuvani su troškovnici od god. 1520, pa do dneva današnjega. Prolistavajuć te knjige, u kojima je zabilježen svaki i najmanji trošak sa dotičnim nadnevkom, naidjoh na podatke o nekoliko ranih jematava XVI vieka, koji pritegoše sebi moju pozornost, te jih evo priobćujem radi njihove zlamenitosti

1560 die 18 mensis julij:
It dd. a dui done vendemiatrice . L. — s. 8
It dd. p far cdur tre tinaci d musto „ 1 „ —
1562 Die 26 augustus a oto *gemacice* d qual ano vedemiato a cisti brig . . . . „ 1 „ 12
It dd. a oto gemacice le qua hano vedemiato a paclina . . . . . . „ 1 „ 12
It dd. a oto gemacice le qua hano vedemiato a pochloniti gasen (jasen) . . . . „ 1 „ 12
It dd. a tre gemacice le qual hano dimato soto la casa Charmelić e a dolac . . . . „ — „ 12
1564 Die 9 augusti
It dd.i quattro vendimatrice p una giornata . . . . „ 1 „ —
Die 14 dd. a quindisi vendimatrice „ 3 „ 15
„ 15 dd. a una dona che aguto portar le vinace . . . . „ — „ 2
Mensis lulij
21 dd. ha una dona ch aiuto vendmiar . . . . L. — s. 4
1567. Die 15 augustus
Item dedi a cuinque vendemiatore p. aver vindemiato ogni una quatro zornate a cinque soldi la zornata . . . . „ 1 „ —
Item dedi al quondotor dli nostri musti p tre zornate a vinti soldi la zornata . . . . „ 3 „ 18
Die 19 mensis agustus
dedi auno homo cu li soi sumeri p aver cduto li musti et pochloniti iasen una zornata . . . . . „ 1 „ 4
Die 26 ddi a uno il 9.el adutato terchular unotino . . . . „ — „ 8
Die 2 Septembris 1567
Item ddi a doi homini li qual ano stivato i tini al suo loco e desfato il torculo e posto al suo loco . „ — „ 2
Augustus 1568
Die 22 ddi a hiercho chliminovich p aver coduto li nri musti tre zornate e doi viasi d quarto zorno avinti quatro soldi la zornata munta in tuto . . . . „ 4 „ —
Ite dedi a ant.° boglicich di prasnice p aver coduto li nri musti tre zornate a vinti quattro soldi la zornata munta in tuto . . . „ 3 „ 12
1571 mēsis agusti
Item ddi al cōdutor del musto conduto dalla vigna qual lavora babulich p tre tinazi . . . . . „ 1 „ 16
1572 mensis augusti
die 5 ale vendemiatrice . . . . . . „ — „ 16
die 11 p codur el musto da ieronimo cubretich . . . . „ — „ 10
die 15 it p. torcular li musti . . L. — s. 9
1573 mensis augusti
Die 20 dd. ale vindimiatrice. . . „ 7 „ 10
Die 24 p codur dui tinaci e mezo di musto . . . . „ — „ 18
1574 Die 7 mensis augusti
It didi a quattro vindimiatrice p cinque iornate . . . . „ 5 „ —
It dedi p. dui iornate a un da neresi p codur el musto . . . . „ 1 „ —
1579 die 21 agusti
Item dd a disnove done p vedemiar le vignie . . . . „ 5 „ 6

Trgalo se je dakle na Bolu: 1550 god. već u srpnju mjesecu; god. 1562, 1564, 1567, 1568, 1571, 1572, 1573, 1574 i 1579 u kolovozu mjesecu i to većinom početkom kolovoza; a god. 1567 na 2 rujna je bilo već sve vino otješteno i spremali su se tisak i badnjevi.

U ono doba nije još poznat bio toplomjer niti je meni poznato drugih kakvih bilježaka o pramaljetnoj i ljetnoj toplini navedenih godina, ali se po njihovim preranim jematvama može slobodno zaključiti, da je onda ili pramaljeće počimalo već u mjesecu veljači i početkom ožujka, ili da su ciela pramaljeća i ljeta bila tako topla i umjereno kišovita u našim stranama, da je grožđje moglo prije nego li u današnje doba sakupiti količinu topline potrebitu za sazrievanje, ili napokon, da su se gojile puno rane vrsti grožđa, koje su danas izčezle. Zaisto će pak biti uplivale na ranije sazrijevanje grožđja, takodjer i češće i obilnije rose, kojih su se broj i količina odista umanjili postepenim izkrčenjem šumâ.

U Korčuli, dne 19 listopada 1887.

F. Radić.

Dobrota ove prašine zavisi od bakrenog sulfata, od kojeg se laglje topivi dio raztopi dok padne prva rosa, a teže topivi dio raztopi se polako dielovanjem ugljične kiseline i amoniaka, koje sadrži rosa i kiša.

Usljed toga sulfosteatit svojim lako topivim dielom djeluje naglo na mildew, a svojim težko topivim dielom polagano.

Dapače, kako dr. B. Nabias tvrdi, sulfosteatit djeluje ubitačno i na nedaću (oidium), a u Beriers, godine 1886, bio je spasen od patula (Sphaceloma ampelinum) jedan vinograd, na kojem je bilo posuto samo 37 kilograma sulfosteatita.

Chefdebien tvrdi, da se pospe jedan put 1 hektar vinograda, dosti je samo 12 kg. ove prašine. Recimo slobodno, da će 12 kg. biti malo, pa ih uzmimo 25 ili 30 kg.

Sulfosteatit mora se posipavati po licu lišća, kao i druge prašine. Razsipava se pomoću vignja gradjena u tu svrhu. U porabi je viganj *Isolateur*, pa *Bousquet*. Ovoga zadnjega preporučaju puno, a ciena mu je 3 forinta. — Prašina ova dieluje izvrstno, ako je samo naprašeno lišće; ter se pospe puno prašine, da se lišće bieli, onda lako da progore nježniji dielovi.

Ovom prilikom nemožemo s manjeg, da se ne povratimo malko na trag. Prof. A. Millardet izdao je pred nekoliko dana malu knjižnicu od 23 stranice, pod naslovom: „*Istruzion pratique pour le traitement du mildion et du rot de la vigne.*" U toj knjizi navedena su zadnja iskustva stečena u borbi proti mildewu, pa cienimo shodno, da ih čitaocim iztaknemo, i to tim više, što stalnije označuju način i vrieme uporabe raznih sredstava proti mildewu, a to se doneklen neslaže sasvim s onim što je bilo rečeno u prvim člancim o „Liečenju mildewa.":

„Iz našeg izkustva i iz iskustva kojeg su drugi stekli možemo uztvrditi, da se bakrene raztopine ili soli, ako će da proizvedu siguran učinak proti mildewu imadu svakako rabiti preventivno t. j. prije neg se je pojavio mildew. Dokazano je da mildewom može biti okuženo lišće (t. j. da se on nalazi u mesofilu lišća) od 8 ili 10 dana, a bez da se još ništa pozna s dvora. Ovo se sbiva skorom uvjek, ako je vrieme studeno — Po tom je proti mildewu postupati na isti način, kako proti nedaći (Oidium), t. j. škropiti ili posipati u stanovito doba, i to rano loze, kako što se posiplju sumporom bez da se pita jeli se pojavila nedaća ili ne. Najprikladniji čas za posipanje ili škropljenje proti mildewu, pa bilo kojimudrago sredstvom jeste u nedjelji (sedmici) pred cvatnjom. Nastojati da se posipanje ili škropljenje dovrši pred cvat njom, nu, nebude li moguće, nastavit će se za cvatnje, jer je iskustvo dokazalo, da to malo prieči oplodjenje, odnosno da se malo štetuje na količi ploda.

Drugo posipanje ili škropljenje obavlja 5 ili 6 nedjelja dana po prvom, pa sve da se mildew nije pojavio u dotičnom vinogradu ili okolici.

Treći se put posiplje ili škropi samo ako je potreba. To je n. p. srpanj i kolovoz suh, onda ne treba škropiti. No, napomenuti je, da se unatoč tome, može mildew pojaviti, te uništiti sve lišće 15 dana pod trganjem pa premda se nebi pretrpjelo na količi, bi svakako na kakvoći, i na tom što pruće nebi uzdrielo, pa lako da zimi prozebe, a do godine će tjerati i roditi slabije i lošijom vrsti. Po tom, moje je mnienje, da se i po treći put škropi i to oko polovice kolovoza ili najkašnje koncem istoga mjeseca.

Za prvog škropljenja ili posipanja valja posuti ili poškropiti sve lišće, za drugog sve ali jače ono koje se je razvilo po prvom posipanju ili škrokljenju. Isto se tako postupa, kad se treći put posiplje ili škropi. Posipati je i škropiti uvjek lice lišća, no ne hudi, da se škropi i naličje. Ako odmah po škropljenju ili posipanju padne mala kiša, to nehudi, dočim padne li nagla, ono izpere sve pa valja na novo škropiti ili posipati.

Kad se mildew pojavlja na grozdu hoće će se više odvažnosti. On se najpre pojavlja na hostulji, pa na držcim, a najzad u zrnju, no često put, to može da ide tako brzo, da je u 24 sata vas grozd okužen. Okužen grozd posuši se na skoro. Suša nema nikakvog upliva na mildew na grozdu, dapače je dokazano, da dok se mildew ne može razviti na listu, jer mu suša prieči, da se onda razvije na grozdu.

Obično, kad se lieči lišće, lieči se i grozdje, te se škropljenje i posipanje obavlja u isto doba i na isti način, kako smo naveli. *(Sliedi).*

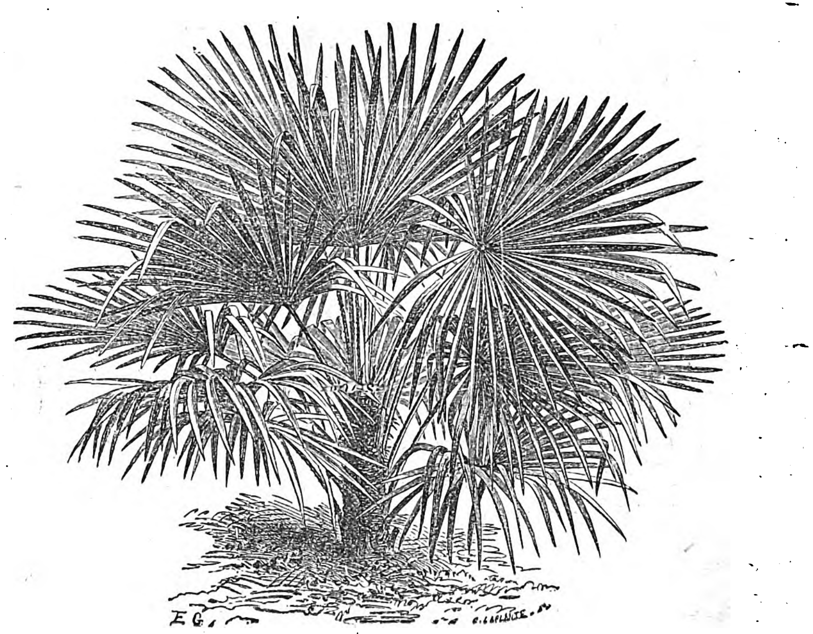
PATULE*)

(Nastavak V. broj 16).

Patulam može, da ima gospodar posla ili kad su tu, da ih lieči, ili pak, ako su već prije harale, pa je lozje okuženo, da ih zaprieči. Laglje je zapriečiti patule, nego liečiti ih.

Kao liek proti patula, rabe mastno vapno u prahu. Ono posiplju za suha i mirna vremena, te se doduše postizava nekakav uspjeh, ali nigda bi se patule sasvim izliečile. Drugi preporučaju smjesu od $^3/_5$ mastnog vapna u prahu i $^1/_5$ sumpornog cvieta. Ovom smjesom pospu se prvi put loze, kad su mladice porasle za 8 ili 10 cm., pa ako se patule unatoč tome pojave, onda se svako 15 dana iznova posiplje nave. — Koji su rabili tvrde, da smjesa od sumpora i vapna, djeluje puno bolje od samoga vapna.

Danas se nastoji zaprieči, da se patule pojave, pa se u tu svrhu, sliedi savjet Schnorfa, koji je prvi proti patulam rabio 50% raztopine zelene galice. — U tu svrhu on raztopi 50 kg. obične zelene galice (vitriolo di ferro) u 100 litara tople vode, pa ovom raztopinom škropi ili maže loze jedno 15 ili 20 dana, prije neg će



Slika 63. *Chamaerops excelsa.*

loze protjerati. Raztopina uporablja se prije neg ohladi. Ona ubija trusje od patula, pa se tako one ne razvijaju. Maže se glava, pruće, jednom riečju sve i dobro. Pupoljci (oka) djelovanjem ove raztopine postanu suri ili pocrne, a namazane loze tjeraju nekolike dana kašnje i neka to nikoga ne plaši, loze će protjerat kašnje, ali bujnije nego one koje se ne mažu. Ovom raztopinom valja raditi velikom pomnjom, da nam ruke ne razjede; ona se radi toga ili škropi pomoću strcaljke ili se maže metlicom na štapu. Dobro je ali zamotati ruku u krpu ili kožu, da niti kapljica na nju ne padne.

Mnogi rabe ovo sredstvo dva puta, i to prvi put početkom veljače, a drugi put početkom ožujka, i postizavaju bolji uspjeh, jer se drugi put ubije sve ono trusje, koje je ostalo netaknuto ili zdravo prvog puta.

Za poškropiti ili namazati 1000 loza, troši se 8 litara ove raztopine.

T. Skawinski je opazio god 1882 da nakisela zelena galica, djeluje bolje od obične. On stoga na svaku 50 kg. zelene galice, polije 1 litar sumporove kiseline, od 50° R., a po tom dolije 100 litara vrele vode.

Valja svakako politi prije sumporovu kiselinu po zelenoj galici, pa nešto nakon pol ure vrelu vodu.

Da bi se obratno radilo t. j., da bi se prije raztopila zelena galica u vodi, pa naglo uliela sumporova kiselina mogla bi se dogoditi nesreća. Ovu raztopinu valja uporabljati, dok je još topla, inače, ako se ohladi kristalizira se opet dio zelene galice.

Škropi se ili maže ova raztopina ili pomoću strcaljke ili još bolje pomoću kista ili skuplja. Doba najprikladnija za uporabljanje ovog sredstva jeste veljača, ili najkašnje 20 dana prije neg loza protjera.

Ovo je jedino uspješno sredstvo, te ga svi napredni gospodari uporabljaju od više godina. Nego i pri uporabi ovog sredstva valja paziti da ne padne na ruke ili da se ruke unj ne smoče, jer bi ih razjelo.

*) Ovaj drugi dio je zakasnio s razloga, što je bio izgubljen na pošti. „O. U."

O prociedjivanju

(filtriranju) vina.

Gospodar ima svu pomju uložiti, da mu vino bude uvjek čisto i bistro. Pretakanje mnogo doprinaša čistoći vina, dapače pretakanjem može se vino sasma izčistiti. No ima slučajeva osobito kod bielih vina, da se uzprkos pretakanju, ne izčiste sasvim. U takovu slučaju latiti se je prociedjivanja.

Najlaglje i najbolje prociedjiva se na ciedila priredjena u rečenu svrhu. Ova ciedila imadu svojstvo, da sadrže mutne čestice vina, dočim bistro vino skroz propuštaju. Dobrota ciedila zavisi o tvari, kroz koju se ciedi vino. — Čim je ova tvar finija tim će prociedjivanje biti sporije. Ali i tlak podpomaže prociedjivanju.

Obzirom na tvar kroz koju se vino ciedi, spomenuti nam je, da i najfinije sukno i svila nepropuštaju vino sasma čisto pa su radi toga pokušali ove tkanine raznimi sredstvi sgustiti.

Nekad su običavali obično platno namazati za 3-4 cm. debela kvascem. Uspjeh je bio povoljan ali se je ciedilo sporo. — Zatim kušaše hartiju pretvoriti kuhanjem u finu tvar. Stisnuli bi naime kuhanjem dobivenu tvar medju dva luknjami providjena dna od vidra, te pustili da vino kroz nju prolazi. Uspjeh je takodjer povoljan, ali je vino dobivalo neki neugodni tek, pa se težko čuvalo.

Veoma dobro i mnogo rabljeno sgušćujuće sredstvo jest morunji mjehur, ovaj se sa vinom dobro pomješa i lieva u vreće filtrirnog stroja.

Još više je razprostranjen danas fino samljeveni bukovi ugljen. Najbolji se uspjeh postigne, ako su sitni komadići ugljena uglasti, jer se ovi zabodu u niti platna, pa zadrže najmanje mutne čestice vina. Slabi tek kojega vino dobije po ugljenu izčezne vremenom. Puno bolji od ugljena je čisti bjelutkov piesak, ali ga ima malo posve čista.

Kako već spomenusmo, brzina filtriranja zavisi od tlaka koji djeluje na vino.

Današnja ciedila, barem ona holandežkog sustava uredjena su na vrećice od platna. Kroz njih se brzo prociedjuje, jer su vrećice duge a uzke pa je tlak velik.

Holandezko ciedilo sastoji se u glavno od jednoga valjka u dva diela; gornja petina toga valjka sačinjava jedan dio, a providjena je dnom sa kratkimi cjevi na koje se neprodušno priveže vrećice za prociedjivanje. Nešto izpod ovoga dna, nalaze se vratašca kuda se vrećice pregledavaju, a eventualno vješaju i skidaju. U gornju petinu valjka lieva se mutno vino. Ona je providjena sa izvanjske strane staklenom cjevi koja je u doticaju sa vinom, te služi za mjerenje visine istoga, t. j. pokazuje nam, koliko ima vina u gornjem dielu valjka. Valjak može biti napravljen iz željeza ili iz bakra. U jednom i drugom slučaju mora biti iznutra ocinjen (kalaisovan). Promjer valjka ravna se po broju vreća, a ove opeta od množine vina koje će se prociediti. Ima valjka sa 1, 3, 5, 7 i 9 vrećica*). Čim je valjak viši, tim moraju biti dulje vrećice, a tlak je tim veći. Dolnji dio valjka providjen je otočnom cievi, kroz koju izlazi čisto vino i teče u podmetnutu posudu.

Cieli stroj počiva na željeznim tronogam, pa se može lako podmetnuti posuda za prociedjeno vino.

Još nam je spomenuti da su vrećice dvostruke t. j. da su umetnute dvi jedna u drugu. Nutarnja je finija, dočim je vanjska na dolnjem kraju otvorena.

Pri uporabi Holandežkoga ciedila, paziti nam je glavno na sliedeće:

1) Na tlak; ovaj mora biti dosta jak, da prociedjivanje teče redovito i razmjerno brzo.

2) Vreće moraju biti uvjek pune, a nesmiedu se močiti u prociedjeno vino.

*) Onaj su pet vrećica je najviše u porabi.

3) U gornji dio valja lieva se vino naglo, da se vrećice u jedan put napune.

Ne pazimo li na ova tri glavna pravila, nećemo postignuti željenog uspieha, jer će nam vino manje više, ali uvjek nešto mutno curiti iz stroja.

Upotriebimo li za prociedjivanje ugljen, onda ga valja dobro pomješati sa vinom u badnju ili vidrici te ga naglo uliti u stroj. Po svršenom poslu izperu se dobro vrećice posuše i čuvaju na suhu mjestu. Razumjeva se, da vino prociedjivanjem dolazi mnogo u doticaj sa zrakom, ne želimo li toga, onda možemo prije vino sumporiti, i osumporiti cjedilo, pa tek onda prociedjivati.

Osim Holandežkog cjedila, imamo i drugih strojeva za prociedjivanje, ali je ovaj najjednostavnijeg sastava, prociedjuje najbolje, a ciena mu nije pretjerana. Holandežko cjedilo od bakra su 5 vrećica, stoji zajedno sa vrećicam 48 fdr.

L. P. Šprljan.

Bilježka o uvedenju staklenih ploča za prozore u Dalmaciji.

U knjizi „Matice Hrvatske“: — Novovieki izumi — II. str. 444, piše: „Još god. 1573 znao bi vojvoda Northumberlandski poskidati sva stakla sa svoga dvora, kadgod bi na put išao, da jim nebi nepogoda vremena naudila“ — a u Meyer-ovu Lexikonu nalazim, da su prozorna stakla, bila još veoma riedka pri svršetku XVII vieka. U troškovniku OO. Dominikanaca u Bolu nalazim bilježku:

Mensis Marcij 1578:

Detti p. il Teller at fe la *vidriata* p. la camera del p.r (prior) [nerazumi se koliko lira]. Po tomu dakle, što su bila upotrebljena prozorna stakla u manastiru malog mjestanca već god. 1578, cienim, da neimaju bit bila onda ni odveć riedka ni odveć skupa, te da nije istina što piše o tomu u Meyerovu Lexikonu.

F. Radić.

SVAŠTICE.

Čuvanje kestena na dugo. Kako je poznato, kesteni, osobito pečeni, lakomo su jelo, ali ih se ne može na dugo čuvati. U običnoj sobi izgnjiju, ako je malo vlažne izpljesnive, a na suhu mjestu savehnu. Nu, traženjem i pretraživanjem našao se je i način, kako da se kesteni čuvaju. U tu svrhu uzme se badanj, skrinja, kamenica ili zemljani lonac i posve suhe pržine. U jednoj od navedenih posuda, u studenom ili prosincu, metne se na dno sloj suhe pržine, pa red kestena, onda opet pržine, pa kestena, i tako sve dok bude posuda puna. Odozgor metne se opet pržine, pa posuda pospremi na suhu i hladnu mjestu Na ovaj način čuvaju se kesteni zdravi do svibnja.

Proti vrebcim, upotrebljena su razna sredstva ali bez uspješno. Sad su ih stali varati mačkami, ali ne živimi ne od porculanače ili gline. Tomu se je slučajno dosjetio vrtlar u u dvorskome perivoju u Karlsruhe. Tamo se je sušila nadivena mačka, pa su opazili, da su se vrabci nje bojali, kao da je živa. — Napraviše tada kušnje mačkami vjerno izradjenimi od porčunalače, i uvjerili su se, da nijedan vrabac nebi doletio ni 20 metara na daleko. Sad su svi vrtlari uveli takove zemljane mačke proti vrabcim, pa da se više plaše, premještaju ih svakog dana, pa se hvale u veliko o uspjehu, kojeg postizavaju.

Mjerenje visokih stabala. Nije se lako dovinuti do vrha visokih stabala, pa ih stoga nije lako ni izmjeriti. Nu kako se traženjem i učenjem svemu kraj nadje, tako su našli posve jednostavni i praktični način, da izmjere najviša stabla U tu svrhu služe se suncem i jednim običnim kolcem. — Naprave naime jedan kolobar (okrug), koje mu je polumjer uprav toliki koliko je kolac visok. Na sried toga kolobara zasade okomito kolac. Kada sjena kolca, dolazi do obhodnice okruga t. j. do ruba kolobara, to je ona tada uprav toliko duga, koliko je kolac visok. Ako u taj čas izmjerimo dužinu sjene stabla, to će i ona biti upravo toliko duga koliko je stablo visoko; pa na taj posve jednostavni način, bez truda i muke možemo doznati za visinu najvišjeg stabla.

Sok od crljenog luka proti ubodu od pčele i drugih zareznika. Dok pčela ili drugi zareznik ubode, valja izvaditi žalac, pa natrati sokom od crljenog luka (kapule). U tu svrhu prereže se glavica od crljenog luka, pa natare ono mjesto, gdje je pčela ubola. Ne samo što bol odmah mine, ali kašnje ne oteče Tko radi oko pčela, imao bi uvjek držati uza se glavicu crljenog luka.

Maz proti vlagi. U podrumim i hambarim najgora je stvar ako ima vlažnih zidova. Vlaga se ta može doneklem odstraniti, ako se zid zamaže nepropustnim mazom. U tu svrhu ukuha se 50 kg. pakline, su 30 kg. smole, 6 kg. ingleškog crnjena i 12 kg. prašine od opeka ili na sitno smrvljenih opeka. Kad je ovo kuhanjem raztopljeno i dobro izmješano, dolije se 24 kg. terpentinskog ulja, pa se pomoću skuplja mažu stiene dotičnog vlažnog zida, kojeg se je prije posušilo pomoću žive vatre.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Chamaerops excelsa, slika 53. Porjeklom je iz Kine. Ima valjasto, upravno deblo, a poraste često 5 do 10 metara visoko. Lišće je lepezasto, uskih krpa, a svjetleće se zelene boje. — Petlja je čvrsta, prilično duga, pilatih vrhova, a svršava nekom vlakninom, koju u Kini rabe za predenje i tkanje. Uspjeva u običnoj crničnoj zemlji uz primiješaj od nešto pržine, raštrušena lišća i treseta, ne i bez zadnjih primjesa uspjeva takodjer dobro. Prezimljuje kod nas na polju, na sjevernim stranama, mora se zakloniti, ali ne trebuje peći. Vlažna studen joj osobito hudi, pa s toga zimi valja kod nas podignuti zemlju oko debla, da voda laglje otiče. U sobi je muhotrpna, samo što valja ovu vrst paome često zračiti. Razplodjiva se sjemenjem.



Slika 54. *Tritoma uvaria.*

Tritoma uvaria, slika 54. Porjeklom je iz Južne Afrike. Trajne je naravi busasta korienja, iz kojeg tjera dugo upravno, sabljasto a žljebasto lišće. Razbusa se vrlo gusto, a iz sredine lišća tjera 1 metar duga upravna, valjasta batna, koji nosi na vrhu 15 cm. duge klipove cvieća. Ovo cvieće od rujna unapred je najpre crveno, kao kuraja, pa onda narančasto-crveno, a najzad zelenkasto-žuto. Ljubi topao položaj, zemlju prhu, a crničnu i propustnu te obilno zalievanje u ljetno doba. Korienje plazi izpod zemlje na daleko, pa tjera izboje. Ovimi se izboji razplodjiva od kad se pojave, pa do kasne jeseni u svako doba. I u loncim gojena, ako su veliki, razbusa se liepo i cvate obilno.

Gospodarske Viesti.

„*Vinska Medljika (Peronospora viticola)* za javnu pouku, sa 8 slika,“ naslov je knjižnici, koju je napisao Fran Jergović, vriedni ravnatelj Poljodjelskog Zavoda u Gružu u vlastitoj nakladi, a tiskom Dragutina Pretnera u Dubrovniku. Knjiga obsiže 48 stranica u velikoj osmini, a dieli se na sljedeća poglavja: 1. Uvod *A.* Narav i razvitak vinske medljike, *B.* Obrana od vinske medljike, *C.* Pitanje o bakru, *D.* Strojevi za štrapanje (škropila), *E.* Trošak raznih načina obrane, *F.* Zaključak. Knjižica je napisana velikom pomnjom, jasno, dobrim jezikom, a sadržaje sve ono što svaki vinogradar mora da znade o peronospori. Čudi nas samo, što je pisac išao rabiti hrdjav prevod iz njemačkog: „*Vinska medljika,*“ jer peronospora nije *vinska* nego *lozja*, i jer nije *medljika (Erysiphe).* Zašto ne zadržat amerikanski naziv *Mildew*, ili samo znanstveni *Peronospora*, kako to drugi prosvjetljeni narodi rabe, dapače i naš narod? Opetujemo knjižica je da nemože biti bolja i savršenija, a slike su točne i čiste. Mi knjižicu preporučamo najtoplije svakome, i radujemo se piscem za ovu prvu njegovu kušnju. Nabavlja se kod pisca u Gružu ili u knjižari D. Pretnera u Dubrovniku za 35 novčića.

×

Javljaju nam iz raznih mjesta u pokrajini, da se je zadnjih dana prodalo dosti vina, uz povoljnu cienu.

×

Primili smo zahvalnošću knjižicu „Il vigneto del conte Manfredo de Borelli“ — Zara 1887, u kojoj je opisan položaj, razdieljenje i način, kako je nasadjen rečeni vinograd, pa veliki i blagotvorni uspjeh koji postizava visokoredjeni predsjednik Pokrajinske poljodjelske Zadruge toli riečju koli primjerom kod pučanstva one okolice. Primilismo i Poljoprivremeni Koledar za god. 1888. Uredio ga je naš suradnik gosp. Sv. Lj. Gavrilović, a izdalo ga je o svom trošku Srp. Poljoprivriedno družtvo u Beogradu. Ciena mu je 80 para. Obsiže 144 stranice u velikoj osmini, gradivo je raznovrstno, a vrlo poučno, te ima više slika na razjašnjenje teksta.

×

Zemaljska vlada podielila je Slav. gospodarskome družtvu 1050 for. za nabavu bikova.

×

Namjestništvo dalmatinsko namjerava prodati uz obaljenu cienu, posjednicim 3000 komada voćaka iz državnih razsadnika u Kninu i Zadru, i to: *a)* jabuka, krušaka i bajama po 10 novč. komad, *b)* trešanja i višnja po 25 nč. komad. Od tvrdke A. Ferrant u Gorici 2000 komada, i to: *a)* jabuka, krušaka, šljiva, breskva, antića, dunja, smokava, murava i mušmula po 10 novč., *b)* trešanja, višanja i kajsija po 25 novč. komad. Za ono voće iz Gorice valja cieni dodati 1 novč. za omotaj i prenos na kolodvor. Tko želi dobaviti rečenog voća mora se obratiti molbom na Namjestništvo u Zadru.

×

Kako voćarstvo napreduje u Americi dokazom su nam sliedeći brojevi. U kolovozu t. g. izveženo je iz Kalifornije 11,577,000 funata friškoga voća 2,364,800 funata suhoga voća i 10,021,000 funata priredjena voća.

×

Od 1 siečnja do 31 kolovoza t. g. uvedeno je u Francusku 7,982,302 hektolitara vina, u vriednosti od 27 miljuna franaka. Uvedeno je daklen više od lani za 677,364 hektolitara. Izvedeno je u isto doba 1,695,915 hektolitara, dakle 138,560 hektol., u vriednosti od 7,334,000 franaka manje nego lani kroz isto vrieme. — Kako se vidi u Francusku uvoz raste, a izvoz pada. U Italiji idu bolje stvari. Tamo se je od 1 siečnja do 31 kolovoza t. g. uvelo 168,250 hektolitara vina u vriednosti od 5,096,168 franaka, daklen za 2,875,714 franaka manje nego lani. Izvezlo se je u isto doba 2,374,470 hekt., u vriednosti 87,842,140 franaka. Daklen 862,941 hektolitara u vriednosti od 30,910,510 franaka više od lani. Ovi brojevi najjasnije dokažuju, kako je koristno po podanike zanimanje njihove vlade.

×

Na vinarskom kongresu u Freiburgu po predlogu Nesslerovu zaključeno je, da je proti gnjiloći lozovih žila (pliesan) najbolje sredstvo kiselo-sumporno kiselo-vapno. Pred porabom pomješa se jedan dio kiselog sumporno-kiselog vapna su 15 djelova vode, pa se polieva po zemlji.

×

Odkrivena je filoksera u Tokaju u Magjarskoj. Na izkorenjivanje filoksere potrošilo se je u Švajcarskoj godine 1885 for. 33,360.

×

Grad Berlin, kako izvješćuje gradski carinarski ured potroši na dan 460 kvintala.

×

U Čepinu ustrojit će se tvornica za proizvadjanje kave od vodopije (Cichorium intibus).

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

109. Dogodilo mi se je do sada dva puta, da sam nabavio pasulja za sjeme, te ga zasijao u pravom zemanu, i kako valja, a bez da mi je jedno zrno proklicalo. Sjeme bilo je po svoj prilici staro. Molim vas, na koji bi način mogao doznati, ako je sjeme staro ili friško, odnosno klicavo ili ne?

I. L. u K. (Hrvatska).

I naše je mnienje, da je sjeme bilo staro, jer se jako često dogadja, da šalju staro sjeme mjesto friškog. Dali je sjeme od pasulja staro ili friško možete se uvjeriti namakanjem. Stavite li močiti u vodi nekoliko zrna friškoga sjemena od pasulja, ono upija brzo vodu i nabubri za nekoliko satih, dočim staro sjeme ne prima lako vodu, ono kadšto ostaje u vodi nepromjenjeno 2, 3 i više dana. O klicavosti će te se na brzu ruku uvjeriti, ako desetak zrna sjemena metnete izmedju dvie mokre suknene krpe, ove na pliticu u kojoj ima nešto vode, a sve blizu vatre, na peći ili drugom toplom mjestu. Nakon 2 ili 4 dana protjerat će klicavo sjeme klicu.

110. Razpolažem sa puno krumpira, kojeg je daleko voziti na trg, a i ne izplaća se, jer ciene Rada bi ga podavati blagu za krmu. Kako mi je pri tom postupati? Mogu li davati sami krumpir i kako ga imam priredjivati?

G. S. u J. (Bosna).

Krumpir za krmu valja ukuhati. Za tu svrhu imadu osobiti kotlovi u kojimi se pomoću pare izkuha krompir na brzu ruku. Onda se krompir izgnječi, nešto osoli, pa podaje blagu. Hraniti blago samim krompirom ili davati mu ga puno svakoga dana, neide, jer bi onlitavili probavni ustroji. Uz krumpir valja davati blagu siena, slame itd.

111. Naša vina, osobito ako je kišljiva jamatva, pa ona sa mladih vinograda posve lako ciknu. Bili se mogao mast kakogod popraviti? — Kako se ima postupati i što je učiniti vinu, da ne cikne?

X. Y. u S. (Kaštela).

Ciknuće ili ljutina vina, jeste jedna bolest, koju prouzrokuje kvasinova gljivica *mycoderma aceti*, koja se navadno pojavlja na jačavina. — Ciknuće se dade posve lako preprieičiti čistoćom i sumporenjem. Što se u vas tamo skorom metodički pojavlja, mora da leži uzrok u kasnoj jamatvi. Po svoj prilici se zrnje već na lozi uzljuti, pa na taj način dodje kvasinova gljivica u vino. Ili možda mast prevrije otvoreno, pa se vrh nešto uzljuti. Ili napokon u podrumu je staro leglo kvasinove gljivice, pa se trusje nasedne na vino dok je vranj otvoren. U prvom slučaju valjalo bi odstranjivati uzljučeno zrnje, ili dobro osumporiti mast. — U drugom slučaju osumporiti mast i uvesti zatvoreno vrienje, u trećem slučaju razkužiti konobu klornim vapnom. Vaša su vina u obće dobra i jaka, a mast neobičaje se popravljati nego kad je slab. Mast od mladih vinograda mogli bi petiotizirati t. j. dodati mu sladora ili vinovice. Vaši masti imadu obično 20 do 26 po sto sladora. Za popravljanje masta imadu osobite škrižaljke, u kojimi je točno označeno koliko se sladora ima u pojedinom slučaju dodati. Recimo n. pr., da vam je glucometar pokazao, da u vašem mastu ima samo 18 po sto sladora, a vi hoćete, da vam ima barem 22 po sto, u takovu slučaju dodat će te na svaki hektolitar tekućeg masta 5·32 kg. sladora. Da uzdignete na 20 po sto sladora, dodajte na svaki hektolitar 2·59 kg. sladora, a na 25 po sto dodaj te 9·68 kg. sladora na hektolitar. Alkohola dodaje se polovicu od onoga što bi se imalo dodati sladora, jer se poprieko računa, da se od dva diela sladora dobije vrienjem 1 dio alkohola. Dakle mjesto 5·32 kg, odnosno 2·59 ili 9·68 kg. sladora, dolili bi mastu 2·66 litara čista alkohola, odnosno 1·79 ili 4·84 litra.

112. U uljenu bačvu ulio sam vino; kako bi izliečio vino, a kako bačvu?

P. R. u S. (Kotari).

Uljenu bačvu neda se izliečiti za vino. — Vino pustite da stoji, ulje sakupit će se na površinu, pa ga onda popujte pomoću metlice, ili otočite polako vino, pa ono vina što najzad oteči, a čijoj se površini nalazi ulje odlijte na stran. Ako je slučajno vino poprimilo tek i miris po ulju, onda se donekle dade odstraniti samim uljem i sumporenjem. U tu svrhu, uzme se za svaki hektolitar vina $^1/_4$ litra finoga ulja Ulije se u bačvu, izmućka, pusti da se ulje sakupi na površinu, pa onda odstrani. — Kašnje se vino osumpori dobro. I čišćenje bjelančevinom ili hladetinom može puno pomoći, ali ako je bačva bila grančava ili smrdljiva od ulja onda nema lieka za takovo vino.

113. Moji vinogradi obiluju bielim sjemenom, pa je i vino ruso. Molim vas naučite me, kako mi je postupati, da mi vino postane, odnosno da bude crno?

A. P. u D. (Drniš).

Iza jamatve dade se popravljati odjelivanjem vrstih ili da ste kupili nekoliko dobrog kaštelanskog masta, pa da vaš mast prevrije na njemu. Sad se takovo vino neda popraviti, nego da kupite dobroga crnoga vina i da ga miešate vašim, u razmjeru, koji bi vam se pokazao najbolji nakon kušnje na malo ili pak da mastite vino s jednim od nedužnih vinskih mastila. Najbolje vinsko mastilo je *oenocyanin*, koji se pravi iz kožica od crnoga grožđja. To mastilo izumio je profesor A. Carpené iz Casale Monferrato. Gradi se u tamošnjoj tvornici pod njegovim nadzorom. Nu, koja mu je ciena ne znamo. U zadnje vrieme gg. Morpurgo, Brajnović i d. u Splitu zaznovali su tvornicu za pravljenje oenocyanina, no pošto ga prodavaju neznamo.

114. Kako se pravi rakija od smreke? Kako ona od planike? Koliko se rakije dobije od kvintala smriečke ili manjiga.

G. M. u B. (Boka).

Rakija od smriečka pravi se na dva načina. Ili se smriečke izmrve, pa im se dolije vode da ih oblija, a onda uvede u njih vrienje, pa kad prevriju peče rakija, kako ona iz dropa, ili se izmrvljenim smriečkama doda alkohola, da ih oblija, pa drže tako 10, 20 ili 30 dana da maceriraju, a onda peče rakija isto kao ona iz dropa. Manjige (planike) za rakiju se izgnječe, drže u badanj dok prevriju, pa se onda peče rakija kako iz dropa. Koliko se dobije rakije od kvintala zrna ne znamo.

115. Kad je najbolje gnojiti voćna stabla i kojim djubrom?

M. G. u B. (Boka).

Voćke je najbolje gnojiti zimi, i to sa ljudskimi izmetinami. — Kad je zimi za južna vremena, razgrne se zemlja, oko debla lievaju rečene izmetine, pa onda opet zagrne zemlja i posao gotov. Ljudske izmetine su najbolji djubar za voćna stabla, a nuzto i najcjeniji.

B. Nova pitanja.

116. Imam dobre zemlje za opeke a i ostale zemljene tvari. Želio bi napraviti koju hiljadu lonaca za cvieća, pitam s toga, kako bi ih napravio sam bez velikog troška, i imali za to kakav ručni stroj?

M. P. u R. (Dubrovnik).

117. Na vehoma prostranoj starini imam množinu smilja. Kako mi ga je upotrebiti, da se najbolje okoristim?

M. O. u P. (Brač).

118. Kod naprednjih naroda, gdje nema kolnih puteva, te reda je goniti na konjima, molim vas, kažite mi kakvi su samari? Mislim svakako da su praktičniji, a k tomu i čvršći od naših.

M. O. u P. (Brač).

119. Ove godine u priredjivanju vina poveo sam se za zagorcim, naime: izmastio sam grožđje, te sam širu (tekući mast) odielio od dropa. Širu sam prociedio na rešeto, te ulio u lagav. Tu širu pretočio sam u mjesec dana 4 puta. Nu, opazio sam, da to vino neima nikakove jakosti; a što je još gore, da je zločesta ukusa, kao bljutavo. — I boja je hrdjava, nešto žutkasto-biela. Bojim se da se ne pokvari. Molim vas, uputite me, što imadem učiniti da ga popravim?

V. A. u K. (Hrvatska).

120. Molimo naznačite nam adrese onih bureaux-a za trgovačke obavjesti, koji obstoje u Austrougarskoj i Njemačkoj.

M. D. u M. (Brač).

121. Obstoji li u Austriji točna i podpuna knjiga adresa trgovaca u vino. Koja joj je ciena i odklen se može nabaviti?

M. D. u M. (Milna).

122. Kad se kuha rakija dolije se dropu vode iti mora? Odlio sam na stran drenju, nu nikako da se izbistri od muteža. Molim vas, podučite me, kako da ju izbistrim? Kada da od nje izlučim kiselinu? Nebi se zar moglo prodati drenju? Tko ju kupuje?

M. B. u M. (Brač).

123. Imali koji praktični način, da se doznade, ako je vino razvodjeno?

Š. B. u B. (Kotari).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1887.

P. n. č. g. Kolesarić J. — Lobmayer A. — Colnar M, — Klaić V. — Novaković A, — Bešlić H. — Galić P. S. — Miškić pl. M. — Gruborović J. — Križnić S. — Pavlinović T. — Velikanje J. — Fubianić J. — Markov S. — Jakša N. — Demarki O. A. — Jurišić D. S. — Radunić I. — Perić I. — Mladineo A. — Fotepan N. — Bosnić Z. — Lončarević M. — Linta M.

— Č. g. Borelli knez U. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca godine 1888.

— Č. g. Pahović I. — A vaša do konca kolovoza 1888.

— Č. g. Večić O. S. — Drago nam je da ste ostali posve zadovoljni uspjehom umjetnoga gnoja. Naručenih 10 vreća odposlat ćemo vam na svoje vrieme.

— Č. g. Babić K. — I vami potraženih 12 vreća.

— Sl. Central Station - St. Peter — Odposlali smo vam 34 for. i 20 nč., ali svami nećemo više nikakovih posala. Vi ste krivi, da su stvari stale dva mjeseca na putu i da su se ištetile. Vi ste nas zamolili, da ih primimo, i da će te nas odštetiti, a sad tražite podpunu podmiru računa. Ala poštenja!

— Č. g. Galović L. — Pošto je Bogu fala napokon bolest znatno popustila, oko polovice t. m. bit ćemo svi na skupu, pa će se svi stvari odmah urediti i nastaviti rad redovito. Da ste nam zdravo.

— Č. g. Ivanović M. — Ne možemo!

— Č. g. Tvrdković F. — Još nije ništa odlučeno. Kada bude dotiskamo javit ćemo vam.

— Č. g. Ostojić M — Poslali smo vam one koledare, koje smo dobili. Nisu kakove smo mi a i vi želili i kako smo bili poručili. Da ste nam zdravo!

☛ Prvih dana kolovoza pozvali smo poimence sve predbrojnike na isplatu predbrojbe, ali se je žalibože jako malen broj odazvao. Zaostatci su veliki i od predbrojbe na knjigu „O uzgoju i njegovanju cvieća" itd., i o od naručba itd. itd., pa se ovako nemože dalje. Molimo gospodu dužnike, da nas se sjete, jer ćemo inače obustaviti radju, pa se latiti kraćeg puta. ☚

„UPRAVA."

U ZADRU 1887. Brzotiskom „Narodnoga Lista"

Godina VI. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 23

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakà na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danà a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Prosinca 1887. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Prosinca 1887.

Umjetni gnoj ili djubar.

Tuže se svi gospodari, da zemlje izdaju. Onih obilnih ljetina, o kojimi starci pripoviedaju nema ni za čudo. Ali se je prije davalo zemlji odmora ugarom, a i gnojile su se zemlje obilnije. Dandanašnji obradjiva se i najmanji komad zemlje, a da je moguće nastojalo bi se tri ljetine izbiti u jednoj godini, dočim se ne djubri ni iz daleka onako obilno, kako prije, jer i ako nećemo reći, da se proizvadja danas manje gnoja nego prije, a ono možemo uztvrditi, da se obradjiva puno prostranija površina zemlje, pa da gnoj nedotiče.

Ova ista nevolja, naime nerodica, pojavljala se je i u drugim zemljam, pa gospodari stali misliti se, kako da joj doskoče. Oni su došli do zaključka, da pošto stajski gnoj ne dotiče, da se valja latiti nekog drugog sredstva, i to baš takovog, koje bi povratilo zemlji dobar dio onih tvari, koje se zemlji ljetinom oduzimlju.

Umjetni djubar, koji se priredjuje po osobitim propisim, sadrži u velikoj mjeri hranivih sastojina za bilje. Ima ga svakovrstnog, a najbolji je onaj, koji u najvećoj mjeri sadrži onih hranivih sastojina, kojih se hoće za ono bilje koje mi kanimo pognojiti.

Umjetni gnoj nema svojstvo, da rahli zemlju, da poboljšava njezina fizična svojstva ili možda da povisi njene ustrojne sastavine; umjetni gnoj sadrži samo hranive tvari za bilje, pa je on tim bolji, čim više takovih hranivih tvari sadrži, i čim su one bolje priredjene na način, da ih bilje može lako usisati i upotrebiti. Po tom djelovanje dobrog umjetnog gnoja nije trajno, kako ono stajskog gnoja. Umjetni gnoj djeluje za dvie godine, najviše tri; i to prve godine posve dobro, druge slabije, a treće još slabije, dočim dobri stajski gnoj djeluje čak za 5 godina, ali efekat nije ni iz daleka onako povoljan za plod, i za razvoj bilja, kako što je od umjetnog gnoja.

Glavne sastavine, koje bilje za svoj razvoj trebuje jesu: fosforna kiselina, kali i dušik. Čim daklen bude umjetni gnoj sadržavao više ovih sastavina, i čim one budu priredjene na takav način, da ih bilje bude laglje primati, tim će on biti bolji, pa će i bolje djelovati.

Naša Uprava proučiv naše odnošaje i potrebe, priredjiva umjetni djubar:

1. Za vinograde.
2. Za oranice osobito za žitarice i krmno bilje.
3. Za povrtline.

Onaj umjetni gnoj, koji naša uprava priredjuje za vinograde sadrži 12 po sto topive fosforne kiseline, 6 po sto dušika i $4^1/_2$ po sto kalia.

Naš umjetni gnoj rabi se u razmjeru od 150 do 350 grama za svaku lozu.

Goji se u veljači, ožujku ili travnju, i to ili se pospe gnoj po površini zemlje, okolo glave, pa onda zakopa, ili se razgrne zemlja oko glave, saspe gnoj, pa zagrne, ili se napokon na tri ili četiri mjesta, nešto 30 cm. daleko od glave izdube jama kolcem, saspe gnoj pa zagrne. Za dobrotu djubra, samo ako se rabi u zemanu i po propisim jamči naša uprava.

Naručbe primaju se do 15 veljače buduće godine.

Liečenje mildewa
(Peronospora viticola).

(Nastavak vidi broj 22).

O uspjesim postignutim.

Svakako će svakoga puno zanimati, da znade, koji su uspjesi postignuti porabom bakrenih soli proti mildewu.

Iz kušnja Millardeta i Gayona, priobćenih na strani 628 i 629 „*Journal d' agriculture pratique*“ od god. 1885, koji su uzeli u jednome vinogradu dvie jednake loze od vrsti *Cabenet-Saurignon*, razabire: da su na škropljenoj lozi bila 424 lista, da je to lišće težilo 290 grama, dočim, da su na neškropljenoj lozi bila samo 42 lista, a da je to lišće težilo jedva 15 grama Na poškropljenoj lozi bilo je 18 grozdova, koji su težili 1 kg. 570 grama, dočim na neškropljenoj njih 14 ali su težili samo 827 grama.

Ovdje nam je jasno, kako na množinu lišća i groždja ubitačno djeluje mildew, a kako je koristno škropljenje. Sad da vidimo, kakav je mast od groždja od onih loza koje je mildew napao, a nisu liečene, a kakav od onih koje su liečene.

Gosp. Gayon je pronašao:

a) *U mastu od Malbeca:*

	Škropljenog	Neškropljenog
Sladora u litri	177·0 grama	91·8 grama
Kiseline u litri	5·1 „	7·7 „

b) *U mastu od Cabernet-Sauvignon:*

Sladora u litri	178·6 grama	116·2 grama
Kiseline u litri	46·6 „	6·3 „

c) *U mastu od Cabernet Franc:*

Sladora u litri	188·6 grama	116·2 grama
Kiseline u litri	5·6 „	7·2 „

d) *U mastu od Petit-Verdot:*

Sladora u litri	175·0 grama	39·4 grama
Kiseline u litri	7·9 „	1·4 „

Kako se vidi mast od loza oboljelih od mildewa, jeste da nemože biti gori i boja mu je baš ogavna. Kako Millardet i Gayon tvrde, vino koje se dobije od takova masta jedva da ima 2 do 6 po sto alkohola dočim ono od škropljenih loza ima do 10 po sto alkohola, a boja mu je sasvim naravska.

I kušnje ove obavljene su mastom od istovrstnih loza, jednakih godina i snage, iz istoga vinograda, a uzeta je ista količina grožđja i grožđje je potrgano istoga dana.

Isti štetonosni upliv koji imade mildew ako se ne škropi bakrenim solima na grožđje i lišće, isti imade i na drvo odnosno na pruće. Pruće biva kržljavo, tanko, a oka slaba, pa jedva da tjeraju.

PODLISTAK.

O štetnu djelovanju krčenja šuma na podneblje i na gojitbu loze.

U zadnje vrieme razvila se je takova strast za krčenjem, da je baš nevjerojatno. Vlasti primaju svaki dan novih molba, da se dozvoli krčenje. Kod nas ima više gola, nego šumom zasadjena zemljišta, mladi šumski nasadi sporo rastu, a svakog uboga dana krči se dalje. — Predjeli, koji su prije obilno rodili i žitom i voćem i vinom, danas broje samo mršave ljetine, pa tim hoće da opravdaju potrebu krčenja, a baš krčenje šuma prouzročilo je slabe nerodne ljetine.

Statistika, ta najvjernija i najbolja učiteljica dokazuje da u svim onim predjelim gdje šume krče u svrhu obradjivanja, da razmjerno pada rodovitost. Dokazano je dapače, da siečnja doraslog šumskog drveća, a samu svrhu, da se ono unovči, djeluje štetno na podneblje i na rodovitost. — Sječa šuma upliva na podnebne odnošaje po prilici isto onako, kako može da upliva na zdravlje čovjeka ako si na jedanput odreže dugu kosu, koju je odavna nosio. Još od većeg upliva je ako se gaj izgori.

Šuma je veliko privlačivo sredstvo za oblake, ona pospješuje kišu, ublažuje vjetrove, sravnjiva i umanjuje ljetnu vručinu i zimsku studen, ustavlja bujice i poplave, ravna postepeno raztopljanje snjegova i mrazova itd. itd

Od kad se kod nas šume krče, bivaju svakog dana vjetrovi jači kiše naglije, a naglija i promjena topline, dočim u ljetno doba, trajna suša i velika žega, da i kamenje izgori.

Ljetos n. p. do kasne jeseni nije pala kaplja kiše, pa se nije mogao list povrća uzgojiti, a svi drugi plodovi radi nestašice vlage zaostali u svojem naravskom razvoju.

Voda, koja je padala kišom ustavljala se je u šumi i oticala je postepeno, danas ona teče snagom, pa dere na sve strane, te raznaša najpre zemlju sa briegova, a onda kamenje. — Koliko i koliko zemalja u dolinama, može se samo u kasno proljeće obradjiva i radi preveli-ke vlage, koja se tamo sakuplja?! A koliko je opet plodnih zemalja pretvoreno u nerodne uslijed šlunja i mulja, koje je voda naniela?! A šta da rečemo o krupi (grado)? — Poznato je uslijed zadnjeg znanstvenog iztraživanja, da je vjetar onaj koji pravi krupu, a da se takovi vjetrovi ponajviše prave na golim briegovim, gdje se kamenje djelovanjem sunca razmjerno puno jače ugrije, nego zemlja u dolinama. Kod nas je krupa tako česta, da n. p. nijedno društvo neće da drži asiguraciju proti krupi, jer su usljed neprestanog krčenja šuma klimatički odnošaji svakoga dana to nevoljniji.

Zakoni u ovakovim slučajevima malo ili samo djelomično pomažu. Svaki gospodar, kojemu je stalo do vlastitog interesa i do koristi svojih potomaka, te kojega ljubav veže za ovu zemlju, koja je nekad bila i podnebljem i rodovitošću pravi raj zemaljski, imao bi uložiti sve svoje sile, da zapriječi krčenje i najmanjeg grma, a čuvati, nagovoriti druge na sadnju, te sam saditi šumsko drveće što moguće više, inače ćemo svakoga dana iz zla na gore!

Jeli bakar otrovan?

Ovo je jedno od najvažnijih pitanja. Svi oni, koji su digli glas proti škropljenju loza bolestnih od mildewa sa bakrenimi soli, kao glavni razlog navadjali su, da kad se loze škrope bakrenimi soli, da onda ostane bakra na grozdju, da se ono izmasti, da tim putem dodje u vino, pa da se mogu otrovati oni koji piju takovo vino.

Da vidimo najprije, jeli u obće bakar otrovan, kako se u obće drži i misli.

Dr. Galippe na strani 428 od *„Annales d'hygiéne publique“* od god. 1878, u svoj razpravi *„De l' usage des vases culinaires en cuiore,“* priobćuje kušnje, koje je pravio na sebi, na svojoj supruzi i svojoj djeci. On je punih 15 mjesecih jeo jelo priredjeno u bakrenim neokalajsanim posudama, on je priredjivao povrće, umoke, dopokom kiselo voće; on je pustao te stvari ohladiti u bakrenom posudju, čuvao ih u istome pa nigda da je opazio na sebi ili svojoj djeci najmanji znak otrovanja. Ali prenesimo doslovce jednu od njegovih kušnja. „U zadnje vrieme na poziv Dr. T. T. Jenkins, napravio sam sliedeću kušnju. — Nakon što sam uz neprestano mješanje ukuhao u bakrenoj posudi mlieko i jaja, dok je postalo gusto, kao vrhnje (skorup). pustio sam tu smjesu 25 sati vremena, da se hladi u istoj posudi. Kroz to vrieme pozelenio je vrh rečene smjese od bakrenih sastavina, koje je već smjesa sadržala. Na teku je smjesa davala neugodno po bakru, te mi je bila ogavna; ali ja sam pojeo jednu palačinku od te smjese, bez da mi je nahudilo.“ On dalje tvrdi: „Bakrene soli u teoriji otrovne, nisu u praksi, jer su bljuvaća sredstva, pa će u svakom slučaju pred otrovanjem, prouzročiti bljuvanje. — Bakrene soli su protuotrov same za sebe. U maloj mjeri, bakrene soli nisu poništo štetne.“ Kušnje Dr. Galippe-a i njegovo mnienje da bakrene soli nisu otrovne, potvrdio je i Dr. Dumoulin dne 26 prosinca g. 1885 u sjednici *„Académie de médicine de Belgique“* u Bruxelles. Zdravstveno vieće Sene *(Conseil de la salubrité de la Seine)*, godine 1880 savjetovalo je, da se može dozvoliti prodaja umoka i pekmaza te priredjena povrća, kojemu je sačuvano zelenilo pomoću bakrenih solih, ako kilogram rečenih tvari ne sadrži više od 20 miligrama bakra.

Kako se vidi i znanstveno i uredovno je dokazano da bakrene soli u maloj mjeri nisu štetne po zdravlje.

U drugom članku ćemo dokazati, kako u vinu od grozdja škropljenog sa bakrenim solim ima tako malo bakra, da ne može poništo biti štetno po zdravlje. *(Sliedi).*

Pečeno vino.

Pečeno vino je jedna vrst dessert ili stolna vina, a spada u red slatkih vina.

Ove se vrsti vina odlikuju time, da sadrže uvjek više ili manje sladora i izvadivih tvari, a često i puno vinovice.

Značaj ili izraz slatkih vina je po tom raznovrstan napram razmjeru u kojem sadrže izvadive (ekstrativne) tvari, slador i vinovica (alkohol).

Sva stolna vina dala bi se sabrati u dvie velike skupine:

1. *U prava slatka vina*, koja sadrže puno sladora i izvadivih tvari, a razmjerno malo vinovice.

Ona sadrže 20 do 30 po sto sladora, dočim vinovice samo nekoliko postotaka. Na ovu skupinu pripadali bi n. p. siragužki muškat, koji sadrži do 19 %, sladora, i sveto vino *(vino santo)*, koje sadrži 20%, sladora, itd.

2. *U žestoka vina ili tako zvane liquere.* — U onimi vrsti vina sladora i izvadivih tvarih jedva da ima 3 do 4%, dočim vinovice ima 20 do 30%.

Slične vrsti vina troše se ponajviše u Americi i u Ingleškoj. Cherry vino i Madera su dvi glavne vrsti ovakova vina. Španjolska i Portugiz proizvadjaju najviše vrsti ovakovih vina.

Stvar je sasvim naravna, da imade mnogo vrstih vina, koja stoje izmedju prve i druge skupine, te se po njihovoj naravi u nijednu od njih nedadu ubrojiti. I naše pečeno vino je jedna vrst vina, koja se ne može ubrojiti ni u prvu ni u drugu skupinu.

Pri priredjivanju pečenog vina glavna je stvar opredieliti njegovu gustoću. Taj stupanj gustoće, mora biti stalan, jer to je njegova oznaka.

Sad da vidimo, kako se priredjuje pečeno vino:

Već za jamatve mora da gospodar počme raditi, ako će, da napravi dobro pečeno vino. On za jamatve prebira bolje, zdravo grozdje, i to od takovih vrstih, koje su po naravi sladje od drugih. Pri izboru, izmedju jednako slatkih vrstih grozdja, dati je uvjek prednost onim vestim, koje su deblje kožice, jer takove vrsti teže gnjiju. Miomirisne vrsti grozdja, ili one vrsti, koje vrienjem dobiju miomiris, imadu prednost na sve druge vrsti.

Pri izboru vrsti grozdja valja paziti i na gustoću soka. One vrsti grozdja koje su po naravi prem vodene, kao bojdanuša, pljuskavac itd., nisu za pečeno vino, kako što ni one vrsti grozdja, koje sadrže puno kiseline. Po za tim ovjesi se grozdje, na suhu i zračnu mjestu, gdje miševi i druge životinje nemogu da dopru, a na način, da je po mogućnosti svaki grozd ovjesen osebice, da negnjije.

Kad se grozdje bude posušilo do željene mjere, onda se izgrne pa pravi pečeno vino.

Koliko da se suši grozdje, to zavisi od mjestnih okolnosti vremena i vrsti grozdja.

Na otocim gdje se trga po prieko polovicom rujna, suši se grozdje do konca listopada.

Pri snimanju grozdja valja postupati oprezno, te snimati grozd po grozd, inače izzrni se te se mješa zdravo sa nagnjilim. Tu radju najbolje je da obave dvie osobe pomoću ljestva Jedna osoba da snima grozdje, a druga da ga prima.

Svaki pojedini grozd izzrna se, te se za te radnje odstranjuje zdravo zrnje od nagnjila ili pljesniva. Svako se pak napose izmasti i iztiska u malenim tiskovim. Od onog slabijeg i nezdravog zrnja pravi se lošija vrst pečenog vina ili kvasina.



Slika 55. *Jabuka (Pirus malus spectabilis).*

Šira ulije se u buriće, u kojimi prevrije Vrienje sljedi najpravilnije ako je u prostoru za vrienje toplina od 20 do 25° C.

Radi gustoće šire (masta) vrienje razvija se polako i nepravilno.

Iz početka doduše vrije ne loše, nu u razmjeru u kojem se razvija alkohol, biva vrienje sve polaglje, dok naglo vrienje sasvim prestane, da ustupi mjesta tihome vrienju, koje u praksi prouzrokuje gospodaru ne malo zanoveti.

Da se doneklen zaprieči, ili bolje rekuć uredi ovo drugotno vrienje, pretoči se vino odmah po naglom vrienju, pa se sud u koji se ulije providi vranjem za vrienje. Sud pak smjesti se na takovu mjestu, gdje se zimi toplina mienja, jer samo na takav način, tiho vrienje uzsljedi redovito. Kroz to vrieme razvije se vrienjem u vinu toliko alkohola, da on prieči, da se uzljuti.

Vino pretače se svaki put kad zahladi, odnosno kad padne toplina u prostoru, u kojem se nalazi vino, pa se usljed toga obustavi vrienje. Pretakanjem odstranjuje se sva taložina i sve one tvari koje služe za hranu vinskom fermentu, te koji i ako ne izravno izazivlju u vinu vrienje.

Zdrienje vina podupire se, koli pretakanjem, toli držanjem u drvenim sudovim u toplom prostoru. Visoka toplina podupire izparivanje, ali u isto doba i tvorbu miomirisa (aroma), kojim se toliko odlikuju španjolska dessert vina.

Da je pečeno vino dozrielo za staklenice, kaže se samo onda, kad se ono u staklenici neće više za ništa ni po ništa mienjati.

Da je pečeno vino dozrelo za staklenice uvjeriti će se gospodar, ako nalije pol staklenice vina, pa ju drži nekoliko dana u sobi u kojoj ima barem 20° C. Nepromjeni li se vino. t. j. nepomuti li se, to je onda znak, da je zdrelo za staklenice.

Mnogo krat, pečeno vino nije posve bistro, premda je zdrelo za staklenice; u takovu slučaju prije neg se ulije u staklenice valja ga procjediti na holandežko ili drugo cjedilo.

Za pečeno vino hoće se čvrste staklenice. One se dobro izperu iznutri pa onda se lije vino.

I čepovi mora da su dobri. Stari, nagnjili i kratki čepovi nevaljadu.

Kad su staklenice pune i dobro začepljene, onda se pospreme na hladnu mjestu i polože vodoravno, jer na takav način stoji čep u doticaju sa vinom, pa je uvjek vlažan, drži staklenicu dobro začepljenu, pa zrak nemože da prodire u staklenicu, te da pokvari vino.

Ako se stavljaju etikete na staklenice, one mora da su sasvim jednostavne, te da nam kažu odklen je, od koje je godine i vrsti vino, pa tko ga je pravio.

Kad će se donieti staklenice na stol ili ih razašiljati, valja se uvjeriti da je vino u njimi posve bistro, jer se toliko put dogodi da ima štogod taložine, koja vino izmuti. Takovo vino valja prelieti u drugu staklenicu, a do potrebe valja ga prociediti.

A. prof. Bućić.

Groznica kod životinja.

Od svijuh bolesti, domaće životinje najviše su podložne groznici. Ona je za njih u njekim mjestim prava mora.

Groznica pojavlja se s raznih uzroka; glavnije su, ozlede, mjestne bolesti, zarazina, prilijepčivost, krvljenje, prekrvnost, zapala, bolesti pluća, crieva, želudca, moždana i mozga, pa nagle promjene vremena.

Kod nas najviše blaga oboli od groznice usljed nagle promjene vremena. Jeseni je zapadnjak, a zimi i na proljeće vlažni istočnjak, kojeg narod krsti kozoder, uprav radi toga, jer je ubitačan po blago. Od groznice bolestnu životinju pozna se po tom, što joj se dlaka nakostruši, što joj probljede vidljive sluznice, i što su joj na opit, osobito pod učinkom bolesti, studene noge, rogovi i cielo tielo, pa joj mišiće drću (tresu se). U takove životinje je bilo sporo, a diše kratko i brzo. Jede malo, tužna je, troma i ne vesela Često je pak nemirna i mokri sporo; a kad što biva tielo vruće, dočim su uda, a osobito noge i ušesa studena.

Ovo stanje bolesti zove se zimogrozno stanje. Zimogrozno stanje groznice nije trajno, po ovom stanju pojavi se obično vrućica, koja je puno trajnija. Od snage vrućice zavisi snaga bolesti. Ona je gdjekad tako jaka, da je uprav ubitačna po životinju. U vrućici bilo je brzo, sluznice pocrvene, disanje je naglo, a žedja velika; kadšto nastane znojenje, a uvjek mlohavost, tupoća, nemar za hranom i mršavost. Da se groznica izlieči valja najpre odstraniti uzroke. Kad su drugi uzroci, valja najpre te ostraniti; dok se te ne ostrani, groznica će nam uvjek biti mjerilom o snazi bolesti. — I svaki drugi škodljivi upliv na zdravlje životinje valja odstraniti. Kod nas je glavni uzrok groznice, što blago nema zimi dobra zakloništa, i što se tjera na pašu svakim vremenom. Koliko put, osobito u zimsko doba ostane vas cio dan blago izloženo kiši i studenim vjetrovim, a bez da je mrvičak trave moglo naći, da se založi? — Grozničavu životinju valja smjestiti u toplu staju, pokriti ju dobro, dobro ju natirati, i davati joj sočne i zdrave, a lako probavive hrane.

Narav sama pritiče životinjam u pomoć, i obično je dosta, ako gospodar smjesti grozničavo blago u toplu staju, ako ga pokrije i krmi sočnom, zdravom hranom, ali ako je bolest opora, osobito ako je velika vrućica, onda se hoće nutarnjih ljekovâ. U prvom redu dolaze soli za pročist, pa onda gorki liekovi. Proti groznici najviše i najušpješnije rabi se kod životinja izvadak od naprstnjaka, aloj itd.

Medljika povrća

(Oidium erysiphoides, Fr.)

Na mnoge povrtline, a osobito na kupuse, vrzine, tikve, dinje, krastavce itd., pa na mnogo cvieće, kao na sporišu itd. pojavlja se na lišću bjelkastą ili smedjo pepeljasta presvuka, poput brašna ili pliesna, koja se zove medljika. Lišće ne samo da tim trpi, ali se često posve izkvari, postane ne uporabivo, pa se posuši ili bilina okržljavi i propadne.

Ova presvuka, odnosno medljika sastoji se od množine dugih niti, koje se perasto gra-

naju i izpreplićn na sve moguće načine i prave kao mrežicu na kori. Iz ovih niti pak spuštaju se haustorije u kožu od lišća. Ove haustorije su poput ruke, i nastoje da što bolje pričvrste niti o kožu, a istodobno su sisajući ustroji, i vade hranu iz lista. Na svakom onom mjestu, gdje ove haustorije prodiru u kožu, počmu stanice poboljevati, postanu smedje, nestaje iz njih listnog zelenila, pa se najzad posuše. Nego, koliko je štetna ova nametnica učinkom, kojeg proizvadja na lišću, još je više štetna što se po sve brzo razplodjiva sredstvom trusja. — Ovo trusje je okruglo jajoliko jednostanično i bezbojno, a razvija se iz plodonosnih niti myceliuma. Iz canidia, ako je samo malo vlažno razvija klica koja poraste kao nit, iz koje se opet razvije mycelium, pa se u tren oka razsjemenjuje i razsijava dalje. U par dana, mi vidimo posve okuženo bilje, koje inače prije bilo posve zdravo. Čim je mladje i niježnije lišće, tim se bolest brže širi, i tim prije sasvim okuži i uništi lišće. Ali ni posve zdrelo okorjelo lišće ne štedi, pa ako ono medljiki djelomično odoli, ipak jedan dio joj podlegne i posuši se.

Najbolji liek proti ovoj bolesti je sumporni cviet. On se rabi na isti način, kako se rabi proti nedaći loze. Pomoću sumporače posiplje se sumpor po licu i naležju lišća. Radju valja obaviti za suha vremena, a kad je sunčano vrieme pa ju opetovati nekoliko puta. Sumpor ubija medljiku posve, pa ako se osumpori povrće 2 ili 3 puta u prvom zemanu, ono će posve ozdraviti.

SVAŠTICE.

Uši i druga gamad, koja napada i mori životinje, dade se od blaga odalečiti, odnosno ostane blago čisto, ako se maže vočnim octom (kvasinom). Maže se obično na prigibim, vratu, potrbušini, itd. Ovo sredstvo preporučaju niemci, no mi već znamo, da se u istu svrhu, najpovoljnijim i najsigurnijim uspjehom rabi i laneno ulje.

Sjeme od patlicana (rajčice, pomodoro). Od nekoliko godina patlicani trpe puno od mildeva (Peronospora). Kad su u najljepšem razvitku napadne bolest lišće, pa poodpada. U novije doba preporučaju francuzi škropljenje patlicana raztopinom od modre galice, i to istom onakovom, kakovom se škropi lišće od loze. Nu, u najnovije doba preporučaju, da se pred sjetvom namoči sjeme od patlicana u 5% raztopinu od modre galice. Da se na taj način ubije trusje od mildewa, isto kako kod pšenice ono od snieti.

Tko zelenim orasim radi pocrnu mu ruke. Tu nečist ne pere sapun. Ako ćemo, da nam ruke postanu opet biele moramo ih izprati čipavnom soli, ili pak zapaliti nešto sumpora, te držati ruke na onom bielom dimu, koji se razvija gorenjem sumpora.

Vapno čini drvo trajnije. Izkušali su amerikanci u zadnje vrieme, da ako drvo stoji duže vremena u doticaju vapnom da postane trajnije, i da ga zareznici ne nagrizavaju. U tu svrhu izkopaju se jame, pa se naliju vodom; a u ovu živoga vapna; pa mješa tako dugo dok se vapno zagasi i raztopi. Onda se metnu u te jame grede, daske, mastnice, ljestve ili drugo drvo koje trebujemo, tako, da ga vapneno mlieko oblija. Drvo leži u vapnu 2 do 3 mjeseca, onda izvadi i upotrebljava u opredieljenu svrhu.

Razsušni badnji. — Razsušan badanj, kacu ili vidricu težko je namočiti, jer obično otiče voda, kad ju lievaš, a bez da drvo oćuti vlagu. U Elsaskoj napune razsušene badnje najpre slamom, ili trieskom, ili sienom. Ovo obterete kamenjem, pa onda lievaju vodu. Doduše voda isto izteče, ali ostane vlažna slama ili sieno, pa ono djeluje na duge, da se namoče i stisne.

Sjeme od koprive (ž gavica), kao hrana za konje Dancim, kako je poznato, konji su uvjek dobro uzgojeni te im se dlaka lašti i svjetli Mnogo se je nastojalo da se doznade, koje umjetno sredstvo oni rabe za tu svrhu, pa se je uvjerilo, da oni rabe posve ne dužno i jednostavno sredstvo, naime sjeme od koprive. Oni sakupljaju sjeme od koprive, izmrve ga, pa svaki dan miešaju konju u običnoj hrani što mu podavaju, koliko u ruku stisnu.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Pirus malus spectabilis, slika 55, str. 90. Ova vrst jabuke, raste obično grmljasto, nu može da poraste 6 do 7 metara visoko. Porjeklom je iz Japona i Kine. Lišće je jajoliko, dugoljasto, izbočito, pilato, golo. Cvieće veliko, žive ružičaste boje ili biele, jednostavno ili puno, a miomirisom. Cvatnja je veoma obilna, i to u svibnju mjesecu. Plod je kolik trešnja, boje zelenkasto-žute i veoma tečan. Goji se po perivojim radi cvieća. Još ljepša je njena suvrst *Pirus malus floribunda*, slika 56 strana 91. Grane joj stoje vodoravno, dapače nešto nagnuto prama zemlji. Cvate još obilnije od prve vrsti, dapače tako, da se od cvieća niti lišće vidi. — Cvjetno pupljje je karmin crvene boje, a cvieće je s dvora ružičasto-crveno, dočim je s nutri bielo. Ljube pržinastu ilovaču, a otvoren sunčan položaj. Klaštre se u proljeće ili radi oblika ili se da pomlade. U zadnju svrhu mogu se sasjeći do 10 cm, nad zemljom. Svake godine, pokraćivaju im se za $^1/_3$ duge godišnje mladice, jer se na taj način prisili dolnje pupljje da tjera, i jer cvatu obilnije. Razplodjivaju se ponajviše navrćanjem na oko i spajanjem na divljake od jakuke.

Gospodarske Viesti.

Sabor dalmatinski glasovao je dne 3 t. m. sliedeću zakonsku osnovu, koja je primljena u drugom i u trećem čitanju:

Članak I. Diže se krjepost u sadanjem sastavku § 23 pokrajinskog zakona 2 svibnja 1886, o ustanovljenju poljodjelskih zadruga kotarskih i pokrajinskoga poljodjelskoga vieća dalmatinskoga (S. P. Z. br. 34), a odsele glasiti će kako sliedi:

§ 23. Članovi zemaljskog gospodarstvenog vieća i stalnog odbora obavljaju svoje službovanje počastno, te ne imadu prava niti na poputbine, niti na nadnice.



Slika 56. *Jabuka (Pirus malus floribunda).*

Samo članovi, naznačeni na slovim *a*, *d*, *e*, § 14 ovog zakona, ako ne stojnici u Zadru, imadu pravo na poputbine i nadnice, u mjeri naznačenoj u unutrnjem poslovniku, kad pristupaju na sjednice pokrajinskog vieća ili stalnog odbora.

Članovi stalnog odbora primaju naknadu za troškove skopčane sa njihovim službovanjem, po potanjim odredbam, koje će se odnosno na to ustanoviti u poslovniku.

Izvršba ovog zakona povjerena je momu ministru poljodjelstva i onomu unutrnjih posala.

×

Žalibože još se ne miče trgovina vinom Doduše prodaje se mjestimice po štogod, ali one prave, obće, žive trgovine nema, premda su ciene nizke. Svaki se trgovac boji kupovat, jer narućba od nikud, a staroga vina ima još ne prodana i na francuskim i na njemačkim trgovištim. Uzsljedili ovako, zlo i za trgovce i za proizvaditelje Kad nastane ovako obći *stock* u glavnom proizvodu jedne pokrajine, nije zar i vlada pozvana da nešto učini?

×

Pišu nam iz Imotske krajine, da se ondje ovih dana obavlja druga procjena duhana, t. j. sada mjere duhan, da vide slaže li se s prvom procjenom. Na nekim mjestim nalazi se više, na drugim manje, napram naravi tla. Kaže se, da će se od svakoga zahtjevati odgovarajuća mjera po prvoj procjeni, te da će biti globa, kao dosad. Ljetos je puno lišća sagnjilo, jal propalo od vjetra ili od suše, pa bi i to valjalo u obzir uzeti, kao što i to, da narod nije još viešt burokratičkim formam i monopolnoj gojitbi, koja se nit najmanje nesudara pravilim racionalne gojitbe. Obzirnijim postupanjem pri procienjivanju i primanju duhana navesti će se i priučiti narod na svaku, inače otudjit će se, pa će zanemariti gojitbu duhana.

×

Gg. Morpurgo i Brajnović, itd., osnivaju u Splitu tvornicu za proizvadjanje *srišne kiseline* (striša) i *oenocyanina* (vinskog mastila) iz dropa. Ovo je kod nas prvo poduzeće slične vrsti. Sretno.

×

Vlastelinstvo u Kutini traži vincilira. Za takovo mjesto sposobni su oni koji izučili nauke na Ratarskom tečaju u Šibeniku i Trogiru.

×

Od 1 siečnja do konca kolovoza t. g. izveženo je preko Rieke 31,672,690 komada dužica i dašćica za parkete. Dakle 8,813,970 komada više, negoli kroz isto razdobje god. 1886.

×

U Mitrovici gradi čeh A. Čerich tvornicu za proizvadjanje treslovine (tannina) iz hrastove kore.

×

Ministarstvo potvrdilo je pravila „austriskog družtva za izmjenično osiguravanje marhe." Ovo družtvo zasnovano je nastojanjem B. Minach a i družine iz Voloske, a sjedište mu je u Beču.

×

Magjarska potrgala je ljetos t j. 1887 g. više grožđja, nego se je mislilo. Iz statičkog izvješća magjarskog ministarstva razabire se, da je napravljeno: 3,595,213 hektolitra vina, i to: 1,919,301 hekt. običnog i 11,587 finog bielog vina; 866,999 hekt, običnog i 25,783 hekt. finog crnog vina; onda 771,200 hektel. rusog vina, i 343 hekt. opola Ljetošnje vino procjenjuju, da je vriedno 40,690,989 forinta.

×

Cislajtavsko ministarstvo za poljodjelstvo po proračunu za g. 1888 potrošiti će 21,323,490 forinta, dakle 251,727 forinta više od lani — Pokrića iznašaju 11,624 600 for., dakle 422,757 forinta manje od god. 1887.

×

Taljanska vlada izdala je naredbu, da zakon o sadrenju vina, za izvoz ne stupa u kriepost za stara vina, dok ne budu razprodana.

×

Nedavno francuska vlada povisila je carinu na španjolska vina. Usljed toga plaćaju sada španjolska vina 70 franaka na svaki hektolitar sadržana alkohola. Nu, pošto je rečena naredba u protuslovju sa ugovorom od 2 veljače 1882, podigli su trgovci tužbu, pa reć bi da će se sada voditi pregovori, te obaliti carina na 20 franaka po hektolitru do 15° žeštine.

×

Od konca ožujka t. g. carina za vino koje se uvadja u južni Novi Galles iznaša $6^1/_2$ for. za hektolitar običnoga vina, a $8^1/_2$ forinta za hektolitar pjenušine.

×

Grad Paris potrošio je godine 1886 nešto 4,368,754 hektolitra vina. Dakle svaki stanovnik troši 186 litara na godinu, a ukupno dvaput više nego li ga Dalmacija proizvadja.

×

U Rusiji uvedeno je g. 1886 za 5,504,000 franaka vina, dakle za 25.800 franaka manje nego godine 1885.

×

Radi se oko toga, da se osnuje jedna vinarsko-vinogradarska škola za Bosnu i Hercegovinu,

×

Rimski „Circolo enofilo" priredjuje izmedju 11 i 20 izložbu primjeraka (muštra) ovogodišnjeg vina, u svrhu da se upoznadu vrste.

×

U Argentinskoj republici nasadjiva se sve više novih vinograda. Sad već ima zasadjeno 27,000 hektara vinograda iz kojih se pravi 268 hiljada hektolitara vina

×

Ugarska vlada priredjuje zakon kojim će se povisiti potrošarina na vino, pivo, meso i slador.

×

Iz Srbije izvezlo se je g 1886 36,370 hek. vina, i to ponajviše u Švajcarsku, Francusku i Austro ugarsku.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

116. Imam dobre zemlje za opeke a i ostale zemljene tvari. Želio bi napraviti koju hiljadu lonaca za cvieća, pitam s toga, kako bi ih napravio sam bez velikog troška, i imali za to kakav ručni stroj?

M. P. u R. (Dubrovnik).

Ima ručni stroj za pravljenje lonacâ razne veličine. Njemci ga zovu „Hand topfmaschine." Ciena mu mienja napram veličini izmedju 5 i 15 forintih. Prodaje ih Wolfner i Weisz u Beču, IB. Wallfisshgasse 15. — Doduše ovim strojem prave se lonci za razsad. Oni se nepeču, nego se dobro posuše, pa traju dobru godinu dana, a uz malo pomnje i dvi i tri godine dana. — Nego vi bi ih mogli peći na kući. Za 5000 do 10,000 lonaca izplaća se sagraditi malenu peć.

117. Na vehoma prostranoj starini imam množinu smilja. Kako mi ga je upotrebiti, da se najbolje okoristim?

M. O. u P. (Brač).

Najbolje je da izkopate jamu, na onoj strani njive gdje se voda sakuplja. Da počupate smilj, da ga natrpate u jamu e da pregnjije i da se pretvori u gnoj. Čim bude vlažnije, tim će prije sagnjiti, a ako razpolažete osokom ili tekućim izmetinam, osobito ljudskim, onda je najbolje, da tim dadete polievati smilj. Pregnjit će prije, a gnoj biti će puno bolji.

118. Kod naprednjih naroda, gdje nema kolnih puteva, te reda je goniti na konjima, molim vas, kažite mi kakvi su samari? Mislim svakako da su praktičniji, a k tomu i čvršći od naših.

M. O. u P. (Brač).

I mi smo se živo zanimali tim pitanjem, ali žalibože nismo nigdje našli šta boljeg od naših samara. — U Francuskoj na Ardenam i Sevenam rabe samare na ular kako što su naši, jedino da su malko uglađjeniji od naših. U sjevrnoj Českoj pa po Karpatim takodjer su samari, kao naši, samo što mjestimi po Českoj samari za jahanje providjeni su naledjicom. Ta naledjica je navlaš ista, kako kod vlaških tronogih stolica.

119. Ove godine u priredjivanju vina poveo sam se za zagorcim, naime: izmastio sam grozdje, te sam širu (tekući mast) odielio od dropa. Širu sam prociedio na rešeto, te ulio u lagav. Tu širu pretočio sam u mjesec dana 4 puta. Nu, opazio sam, da to vino neima nikakove jakosti; a što je još gore, da je zločesta ukusa, kao bljutavo. — I boja je hrdjava, nešto žutkasto-biela. Bojim se da se ne pokvari. Molim vas, uputite me, što imadem učiniti da ga popravim?

V. A. u K. (Hrvatska).

Sva je prilika da vaše vino usljed preta kanja nije posve prevrilo. Pustite ga u miru, da prevrije, biti će jače, tečnije i ljepše boje. — Mogao bi kod vas biti slučaj, da je grožđje bilo slabo, pa naravski od slaba grožđja slabo i vino. U takovu slučaju, ono što vami se može savjetovati jeste da vino što moguće prije potrošite. Mogli bi ga alkoholizirati, ali tim bi samo postalo jače ali ne krepčije i tečnije. — Mogli bi ga križati drugim, jakim, krepkim i tečnim vinom, to bi možda još bio najbolji put. Ali napravite najpre kušnju na malo, pa vidite li, da vam odgovara, onda križajte sve, jer ni križanje ne pomaže uvjek, a mogli bi lako i štetiti i dobro vino. Da ste nam poslali jednu staklenicu vašeg vina, bili bi ga prokušali, pa vam odgovorili konkretnije. Opol može se praviti samo od dobrih i sočnih vrsta grožđja. U obće uvjek je bolje da vino prevrije na dropu. U pljuvam imade i boje i treslovine i drugih izvadivih tvari, razmjerno u puno većoj mjeri nego u soku.

120. Molimo naznačite nam adrese onih bureaux-a za trgovačke obavjesti, koji obstoje u Austrougarskoj i Njemačkoj.

M. D. u M. (Brač).

Bureaux-a za trgovačke obavjesti nema, bar nema takovih u koje bi se čovjek mogao povjeriti. Trgovačke obavjesti, osobito u delikatnim pitanjim, kako što je pitanje solidnosti traže se od Banka; drugih novčanih zavoda, pa od poštenih trgovačkih tvrdka i odvjetničkih komora.

121. Obstoji li u Austriji točna i podpuna knjiga adresa trgovaca u vino. Koja joj je ciena i odklen se može nabaviti?

M. D. u M. (Milna).

Ima takozvana knjiga Adresa austrijskih i njemačkih trgovaca u vinu. Izdala ju je uprava „Öster. Ung. Weinzeitung" u Beču. — Ciena joj je šest forinta, a može te ju naručiti putem knjižara W. Frick, k. k. Hofbuchhandlung u Beču.

122. Kad se kuha rakija dolije se dropu vode iti mora? Odlio sam na stran drenju, nu nikako da se izbistri od muteža. Molim vas, podučite me, kako da ju izbistrim? Kada da od nje izlučim kiselinu? Nebi se zar moglo prodati drenju? Tko ju kupuje?

M B. u M. (Brač).

Ako nema drop vlastite tekućine t. j. muteža ili vina, onda je svakako bolje doliti mu vode, nego mora. Voda je čistija od mora, i nema primjesâ. Drenja se neda bistriti, van da ju hoćete procjediti na holandežko cjedilo ili kroz koštani ugljen, što je skupo i nema nikakove svrhe. Sriešna kiselina vadi se odmah dok se izpeče rakija. Ne znamo, da bi tko kupovao drenju, a nebi niti imalo svrhe kupiti ju. Vaditi sriešnu kiselinu iz dropa izplaća se samo onda, kada se iz dropa peče rakija.

123. Imali koji praktični način, da se doznade, ako je vino razvodjeno?

Š. B. u B. (Kotari).

Tako praktičnog načina, da se na prvi mah može doznati ako je vino vodno nema. — To se sudi od žestine vina, i od njegovih suhih tvari. U svakoj vrsti vina vlada neki razmjer u njegovim sastavinam. Ako taj razmjer neobstoji, onda je vino vodno. Imade doduše jedan vinomjer, kojim se onako približno može opredieliti gustoća vina, ali nije pouzdan. O stvari t. j. kako se može doznati ako je jedno vino patvoreno ili razvodnjeno bilo je obširna govora u „Gosp. Poučniku" od g. 1884 i 1885.

B. Nova pitanja.

124. Običaj je kod nas; kada bačva teče iztući loja, drvenog ugljena i smokava, pa zamazati. Može li vino dobiti kakav tek ili miris od takova sredstva? Nema li koje bolje i praktično sredstvo za zacieljenje bačava, kada teču?

H. V. u S. (Brač).

125. Ovo je drugi put već, da moj konj od časa na čas postane nemiran; tuče zadnjim nogama u trbuh, maše repom i baca se na zemlju, a tielo mu je časom studeno, a časom toplo. To mu prodje, ali za više dana kašnje nije za radju. Molim vas, koja je to bolest i kako se lieči?

U. K. u B. (Bosna).

126. Molim vas, kako se goji crni kumin?

A. L. u P. (Kotari).

127. Lišće od mojih krušaka, dobilo je ljetos crvenih pjega. Izpod tih pjegah na naličju bilo je uzvisina, kao oteklina? Molim vas, koja je bolest i kako se lieči?

J. M. u Z. (Hrvatska).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1887.

P. n. č. g. Jurković J. — Lucatelli L. — Burić M. ž. — Čitaonica - Šibenik — Mlaker V. — Bandur M. — Bronić O M. — Ćorić M. — Fontana A. — Krešić V. — Borelli kn. U. — Kamenarović M. — Kalinić I. — Milavić D. L.

— Č. g. Papi M. i Kot Uč. Knjižnica Kastav — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca godine 1888

— Č. g. Fontana L. — Još 50 novčića i biti će podmirena ciela godina 1888.

— Č. g. Čikeš p. J. — Obrnuli smo.

☛ Prvih dana kolovoza pozvali smo poimence sve predbrojnike na isplatu predbrojbe, ali se je žalibože jako malen broj odazvao. Zaostatci su veliki i od predbrojbe na knjigu „O uzgoju i njegovanju cvieća" itd., i o od naručba itd. itd., pa se ovako nemože dalje. Molimo gospodu dužnike, da nas se sjete, jer ćemo inače obustaviti radju pa se latiti kraćeg puta. ☚

„UPRAVA."

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U LISTOPADU 1887.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Snježnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroistok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	73·6	19·2	2	7·0	26	2	29	16	--	1	7	2	—	—	—	—	14	—	1	1	11	2	—	1	1	127·9	18·0	15
Korčula	15·9	23·3	2	12·3	26	10	21	14	—	—	—	—	—	2	3	—	-	6	2	13	2	2		14	9	160 0	54·0	28
Hvar	16·0	26·2	1	7·0	24	7	24	11	—	1	—	-	—	—	3	—	8	4	6	3	4	-	2	4	-	111·7	36·6	8
Knin	12 9	23·7	1	5·8	26	12	19	17	1	1	—	1	1	1	2	—	10	1	—	1	8	2	2	—	7	—	--	—
Drniš	11·2	17 3	11	5·3	24	16	15	11	1	1	15	2	2	6	—	1	5	—	—	1	5	-	-	2	-	—	—	—
Mokrine (Boka)	12 0	19·0	10	7·2	28	7	24	18	-	2	—	—	—	—	—	—	—	4	—	—	21	—	6	—	—	—	—	—
Nin	12·5	18 4	1	7·2	26	12	19	13	—	1	1	1	—	—	—	—	5	12	5	8	—	-	1	8	16	—	—	—
Trogir	14·2	25 0	2	5·2	24	13	18	14	—	1	9	1	-	4	4	—	9	9	14	10	9	4	5	7	2	74·8	—	—
Dubrovnik	17·0	24·8	1	7·9	24	6	25	17	—	—	—	—	—	—	—	2	11	13	2	23	6	10	11	8	9	137·0	28·7	28
Smokvica (Korčula)	14 8	21·3	1	9·0	18	13	18	7	—	—	7	1	—	—	—	—	9	8	3	28	16	2	—	8	19	150·0	71·0	26
Račišće (Korčula)	17·3	23·2	1	8·1	24	14	17	14	—	1	4	1	—	—	3	—	3	4	7	12	7	12	5	9	1	206·0	60 0	27
Obrovac	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Podgora (Primorje)	13·0	19 9	1	9 3	18	6	25	19	—	—	—	—	—	1	1	-	7	2	—	1	9	5	1	2	—	—	—	—
Velaluka	18·1	23·0	9	13 0	28	16	7	8	—	—	1	2	—	—	—	—	6	5	9	7	11	2	7	4	—	—	—	—
Proložac (Imotski)	9·7	21·6	1	6 0	24	5	26	15	1		—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	-	—	-	-	—	—	—
Blato (Korčula)	15 8	21 5	3	10 9	24	10	21	10	-	—	—	1	—	—	1	-	8	1	3	10	—	7	1	6	—	—	—	—
Bol	15·0	21 0	1	5 0	26	11	20	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15	—	13	—	3	—	6	12	—	—	—

U ZADRU 1887.

Brzotiskom „Narodnoga Lista„

Godina VI. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 24

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Prosinca 1887. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Prosinca 1887.

Pašica i Kazalo za ovogodišnji „Gospodarski Poučnik" razaslat će se gg. predbrojnicim prvim brojem nastajuće godine

Obračunajmo.

Ovim brojem navršava „Gospod. Poučnik" šestu godinu svojega obstanka. Istim marom, i istom pomnjom kojom smo uredili pred šest godina prvi broj „Poučnika," nastavili smo svih sliedećih godina do dana današnjega.

Svi stupci zastupani u prvome broju, sve što je obećano u programu, sve se je održalo i svršilo.

Radja je postajala svakoga dana to veća, usljed sve većeg broja raznovrstnih pitanja, koji dolaze na Upravu lista. Mi smo svakome dali zatražena savjeta.

Za brži, podpuniji, redovitiji tek posala, nastojali smo naći vještih suradnika za sve nuzgredne gospodarske grane, i na taj način bilo nam je moguće riešiti sva primljena pitanja, osim jednog jedinog; ali to pitanje premda je skroz techničke naravi, pa nezasjeca u naš program, ipak smo nastojali, da ga riešimo, nego za nesreću obolila je osoba, kojoj je bila povjerena riešitba.

Pitanja koja se naših interesa pobliže ili podalje tiču, kao i dnevna pitanja, te pitanja obće koristi, našla su uvjek prvo mjesto u našemu listu, i bila su najpomnjivije razpravljena.

Imali smo sreću opaziti, kako se za svaka gospodarska pitanja naši gospodari sve življe zanimaju, i kako se postepeno i polako napreduje. U gospodarstvu nemâ skokova, ali tko je bio u stanju prosuditi naše gospodarske odnošaje prije šest godina, pa ako ih sravni sa današnjimi, opaziti će da se je znatno napredovalo. A to nas veseli!

Nego žalibože, u razmjeru u kojem se je naš trud povećao, porasao je nemar u plaćanju predbrojbe. Ove godine osobito, bio je nemar takav, da za malo te nismo obustavili izdavanje lista.

„Gospodarski Poučnik" je nezavisno glasilo, bez ičije pripomoći. Život njegov je u ruku predbrojnika. Samo daklen ako su oni točni u izplaćivanju predbrojbe može se „Poučnik" održati.

Doisto, čudnovato je i nevjerojatno, da nam je stoput uzdisati kukavna tri forinta od godišnje predbrojbe. Da je svota veća, eh, mogli bi svatiti, ali tri forinte na godinu, ili svaka 4 mjeseca 1 forint; da je to težko, to ne shvaćamo!

Odvjetniku se za najmanji savjet plaća 5 forinta. Uprava „Gospodarskoga Poučnika," daje u godini dana svakome onoliko savjetâ i naputaka, koliko mu trebuje, a sve badava, dapače nosi još i trošak za hartiju i za poštarinu.

Naši dojakošnji suradnici obećali su nam svoju pripomoć i za buduće, a stekli smo si i novih suradnika, medj kojimi nekoliko mladih sila.

Svom onom ljubavi, marom i žarom, kojim smo dosad radili, raditi ćemo u buduće, pa se nadamo da će nam ostati vjerni svi dosadanji predbrojnici, i da će nam steći novih u krugu svojih znanaca i prijatelja.

UPRAVA.

Liečenje mildewa

(Peronospora viticola).

(Nastavak vidi broj 23).

Vino od groždja škropljena bakrenimi soli, jeli vino štetno po zdravlje?

Nakon što smo dokazali, kako bakrene soli nisu otrovne, najbolje da navedemo nekoliko kemičkih analiza vina, koje će dokazati, koliko bakra sadrži takovo vino pravljeno od groždja škropljena bakrenimi soli, pa će se svatko sam osvjedočiti, da takovo vino ne može biti otrovno.

U mastu, kojeg je Gayon analizirao našao je:

U mastu od Carbenet Franc 1·4 miligrama bakra po litri; u mastu Sauvignon 1·2; u mastu od Malbec 1 0 a u mastu Petit Verdot 2·2 miligr. babra po litri.

U bielome vinu od grožđja opetovanoput škropljena bordoležkom židčinom, našao je Gayon 1886 godine, samo 0·01 miligram bakra po litri. U crnome vinu od grožđja poškropljenog dvaput bordoležkom židčinom, našao je samo 0·01 miligr. bakra po litri, a u onom poškropljenom opetovano puta, našao je samo 0·3 mil. bakra. Dočim u vinu od grožđja poškropljenog opetovano put bordoležkom židčinom i jedan put plavom vodom našao je samo 0·1 miligram bakra po litri. Napokon u vinu od grožđja poškropljena dvaput plavom vodom našao je samo 0·05 miligrama bakra po litri.

Istih kušnja izveli su vješti i glasoviti lučbari: Müntz, Massol, Rabault, Zacharević, Carles, Ravizza, Crolas i Rautin, itd., itd., i našli su u vinu pravljenu od grožđja poškropljenog samo tragova bakra.

Da se svak može uvjeriti o rečenim tvrdnjam, navesti ćemo analize Crolas i Raulin-a.

U vinu od grožđja poškropljenog jednostavnom raztopinom od 4 kg modre galice na 1000 lit. vode, našli su po litri 0·23 mil. bakra

U vinu poškropljenu plavom vodom, (1 kg. modre galice na 400 litara vode), našli

PODLISTAK.

O solenju povrća.

Na prste bi se dalo izbrojiti kod nas one, koji znadu, da se povrće može soliti i koji ga sole, premda je solenje jedan od običnijih načina čuvanja povrća, kod sjevernijih naroda.

Posoljeno povrće uzčuva se, kao svježe, samo što postane slano. No, ta slanost oduzimlje mu se, ako ga se izpere pred porabom u vodi.

Za solenje povrća uzimlje se uvjek biela sol na sitno izmrvljena. Čim je sol sitnije izmrvljena, tim se ona laglje topi, odnosno laglje upija vlagu, pa se povrće bolje i zdravije uzčuva.

Za solenje povrća rabi se drveno posudje. Ono mora biti:

a) od tvrdoga drva, najbolje od hrastovine;
b) sa svim čisto i izluženo;
c) ne propustno;
d) Ne posve veliko. — U prem velikome posudju ne čuva se nigdâ povrće onako dobro, kako u malenome, a puno laglje pokvari se, kada se načme.

Da vidimo, koje se vrsti povrća obično sole, i kako se pri tom postupa.

Obično sole se: kupusi, vrzine, repe, broskva, krastavci, pasulji itd.

Pred solenjem izčisti se dotično povrće, a ako je potreba i izpere. Odstrani mu se sve nagnjilo lišće, kao što i drugi nagnjili djelovi, pa se onda izsiečka ili iztruže.

Za siečkanje povrća imade osobito ručni stroj, kojeg zovu sječkalo, ali se može povrće izsjeći običnim nožem na komade od one veličine, koju želimo, nego sasvim je naravski, da je takova radnja puno dosadnija i zanovetnija.

Za iztruženje povrća uzimlje se obični strug, na kojem se struži kupus.

Kad je povrće iztrugano ili izsjećkano, onda se polazi na solenje.

Na dno posve čiste i ne propustne posude pospe se nešto soli, pa onda tanki sloj povrća, a onda se opet pospe soli, pa opet povrća, i nastavi se ta radja sve dotlen, dok posuda bude puna.

Sol upija malo po malo vlagu odnosno vodu od povrća, topi se i postaje razsol.

Da se ta radja brže i bolje obavi, obtereti se odozgor povrće utezim, ali ne posve jako.

Razsol, koja se napravi digne se na površinu, oblija povrće i nedopušta, da se pokvari.

Razsol je tim bolja, čim se više soli upotrebi pri solenju povrća.

Za posoljenje povrće glavna je stvar, da ne prodje lako u vrienje, što se posve lako sgadja kod svakog povrća, a osobito kod onih vrstih, koje sadrže nešto sladora (koje su slatkaste). Ako posoljeno povrće predje u vrienje, pa prevrije, onda postane kiselo n. p. kako kupus.

Doduše vrienje neda se sa soli posve obustaviti, ali čim bude povrće bolje posoljeno, tim će se razmjerno puno kašnje i puno polaganije uvesti vrienje.

Dobro posoljeno, te razmjerno obterećeno povrće, osobito ako se drži na hladnu mjestu, neće prevrieti ni u pô godine dana, a za 2 i 3 mjeseca dana biti će uvjek, kao svježe.

Posoljeno povrće pred porabom izpere se u vodi. Čim se u više voda bude izpiralo, tim će razmjerno biti manje slano. Najbolje ga je izvaditi jedan dan pred porabom, izprati ga u jednoj vodi, pa ga staviti da se preko noći moči u vodi.

Ovako izprano, izgubi slanost, na teku je, kao svježe povrće, a i priredjiva se na isti način, kao ovo.

su po litri . . . . 0·25 mil. bakra
U vinu poškropljenu bordoležkom smjesom našli su po litri . . . . 0·20 „ „

Gosp. P. de Lafitte napravio je baš smješnu kušnju. On je ostranio sve lišće okolo grozdova tako da su grozdovi ostali posve goli, pa je po tome grož djiu škropio opetovano put toliko bordoležke židčine, koliko god je moglo na grož dju ostati. Na svoje vrieme izmastio je to grožd je i napravio vino, pa ga poslao prof. Müntzu da ga analizira. U litri toga vina on nije našao, nego samo 0·3 miligrama bakra.

Svak će biti znatiželjan, kako je, to da od takova grožd ja, koje je imalo na sebi puno bakra, ipak u vinu nema već samo tragova. Obće je mnienje, da se bakar izlučuje za vrienja. — Na koji način se to dogadja još nije dokazano. Razna su o tom mnienja. — Gg. Millardet, M. Cerret i drugi kušali su da to dokažu, ali nisu još uspjeli.

Neki mniju da se bakar izluči djelovanjem sumpornog vodika, koji se stvara za vrienja, a koji bi se slučio sa bakrom, te izlučio u obliku netopivog bakrenog sumporana. Drugi mniju, da treslovina (tannin), koju vino sadrži jeste ona, koja nedopušta bakru, da ostane raztopljen u vinu. Napokon Quantin mnije, da vinski fermenti imadu svojstvo pretvoriti u netopive sulfure, topive bakrene sulfate, koji se nalaze u mastu pred vrienjem.

O proizvadjanju sriešne kiseline (striša) iz dropa.

Proizvadjanje sriešne kiseline iz dropa spaja se uvjek pečenjem rakije. — Kad se izpeče rakija iz dropa, izvadi se odmah drop iz kotla, pa se još (vruć) u tisku brzo iztiska, da se odieli drop od tekućine. Tekućina još topla lieva se u badanj ili kacu da se tu polako ohladi. U toj kaci ili badnju, metne se vodoravno, koso i okomito obručih, na kojimi je poprieko i unakrst otegnuta žica (špag). Kako se tekućina hladi, onako se sriešna kiselina kristalizira na stienam i po dno badnja, na obručim i na žici. Čim se polaglje ohladi tekućina, tim se prave veći ledci (kristali) od sriešne kiseline.

Ovi ledci od sriešne kiseline uvjek su nešto onečišćeni od muteža, komadića pljuva, pećka, itd. Da se dobiju posve čisti izplaču se brzo hladnom vodom. Ova voda, od pranja ledaca sadrži 60 do 70 po sto sriešne kiseline. Ona se procjedi na platnena cjedila, pa ostatak posuši na suncu ili u peći. — Sušenje valja da bude brzo, inače opljesnivi i pregnjije.

Koliko po sto sriešne kiseline sadrži drop? To zavisi od vrsti vina, i od toga koliko i kako je vrelo. Najviše sriešne kiseline sadrži drop od crnoga vina, koje je prevrilo podpunoma na dropu. Manje sriešne kiseline sadrži drop od slatkastih vina Gotovo malo drop, koji se je rabio za tanko vino (polovnik), a po gotovo ništa drop od bielih vina, koja nisu prevrila na dropu.

U dropu od crnoga vina, ima poprieko 3 do 5 po sto sriešne kiseline. Od rečenog postotka dobije se tim više sriešne kiseline, čim se pomnjivije barata dropom.

Dropu ne valja doljeti ni puno ni malo vode, dolije li se puno, onda u svakom hektolitru vode, poslje neg se kristalizira sriešna kiselina, ostane raztopljeno još 400 do 700 grama sriešne kiseline; dolije li se dropu za pečenje malo vode, onda se ne može raztopiti sva sriešna kiselina.

Drop valja da bude dobro kuhan, čim se bolje ukuha, tim će se prije i podpunije raztopiti sriešna kiselina, koju on sadrži.

Obično dakle, ovim jednostavnim postupanjem dobije se po prilici nešto malo više od polovice sriešne kiseline, koju drop sadrži.

Ako se hoće izvaditi svu sriešnu kiselinu, onda valja doljeti na drop toliko solne kiseline, koliko je se hoće da se vas striš, kojeg drop sadrži raztvori u vinsku kiselinu i klorkalium. Takav drop se pak ukuha sredstvom pare, tekućinu od krutog diela odieli, pa tekućini dolije vapnenoga mlieka, da se vinska kiselina odieli u obliku vinsko-kiselog vapna. Ovaj zadnji postupak zahtjeva vještine, a izplaća se samo pri radji u veliko. **K.**

O pomladjivanju loza.

Loza po svojoj naravi je penjačica U predjelim gdje ona divljé raste, dolazi uvjek uz drugo drveće ili po šumam, pa se penje do navrh krošnje i tu se razširi. Gojitba loze, kako se danas tjera, sasvim je protivna njezinoj naravi, pa da se istinu reče, sve obradjivanje odnosno obrezavanje nije nego neprestana borba sa njenom naravi. I doista, uz toliko obrezavanje, još ju se nije ni za vlas prevladalo; ona svake godine, kao za prkos tjera i hoće da ide visoko.

Na lozi razlikuje se staro drvo i jednogodišnje drvo. Staro je drvo ono, koje uvjek odlučuje visinu i način uzgoja. Odkad zasadimo lozu mi ju možemo uvjek tako obrezavati, da ona ostane uvjek isto visoka, biva riz na glavu. Ovim načinom rezitbe dobiva se svake godine jednaka vrst vina, i ovo je, mora se priznati, najbolji način uzgoja, jer ga rabe sve naprednije vinorodne zemlje. Ali mi možemo svake godine ostavljati nešto malo drvo, pa na taj način loza raste malo po malo, te može vremenom da postane 1 do $1\frac{1}{2}$ metra visoka. — Kad loze ovako visoke postanu, onda ih valja posjeći do blizu zemlje. Usljed toga loza trpi, i ove loze neradjaju nikad jednakim vinom. Vino od ovih loza je lošije od vina od loza, koje se uvjek jednako visoko goje.

Izim pri uzgoju na glavu, mi ne možemo nigda lozu držati jednako visoko, jer mi moramo lozu vezati svake godine na isti matrak, a tim ona postaje višja, i to tim višja, čim se gore i sa manje pomnje reže. Uz najveću pomnju prirast je godišnji najmanje od $1\frac{1}{2}$ centim.

Dobar može se priznati, da je uzgoj onaj, kad se na matraki najbolje razvije onaj pup, koji je najbliže starome drvu, pa kad on najjače protjera. Ova mladica se obično ne obreže, nego se priveže vodoravno da se po dno. do starog drva razviju jaki pupovi. Druge mladice mogu se uštipnuti, a za glavnu matraku, koja će se rezati može se odabrati i druga mladica.



Slika 57. *Quercus Suber.*

Priveželi se glavna mladica okomito, onda se jače razvije gornje puplje, pa ako obrezavamo na toj matraki, postat će odmah loza višja za 10 ili 15 cm., jer su dolnji koljenci do dobrog pupa dugi.

Reznike na dva oka valja rezati uvjek od dolnjih matraka na prostranim kukovim, inače bi loza postala prem brzo visoka.

Krivo je vjerovanje, da je najdeblje pruće najbolje i najbolje; tanko, zdrelo pruće je ono, koje najviše radja i najboljim grožd jem.

Za pomladjivanje loze rabe se zapirci, s toga ne valja svake godine sve zapirke odstraniti, nego one, koji tjeraju izvrha ili sredine panja. Ako ima pomladjivati, od dolnjih zapiraka odstavimo najboljeg. U zemanu ga obrežemo, pa on tjera sljedeće godine plodonosne mladice. — Godinu dana kašnje, do tik tog zapirka sasječemo panj, i na taj način smo pomladili lozu.

Pomladjivati se mogu loze ili time, da se povale na zemlju ili time da se potope. Prvi je način svakako bolji i cjeniji. — Povali se lozu vodoravno na zemlju; do panja zasadi se u zemlju kolac. Iz panja ili iz žila protjera zapiraka, ovi, osobito bolji privežu se o kolac i njeguju. U zemanu se oni pak obrežu, a u isto doba sasječe stari panj do tik zapiraka. Kako se vidi pomladjivanje loza nije stvar težka, ali je ona uvjek posljedica hrdjava načina rezanja.

Kad vinogradar pomnjivo reže i uzgaja vinograd neće nikad imati potrebu, da pomladjiva loze, s malom razlikom, on će moći imati stare 100 godišnje loze visoke, kao 10 godišnje.

I pomladjivanja se je uvjek čuvati, te je pomladjivati loze samo onda, kad je baš ljuta potreba, jer pomladjene loze ne samo da radjaju lošijim vinom, ali radjaju i mnogo manje. **K.**

Kokoši u gospodarstvu.

Nema gospodarstva bez kokošiju, dapače danas na mnogim mjestim ciela gospodarstva uredjena su za kokoši. Gospodar od kokošiju može da ima dvostruku korist, i to ili od jaja ili od pilića.

Gdje se goji puno žitarica, tamo se kokoši mogu uzgajati samim odpadcim, a na selim gdje ima prostorija, i onako si kokoši same traže hranu, zalitajuć se gdje im je koristnije.

Nego kod nas ne crpi gospodar od kokoših svu onu korist, koju crpi u drugim naprednim zemljama, a to s razloga, što ne goje birane pasmine.

U svietu dandanašnji diele kokošje pasmine, na tri vrsti. *A)* na pasmine, koje se brzo i lako tove; *B)* na pasmine, koje rado sjede; *C)* na pasmine, koje obilno nesu.

Ove zadnje su najobljubljenije, jer najkoristnonosnije.

Svakog dana se sve više jaja troši, a danas kad su provozna sredstva laka i jeftina prenašaju se i prevažaju se jaja iz jednog na drugi kraj svieta. Mnogo jaja, koje se snese u Bosni ili Hrvatskoj pojede se u Parizu, Berlinu ili Londonu.

Tko hoće, da mu kokoši nesu puno jaja, taj mora, da pazi na dvoje t. j. na hranu i na pasminu. Naše obične kokošje pasmine ne nesu, puno jaja, ali zato vrlo rado sjede. Kad naša kokoš snese 12 jaja, ona se odmah razkvoči i sjedi, pa to opetuje 3 i više put u godini, dočim pasmine, koje obilno nesu, sjede samo jedanput u godini.

Ima doduše i kod nas jedna ili druga kokoš, koja je dobra nosilica, i te naše gazdarice vrlo dobro poznadu, pa rade svim silam, da takove umnože. No, to je posao vrlo dosadan i dug.

Bolje je nabaviti odneklen dobru pasminu, za koju se znade kakova je, ali i pri tom valja biti obzirni, te po mogućnosti birati samo takove pasmine, koje žive po prilici u takovim predielim, gdje su i klimatični odnošaji i hrana jednaka onoj gdje se imadu uvesti.

Ako se kokoši priučene južnom podneblju prenesu na sjever, one gube perje, ne nesu puno, a i neznadu si tražit hrane, pa im valja davati biranu i dobru hranu. Ako se one sa sjevera prenesu na jug, omlitave.

Kao najbolje nosilice poznate su kod nas paduanske kokoši i brabantske, ali bi vrlo dobro imale uspjevati kod nas i Houdonke i Crèvecoeurke, pa one La Flèche.

Nego, koliko god nesenje jaja zavisi od pasmine, isto toliko zavisi od hrane.

Najbolja hrana za jaja jeste žito, bez razlike, a onda meso.

Krumpir, kukuruz, zelina, padaju u lošije vrsti hrane. Hraniti kokoši jednom samom vrsti hrane, pa bila to žito, nije najbolje; a o tom se može svak uvjeriti, ako goji kokoši zatvorene u kokošinjaku; takove kokoši nesu $\frac{1}{3}$ manje jaja, nego one od istovrstne pasmine, koje živu slobodno. — Na paši one pozoblju mnogog zareznika, što znatno djeluje na nesenje jaja.

Odpadci od mesa, ječam, mekinje, svakovrstni kukci, a osobito crvi od strvina, ne samo da podupiru nesenje jaja, ali i kad se kokoši hrane navedenimi vrsti hrane, nesu velika jaja.

Brašno od kostiju podupire nesenje jaja na nevjerojatan način.

Amerikanci, koji su u svemu praktični ljudi, hrane kunce za kokoši. Naime oni hrane kunce travom, te na taj način travu pretvaraju u meso, nu da to meso bolje unovče ubijaju kunce, kuhaju meso, izsjeckaju ga sitno pa hrane kokoši. **„A. L.“**

O kadjenju pčela.

U pčelarstvu jedna od važnijih strana je kadjenje, jer se samo onda može pčelama sigurno raditi, te izvadjati sve potrebite radje u ulištu, ako se pred radnjom dobro omantaju. Nikome ne prija žalac u mesu, a i najmirnije pčele, mnogokrat ujedaju. pa mravja kiselina u većoj mjeri prouzroči često oteklinu i onim, koji od običnog uboda ne osjete ništa.

Glavno je daklen, da se znade, na koji način i kojimi tvari imadu se pčele prokaditi, jer se česte kadjenjem one uznemire, obično omantaju, a mnogo krat ih dim zaduši. Vješt pčelar mora da radi nekom sigurnošću, naime, da će kadjenjem postići svrhu, a bez da pčelama nahudi.

Najbolje sredstvo za kadnjenje, jesté nagnjilo drvo od jablana, kestena ili bukve. Dim od ovih vrstih drva djeluje na osobit način na pčele. — One navale na saće, i nastoje da što moguće više meda prikupe kao da će na put. Na brzo napune svu vrećicu za zalihnu hranu, a kad im je ta vrećica puna, onda su one mirne, pa se može oko njih raditi po miloj volji. I duhan omamtava pčele. Toliko je put dosti samo dva dima, (koliko se dvaput usta mogu napuniti) puhnuti u ulište, a pčele se umire.— Nu, duhanom se ne valja igrati, osobito ne, ako su pčele mlade, jer onda ih duhan sasvim omanta, a sasvim omantane pčele padaju, kao mrtve sa satova, što se podništo nesmje dogoditi, jer ako se kašnje te pčele osvjeste ili razmantaju, one na skoro poskapaju.

Ljute, nemirne pčele valja jače kaditi. — Najbolje sredstvo su platnene krpe Izsječka se platnenih krpa na komadiće, pa se metnu na žeravu. Suknene krpe ne valja poništo rabiti, jer one ubijaju pčele. Kao izvrstno sredstvo za ublaženje pčela, preporučuju mnogi pčelari *Gummi galbanum.* Ovo sredstvo rabili su i stari rimljani, Ako se izgori samo nekoliko zrnašca, razvije se žestok gust dim, koji odmah umiri pčele!

Koliko je važno po pčelara, da znade, kojom tvari je najbolje da kadi pčele, isto toliko je važno da znade, koja sprava je najprikladnija za kadjenje. — Stare lonce valja zabaciti, a i viganj kojeg danas još toliko preporučaju, nije praktičan, jer se mora sa obe ruke raditi, a onda onaj koji kadi ne može, da radi oko pčela. Za kadjenje je najbolja onakova sprava, kojom se može raditi sa jednom samom rukom, a ako se za čas ostavi na stran, vatra se neće ugasiti. Rečenim zahtjevom najbolje odgovaraju Clarkova kadila, kao što i sva druga kadila gradjena po Clarkovom sustavu.

Da vidimo napokon, kako se imadu kaditi pčele. Najpre valja u kadilu užgati tvar kojom se kadi, pa podržati gorenje pomoću vignja.— Dim najprije i najsigurnije umiri pčele, ako se polako diže izmedju satova. Ako se naglo kadi, onda se omantaju pčele, dapače mogu da se zaduše. Kadjenje kroz leto ne odgovara svrsi, ako je s protivne strane otvoreno. Bolje je dim uvadjati sa raznih strana, ali uvjek polako, e da se dim postepeno digne izmedju satova, i da se ne dogodi, da dim izadje na polje, bez da je došo do pčela, jer će takove pčele izbosti pčelara strahovito. Stvar valja obavljati pomnjom. Imade li se prenašati satove sa pčelam, savjetno je prokaditi ih opet nešto, ali iz daleka, jer se na svježem zraku razmantaju, pa se vraćaju u staro ulište. Ako pčele neće da se povrate u ulište iz kojeg su prije kadjenjem bile cdalečene, ne valja gubiti uzstrpljenja, jer im se može nahuditi. Radje ih je samo malo prokaditi iz daleka, a onda počekati, da se polako povrate u ulište, nego prisiliti ih, da na silu otidju Kad se ima pojačati jedno ulište ili kad se spajaju dva roja, ili kad se jednome roju daje nova matica, onda valja postupati nešto opreznije. U stvari leži najviše do toga, da su jedne i druge pčele jednakog mirisa. — U tu svrhu valja jednako da je prokadjen i jedan roj i drugi, odnosno matica i roj kojemu se predaje. U tu svrhu rabe se mirisne trave, najradje dušica, pčelinija trava itd. Na gubi ili ugljenu od gorinavedena nagnjila drva izgori se rečenih trava, ali tako, da dim i miomiris koji se razvija gorenjem izpuni ulište, odnosno da dodje u doticaj svakom pčelom. Kad je to postignuto, te sve pčele recimo jednako miriše, onda se mogu sdružiti; nema pogibelji, da bi jedne mogle prepoznati druge, kao tudje, pa ih napasti. **D. T.**

Ia što je paziti, kad se sije sijalom?

Sijala su više ili manje sastavljeni strojevi, pa se hoće i vještine i pomnje pri porabi istih. Toliko se put čuje vikati proti nespretnosti strojeva, ili se vidi na gospodarstvim novih strojeva zanemarenih i u kut položenih; to biva samo s toga, što su nevješti ljudi radili strojevim ili pri porabi istih nisu pazili na one neke malenkosti, na koje ipak valja paziti, ako nećemo, da nam se stroj pokvari.

Pri porabi sijala valja paziti na sliedeće:

1. Sjeme mora biti posve čisto. Kamenčići u sjemenju mogu da pokvare stroj, a drugom nečisti mogu da se začepe otvori plašta, pa se onda sjeme ne jednako razsijava.

2. Otvore na plaštu valja naravnati napram veličini sjemena, ako su otvori maleni, a sjeme veliko, onda sjeme ne može da propada u potrebitoj mjeri, u protivnom slučaju t. j. ako je sjeme maleno a otvori veliki, onda propada puno više sjemena nego li trebuje.

3. Plašt nesmje se posve napuniti sjemenom, al opet nesmje biti u njemu niti malo sjemena, jer ga onda razsijava ne jednako.

4. Na krajevim oranice, gdje se obrne strojem ne valja odmah s reda sijati jer bi se zasijalo puno sjemena. Bolje je pred sjetvom označiti prostor za obrnivanje stroja, pa na to mjesto zasijati kašnje.

5. Vodić mora paziti, da sijalo ide upravno, da se sijalo uzporedno vraća sa zadnjom brazdom, te da razmak izmedju brazdâ nebude velik.

6. Sijalo mora uvjek ići jednako, a ne čas naglije, a čas sporije, jer se i u jednom i drugom slučaju sjeme dieli ne jednako, a to nesmje biti

7. Gdje njiva nije posve čista od korovlja, dobro je da za sijalom ide jedan težak, koji će svaki put odstraniti korov, koji se sakupi na nožicam, inače izpast će sjetva ne jednaka.

8. Ako se sije za suha vremena, dobro je da odmah za sijalom ide valj, koji prevalja zemlju lako i jednako! **R.**

SVAŠTICE.

Proti gnjijenju drva. — Drvo, koje je izloženo vlagi, osobito one stvari od drva, koje se rabe po vrtovim posve lako pregnjiju. Neki Kober, vlsstnik jedne kemičke tvornice savjetuje proti gnjijenju drva izložena vlagi tekuće staklo. On kaže, da se dotično drvo namaže tri puta tekućim staklom, a kad se ovo posuši, onda se namaže sa posve razblaženom raztopinom od sumporove kiseline. Jedan dio sumporove kiseline razvodni se u tu svrhu su 6 djelova vode. U ovako priredjeno drvo ne prodire vlaga, pa ono ne gnjije.



Slika 58. *Quercus Phellos.*

Kako se oživljuju stabla. — Toliko se put dogodi, da na dugu putu stablo propati i na pola posahne. Ako se takovo stablo zasadi na polje, ono će sigurno propasti. Pretrpjelo i na pola posahlo stablo uživljuje se kako sliedi: Izkopa se jama pô metra duboka, pa se položi u nju stablo i pokrije za 20 cm. zemljom, a po ovoj polije obilno vode, tako da stablo leži, kao u blatu. Tu ostane ono ložeće 10 do 20 dana. Ako ima samo tragova života u njemu, kad se položi u jami, ono će sigurno oživiti, a to će se prepoznati ako mu kora opet nabrekne i postane gladka.

Kocelj za čuvanje krznina. — Da se krznina ne izjede rabili su se dosad razna sredstva, ali ne najboljim uspjehom. U novije doba počeli su rabiti kocelj (alaun, alume) koji se je pokazao vrlo uspješan. Kocelj izmrvi se na sitno, pa se pospe po krznini, koju se pak pribiglje i pospremi. Kad je do porabe krznine, iztrese se kocelj i posao gotov.

Kako se čisti voda u bunarim. Zdrava voda je prvi uvjet za zdravlje. Ipak često ljudi piju hrdjavu i nezdravu vodu, Zašto se i kako pokvari voda u bunarim, nije ovdje mjesto da izpitivamo, ali ćemo zato navesti sasvim jednostavno sredstvo, kojim se može izčistiti hrdjava voda. U tu svrhu rabi se posve šupljikavi ugljen i sol ili šupljikave opeke i kamenje. Priveže se dvadesetak komada drvena ugljevja skupa, pa se to ugljenje obtereti komadom kamenite soli od kg. i izpusti na dno bunara. U jedan veći bunar spuste se tri takova snopa ugljenja obterećena sa soli. U tri dana postat će voda bistra kao sunce i posve tečna i zdrava. Uglevje (ćumur) upije svu nečist i postane težko, kao kameni ugljen Ova se radnja opetuje u svakome bunaru 3 do 4 puta u godini; ali se samo prvi put obtereti ugljen kamenitim soli, dočim se ostalih puta obtereti šupljikavom opekom ili čistim kamenom. — Uglevje može ostati u vodi koliko hoćemo, ali se obično svaki put vadi stari, kad se friški, čisti ugljen stavlja.

Smrdljiva riba proti krticam. Vrtlari su često u neprilici od krtica, koje su s jedne strane koristne životinje, a s druge strane prave velike štete. Iz vrta odtjerat će se krtice, ako se u njihove podzemne hodnike metne poskapalih i usmrdljenih rakâ ili usmrdjene ribe. Usmrdjeni raci djeluju svakako bolje od usmrdljene ribe.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Quercus suber, *Hrast ili česvina za pluto,* slika 57, strana 94. Ovo je ona vrsta hrasta od koje se vadi pluto. Kora njegova je hrastava-šupljikava, te debljа godinama. Inače njegovo lišće i žir naliči posve lišću naše česvine. Ljubi južno podneblje. Duž obala i po otočju može svudi uspjevati, premda je osjetljiv nešto na studen, pa vlažna zima od 6 do 8° C. pod ništicom hudi mu. Uspjeva u svakoj zemlji no prijaju mu duboke vapnenjače, u kojimi i ljeti imade nešto malo vlage premda se dobro podnosi i u suhoj vapnenjači. Razplodjiva se žirjem i navrćanjem, jer razsadjivanje ne trpi, kako ni druge vrsti hrastova. Žirje mora se saditi friško, a za podstav pri navrćanju najbolje je rabiti česvinu. Po otocim, gdje imade dosti vapnenjača bilo bi dobro zagajivati ovom vrsti hrasta, i to tim više što mu je lišće zimzeleno, kao ono od česvine, i što vremenom daje liepe koristi od pluta.

Quercus Phellos, slika 58, strana 95. Ovo je jedna od najljepših vrstih amerikanskih hrastova. Potiče iz Sjedinjenih Država. Raste do 20 metara visoko. Kore je gladke, a i u starosti ostaje mu gladka. Lišće mu je cielo, usko, dugoljasto, jasne zelene boje, a odpada koncem jeseni. Žirje je maleno, okruglo, smedje crnkasto. Ljubi duboku, vlažnu zemlju, a odoli svim neprilikam vremena. U ljetno doba, osobito kad poraste, je jako liepo stablo. Razplodjiva se žirjem, koje se sadi odmah na opredjeljeno mjesto i navrćanjem. — Suvrsti su su *imbricata,* koji je većeg lišća, pa *cinerea,* koji je malo stabalce, sa lišćem biela naličja. Mlado lišće u proljeće je zrnjeno. Suvrst *pumila,* je grm jedva 1 metar visok.

Gospodarske Viesti.

Tužo nam se iz pokrajine, da ima posve malo maslina. Na mnogim mjestim, odklen se je drugih godina izvažalo dosta ulja, ljetos jedva, da će ga napraviti za kućnu potrebu.

×

Trgovina vinom se je u zadnjoj petnaestini makla. Prodaju se bolja finija vina, dočim lošija vina ostaju. Ljetos se žalibože trgovina usredotočila u rukuh veletržaca. Mali trgovci ne mogu, da sklope jednu trgovinu, da dobiju da preživе. Zlo je kad se trgovina usredotočuje u jednih rukuh, jer onda mnogi stradaju, i jaki navadno gutaju slabe. Blagostanje vlada samo ondje, gdje je bogastvo podjednako razdieljeno, a ne gdje uz par bogataša imade na hiljade siromaha.

×

Radi se o osnovanju trgovačkoga tečaja u Staromgradu i trgov. učione u Dubrovniku.

×

U Hrvatskoj, u proračunu za godinu 1888 uvršteno je 20,683 forinta za uzdržavanje strukovnih škola, daklen 10,683 forinta više, nego godine 1887. Doista liep korak naprjed!

×

Ono 12 voćarskih tečaja obdržanih godine 1887 u Hrvatskoj i Slavoniji pohadjalo je 444 učenika.

×

Gospodarska podružnica u Novom-Vinodolskom imade na prodaju više hiljada oplemenjenih trogodišnjih voćaka. Prodaje ih po 25 novč. komad.

×

Kako iz „Težaka" razabiremo, u Srbiji rodila su biela žitija i kukuruz dobro. Vinogradi rodili su vrlo dobro, a i konoplja bilo je puno. Šljive su takodjer prilično dobro rodile, ali su mjestimice ostale malene.

×

U „Napredku“ gosp. J. Klobučar u jednom liepom članku zagovara osnivanje voćarskih zadruga i navadja pri koncu osnovu pravilnika voćarskih zadruga.

×

Ugarska državna željeznica javlja, da dozvoljava za neka mjesta voziti žitija u vagonim a la rinfusa t. j. da se saspe žitija u vagon na prosto, a ne u vrećama, kako što se je dosad moralo.

×

Neki kranjski gospodar, u proslavu 40 godišnjice vladanja N. V. Našega Cara, zasadit će u jednom drvoredu 500 voćnih stabala.

×

Iz onih magjarskih predjela, gdje je filoksera poharala vinograde, počeo se je narod seliti s reda u Ameriku. Dosad ih se je najviše izselilo iz Pečuha i okolice.

×

U Francuskoj poprimljen je zakon, kojim se opraštaju od zemljarine oni vinogradi, koje je uništila filoksera. Istim zakonom opraštaju se od zemljarine mladi nasadi za 4 godine t. j. odkad se nasade, za četiri sliedeće godine.

×

Taljansko ministarstvo ustanovilo je tri nagrade od 2000 forinta svaku, za one, koji godine 1888 osnuju u Siciliji i Sardinji tvornicu za pravljenje sumpornog ugljika.

×

Zemaljska Vlada u Zagrebu imenovala je g. Milana Hržica izučenog vinara, putujućim učiteljem vinarstva i vinogradarstva za Hrvatsku i Slavoniju.

×

Francuska vlada, dokinula je pogranične pokusne stacije. Sad će se svi primjerci vina slati na prokušavanje u Paris. Do ovog je došla francuska vlada usljed opetovanih tužba inozemskih vinotržaca, koji su imali ne malo štete i neprilike radi hrdjavih analiza izvedenih na tim pograničnim pokusnim stacijam.

×

U Tiflisu ispali su ljetos svilci posve zlo. Nije se napravilo svega, nego 100 do 110 hiljada puda kožuraka (bahura) (1 pud = 16 kg.), dakle 30 po sto manje od lani.

×

Od 10 do 18 listopada došlo je New-York preko Liverpoola 51 bačva grožđja. Iz Evrope u Ameriku odposlale su to grožđje tvrdke Amsinek & C. i Naylor & C. — Kroz isto vrieme t. j. od 10 do 18 listop. odposlano je iz New-Yorka u Evropu 15,816 bačava jabuka.

×

F. Romita piše u "Giornale vinicolo Italiano„ da sva austro-ugarska vina na tržistu u Bordeaux, prolaze pod imenom Dalmatinskoga vina, koje je tamo obljubljeno, jer je osobito prikladno za križanje, jer sadrži dosti naravskog alkohola, boje, izvadivih tvarih i treslovine (tannina). Da se naše vino približuje najviše taljanskom, al da je tako obljubljeno, da mu taljansko vino još ne može praviti konkurenciju.

×

Iz Češke izveženo je u listopadu t. god. 22,099 kvintala svježeg voća, ponajviše jabuka i krušaka.

×

Uprava zemaljske pivnice u Zagrebu namjerava zavesti skladišta hrvatskih vina u svim većim mjestim Austro-Ugarske.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

124. Običaj je kod nas, kada bačva teče iztući loja, drvenog ugljena i smokava, pa zamazati. Može li vino dobiti kakav tek ili miris od takova sredstva? Nema li koje bolje i praktično sredstvo za zacieljenje bačava, kada teču?
H. V. u S. (Brač).

Od rečene smjese ne može vino dobiti nikakovi tek ili miris, jer sve vino ne stoji u izravnom doticaju sa stvari, i jer se obično rečeno sredstvo rabi, kada bačva negdje kaplje. Ali gornje sredstvo nije najsigurnije, osobito u onim konobama gdje imade miševâ. Miševi su lakomi i na loj i na smokve, pa ako pojedu, bačva teče iznovice. Suvišno je da napomenemo kako se rečeno sredstvo težko hvata vlažne duge. U drugim mjestim rabe čisti fini cement za zacielivanje bačava, cement se je dosad pokazao, kao najbolje i najpraktičnije sredstvo.

125. Ovo je drugi put već, da moj konj od časa na čas postane nemiran; tuče zadnjim nogama u trbuh, maše repom i baca se na zemlju, a tielo mu je časom studeno, a časom toplo. To mu prodje, ali za više dana kašnje nije za radju. Molim vas, koja je to bolest i kako se lieči?
U. K. u B. (Bosna).

Iz opisa je jasno, da je vaš konj bolovao od griza ili kolike. — Koliku dobiju konji od slabe, težko probavive hrane ili od zelene krme, osobito ako je rosna ili inače vlage, pa kad se konji prehlade, što biva obično, kad se nakon naporne radje zanemare ili se pokrivaju u staji. Koliku mogu prouzročiti gliste, koje žive u želudcu i crievih, pa crievno kamenje (konkrementi). U znakove od vas navedene, kod teže kolike baca se konj na zemlju i valja na hrbtu, zatvoren je, a mogu lako da mu se zamrse crieva. U zadnjem slučaju nema za životinju spasa. Konju, koji je obolio od kolike, ne valja poništo dopustiti, da se baci na zemlju, jer kako je rečeno, onda mu se mogu crieva zaplesti. Poškropiti ga je po tielu trpentinskim uljem, pa dobro natrati. Voditi ga je na polje na šetnju, što moguće dalje vremena, te davati mu unutarnjih ljekovâ. Proti koliki rabe se dvovrstni ljekovi, i to takovi, koji se uštrcavaju u stražnicu, i takovi koji se davaju konju kroz usta. Za slabu koliku ustrcava se sliedeći liek. Nalieva od 100 grama cvieća od titrice (*Inf. fl. chamon*) uzme se 1260 grama, jedaće soli 70 grama, lanenog ulja 70 grama. Za jaču koliku ustrcava se 840 grama izvarka napravljenog od 70 grama lišća od duhana i 70 grama crnoga sapuna. Kroz usta podaje se konju sliedeći liek i to dok ga se napravi. Taj liek pravi se od 840 grama nalieva (napravljenog od 32 grama titrice, 140 grama gorke soli i 2 grama sumpornih jetarâ (*Hepat, sulfur.*) — Kod žestoke kolike, daje se konju kroz usta smjesu od 840 grama izvarka napravljenog od 70 grama lanenog sjemena, 4 grama kolomela i 70 grama dvosoli (*Kali sulfur.*).

126. Molim vas, kako se goji crni kumin?
A. L. u P. (Kotari).

Crni kumin (*Nigella sativa*) je ljetna bilina, cvate po Ivan danu. Potiče iz Berberie, a goji se za ljekarne i za primješavanje u dvopek za mornare. Ljubi čistu zemlju, prilično toplu, i ne preveć hranivu. U trećem ili četvrtome redu po gnojitbi dolazi najbolje. Ako se djubri pod crni kumin, onda razvije puno lišća, a daje malo ili skorom ništa ploda. Zemlja preore se jeseni; ako nije težka dosti ju je pobranati na proljeće, a ako je težka i žilava, onda ju valja na novo preorati. Svakako puno bolje uspjeva crni kumin na takovoj zemlji, koju ne treba na proljeće preoravati. Na proljeće preorana zemlja izgubi nešto od ove svježoće, koja toli blagotvorno djeluje na kumin. Sije se u ožujku ili travnju, gusto. Kad se okiti su tri ili četiri listića, onda se plievi, a istodobno rahli se zemlja. Drugo pljevljenje, odnosno prireditivanje obavlja se mjesec dana kašnje. Cvate u lipnju, a sjeme dozrije koncem srpnja ili u kolovozu. -- Čim počmu postajati glavice tamno smedje, odmah se pokose, pa posuše na plahti, te u istoj nosi kući, jer kako se glavice suše, onako pucaju i razsijavaju sjeme. Sjeme uzdrži se klicavo 2 do 3 godine dana. Dobra vrst crnog kumina, traži se u vjek u trgovini. I gojitba se izplaća.

127. Lišće od mojih krušaka, dobilo je ljetos crvenih pjega. Izpod tih pjegah na naličju bilo je uzvisina, kao oteklina? Molim vas, koja je bolest i kako se lieči?
J. M. u Z. (Hrvatska).

Ta bolest je takozvana hrdja (*Roestelia cancellata, Reb.*) Ova bolest ne razvija se najpre na lišću od kruške, ona dolazi tamo kao drugotni oblik od *Gymnosporungium fussum, D. C.*), koja se razvija na nekim vrstim četinjača, osobito na gluhač (Juniperus Sabina). Lišće koje oboli, ne može da se razvije redovito, niti je djelatno, kako zdravo lišće. Ono stvara u sebi malo škroba, a i to malo ili troši bolest ili ostane neuporabivo u listu. Lišće pak ili poodpadne u zemanu, kad od njega nebude koristi po stablo. Takovo stablo kržljavi, pa može da izumre. I plod trpi ili time što s nestašice hrane ne može da se razvije, ili time što i njega hrdja napane, pa otvrdne i odpadne prije vremena. Na kruški od hrdje bolestnoj nigda niti podpuno dorasla niti zdrela ploda. Najsigurnije sredstvo proti hrdji na jabukama jeste izkorieniti iz okolice sve one četinjače na koje se razvija gymnosporangium, a to ponajprije gluhače. Kad nebude gluhača u okolici neće niti biti hrdje na kruškama.

B. Nova pitanja.

128. Jeli bolje, praktičnije i cjenije kolčiti vinograd, ili otegnuti žicu?
Š. M. u D. (Hrvatska).

129. Molim vas, izplaćali se gojiti leća? — Koja je vrst leće najplodnija i najbolja i kako se goji?
V. K. u Z. (Bosna).

130. Ovoga ljeta za sunčane žege mnoge moje ovce, kao da su pomamne bile, Neke bi glavu objesile, druge s njom samo na jednu stranu. Ti biljezi su se kod nekih više puta pojaviti, a druge su mi poskapale. Kakova je to bolest?
I. L. u G. (Cetina).

131. Jeli savjetno posipavati vapna po gnjilači žemlji? Može li se svake godine posipavati jedna te ista zemlja vapnom? Imam dosti dolomita, jeli dolomit kamen, smrvljen dobar za posipavanje gnjilače?
N. N. u S. (Kaštela).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1887.

P. n. č. g. Šipuš N. — Smak D. I. — Batel J. A. — Matešan prof. I. — Maračić p. I. — Žuvela Š. F. — Jović V. — Žuvela p. M. — Fabijanić D. L. — Bernardić F. s. z. vl.

— *Č g. Čović-Plenković M. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca godine 1888.*

— *Č g. Ivančić A. — Mismo odmah pisali, ali do danas još nismo dobili odgovora. Mi sumnjamo, da im neće biti moguće stvar onako složiti. Dok budemo na čistu obznanit ćemo vas.*

— *Č g. Dolenc S. — Željeno sjeme od buhača priškrbiti ćemo vam.*

— *Č. g. Maračić pop I. — Brojeve 1, 4, 5, 7 i 11 šaljemo vam na novo. Da ste nam zdravo!*

— *Č. g. Koturović F. — Ni 2 forinta ni 10 biljega od 5 novč. nismo našli u ovoju. Da vam nisu slučajno ostali na stolu, dok ste impakivali? Razvidite, i ostajte nam zdravo?*

— *Č. g. Paletić V. — Uncinula subfosca i U. spiralis.*

— *Č. g. B. I. - Češka — Srčana vam hvala!*

— *Č. g. Stazić M. — Za onaj viganj za sumporenje obratite se na gg.* Serre Fils Ainé, fabricant du soufflet. Lagleyze u Béziers (Hérault), rue Mazagran, 11.

☛ Prvih dana kolovoza pozvali smo poimence sve predbrojnike na isplatu predbrojbe, ali se je žalibože jako malen broj odazvao. Zaostatci su veliki i od predbrojbe na knjigu „O uzgoju i njegovanju cvieća“ itd., i o od naruča itd. itd., pa se ovako nemože dalje. Molimo gospodu dužnike, da nas se sjete, jer ćemo inače obustaviti radju pa se latiti kraćeg puta.

„UPRAVA.“

U ZADRU 1887. Brzotiskom „Narodnoga Lista“

GOSPODARSKI POUČNIK

ILUSTROVANI ČASOPIS

—ZA—

POLJODJELSTVO, VINARSTVO, VINOGRADARSTVO, VOĆARSTVO, DOMAĆE GOSPODARSTVO, VRTLARSTVO, I GOSPODARSTVO OBRTNIŠTVO

SU 53 SLIKE

SEDMI TEČAJ 1888.

Upravljao

PETAR L. BIANKINI

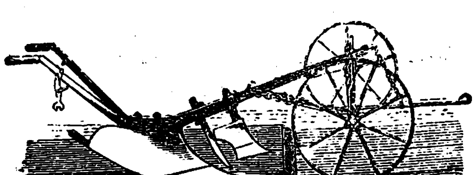
Uredjivao

NIKOLA ŠIMIĆ

SURADJIVALI:

Bućić Aćim profesor gospodarstva u Hvaru. — *Baranović Mate*, šumar u Šibeniku — *Fabrio Nikola* uč. gospodarstva u Trogiru. — *Gavrilović Sv. Lj.* sekretar srpskog poljoprivriednog družtva u Beogradu — *Hržić Milan*, vinoslovac u Zagrebu. - *Kempf Josip*, profesor vinarstva i vinogradarstva na kr. gosp. šum. učilištu u Križevcih. – *Koprinsky Š.*, posj. na Sušaku. — *Kundić M.*, posj. u Volosko. — *Lovrić Šimun*, iz. vin. u Zadru. — *Pexider Gustav* profesor gospodarske kemije na kr. gosp. šum. učilištu u Križevcih — *Prato Barun Iv. Napol.* oenolog i bivši urednik "Revue Antiphylloxèrique internationale„ u Rimu - *Pavlica Ante* profesor Nautičke škole u Dubrovniku. — *Radić Franjo*, technički uč. Korčula. — *Sugh Žiga*, upravitelj Ratarnice u Križevcih. — *Šprljan Lovro*, gospodar u Vodicam. *Thallmäyer H. Viktor*, profesor mekanike na kr. gospodar. Akademiji u Altenburgu — *Ubl Josip* kr. zdravstv. viećnik i profesor živinarstva i živinogojstva na kr. gosp. šumar. učilištu u Križevcih. — *Vichodil Gust. August*, ravnatelj kr. gospodar. šum. uč. u Križevcih. — *Vežić Nikola* gosp. i šum. u Drnišu. — *Zanki Pavao*. nadžupnik u Ninu. — *Zyaga A.*, c. k. kot, živinar u Šibeniku.

Voditelji Meteorologičkih opažanja. U Blatu: *Ivančević Mato*, ravnat. uč. — U Bolu: *Radić Ante*, posj. — U Dubrovniku: *A.* profes. *Pavlica*. — U Drnišu: *Vežić Nikola*, gospodar. — U Hvaru: *A.* prof. *Bućić*. — U Kninu: *Dujam Dolić*, rav. uč. — U Korčuli: *Radić Franjo*, techn. uč. - U Ninu: *Zanki Pavao*, nadžupnik. — U Proložcu: *Bulić Ivan*, uč. — U Račišću: *Gjurgjević J. Marin*, uč. — U Smokvici: *Tomašević Franjo*, uč. — U Šibeniku: *Biankini P. L.* i *Wandler Antun*, prakt. uč. — U Trogiru: *Fabrio Nikola*, gospod. i *Baranović Jerko*, prakt. uč. — U Velojluki: *Mladineo Luka*, ravn. uč.



ŠIBENIK — ZADAR

Vlastnik izdavatelj P. L. Biankini.

Brzotiskom „Narodnoga Lista„ u Zadru.

Gdje je što?

A. *Uvodni i poučni članci:*

B. *Sraštice.*

C. *Odgovori na pitanja.*

*) Ova pitanja su od lanjske godine.

D. *Slike.*

Svaka pojedina slika protumačena je u istome broju u kojem je tiskana slika u poglavju „Tumačenje slika".

E. *Gospodarske viesti.*

F. *Otvoreni dopisi.*

G *Meteorologička Opažanja.*

Godina VII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 1

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis·o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakà na godinu

Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.

Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Siečnja 1888. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Siečnja 1888.

Našim predbrojnicim!

Ovim brojem stupa "Gospodarski Poučnik u sedmu godinu života.

Osnovan u najplemenitiju svrhu, za obće dobro, održao se je na visini programa pomoću suradnika i predbrojnika.

Mi ih molimo, da nas i unaprjed podupru, jer samo uz obću pomoć, dade se nastaviti, toli naporni rad, koji postaje svaki dan obsežniji.

Predbrojba stoji za Austro-Ugarsku 3 forinta na godinu, a za inozemstvo 8 franaka.

I unaprjed ostaje prosto svakome upravljati na upravu pitanja zasjecajuća u program lista, te tražiti svako razjašnjenje i tumačenje potrebito.

Uprava dati će svakome bezplatno odgovor i to napram naravi pitanja ili u listu ili franko poštom.

Upravljajući Odbor zaključio je, da se zaostatci 1 veljače utjeraju nalogom poštarskim.

Uprava "Gospod. Poučnika,,

VINO ILI PIVO.

Zadnjih godina, odkad je promet postao laglji, i odkad nas za Triglavom vole, počelo se je najpre po gradovim, a onda po varošim, itd. uvažati sve više, one žute pjeneće tekućine, poput konjske mokraće, koju pivo krste. Taj uvoz raste svakog dana, i taj otrov dobiva sve više pristaša, na štetu žepa, zdravlja i one božje kapljice, našeg milog vina.

Pivo nije naravski proizvod, nego umjetni. Pravi se od ječma, kojeg se umjetno natjera na klicanje, pa suši, melje, kuha, onda kvasem natjera u obično vrienje, pa začini hmeljem. Nije trajno, a uzdrži se zdravo i tečno samo pomoću leda.

Hranivo je doduše, ali ne djeluje razblažujuće na ljudski ustroj, prouzrokuje mantavinu, širi želudac, a podpomaže stvaranju kamenja u mokraćnom mjehuru i bubriezim

Ako nije posve hladno, neda si na usta, a posve hladno piće, kako što je pivo diže tek, kvari probav, a može da bude uzrokom množini želudačnih bolestih.

U ljetno doba, ne blažuje ustroj ljudski, ne gasi žedju, a podpomaže potjenje, pa odtud toliko reumatičnih bolestih.

Ovo su svojstva piva, pivo koje mi plaćamo po 32 do 36 novčića svaki litar.

Koliko je žalostno s navedenih razloga, da se pivo kod nas sve više troši, još je to žalostnije, kad promislimo, da to sve ide na štetu vina.

Niemci, oni isti niemci, koji su nas pivom upoznali, napuštaju pivo za vino, dapače ljeti i u bolestim neće da piju nego vino.

Vino, ta čista Božja kapljica, sastoji se iz tvarih, koje daju životnosti ljudskome tielu.

Jeli za ljetne sparine, nema što će zagasiti žedju, koliko čašica razvodjena vina. Jesili na dugom putu, pa te ostavlja snaga, popij čašicu vina, a snage kao da si preporodjen.

Vino bistri um, kriepi želudac, podpomaže probav, ono prodire u naše žile, i sve čujemo, kako se diže i kako nam daje životnosti i snage.

U grozničavim predjelim i za kužnih bolestih imali pića zdravijeg do vina?

Kanimo se piva! Da se u Hrvatskoj, Dalmaciji, Slavoniji, Bosni i Hrcegovini popije godišnje samo 100 hiljada hektolitara piva, a popije se žalibože više, to predstavlja vriednost od 30 miljuna forintih.

Nije Bogu plakati, da toliko novca plaćamo drugim, za piće, koje nam zdravlje kvari?! Nije Bogu plakati, da toliko bacamo, kad imademo na kući skorom badava naravsku zdravu kapljicu, koja nam daje zdravlja, životnosti i snage?!

Kanimo se piva, i po zdravlje naše i po ekonomiju našu biti će od velike koristi.

Taljanski ljuljak

(Lolium italicum).

Taljanski ljuljak razlikuje se od englezkoga time, što ima veće i izravnije vlati, jasnije lišće, te brže raste, i daje više koristi, ali kraće traje, pa je prikladniji za sjetvu, kano dvogodišnja rastlina, nego za livade. Mehko je vlati pa ga blago rado jede. Može se kositi 2 do 3 puta u godini. Hranivošću može maldane nadomjestiti crljenu djetelinu.

Bilina je južne polovine Evrope, ali podnaša i oštrije podneblje, pa uspjeva dobro i u sjevernoj Njemačkoj.

Taljanski ljuljak ne ljubi posve vlažno zemljište, najvoli blagu ilovaču, ali uspjeva i na pjeskovitoj ilovači, dapače i na ilovastoj pjeskulji; samo ako se ova nalazi u izvrstnom gojitbenom stanju ili ako se je u stanju za gnojiti.

Praktični gospodari, neće zasijati taljanski ljuljak na slaboj zemlji, poništo pak ne, ako je zdravica mokra i nepropustna, buduć da taljanski ljuljak ljubi suhu zdravicu.

Za ljuljak valja zemljište dobro i duboko preorati, jer svoje žilje široko i duboko pušća.

Sjetva obavlja se u jeseni, da se uzmogne prije zime ubokorenuti. — Može se ali sijati i rano u proljeće.

Sije se nešto gušće, jer se slabo razbusa i razgrana. Obično se zasije na 1 hektar zemljišta 14 do 18 kilograma sjemena.

Može se sijati i u smjesi sa drugim biljem. Biva obično, da se sije u smjesi djetelinom. — Kad se sije u smjesi uzimlje se uvjek nešto više sjemena.

Po sjetvi prodrlja se ili prevalja zemljište, da se sjeme sljubi zemljom i da zemlja bude nešto sabitija, pa bolje uzdrži vlagu.

Kosi se kad je u cvatnji ili svaki put kad doraste. Kositbom nevalja kasniti, jer joj onda vlaće odrveni, pa ju blago ne rado jede.

U čistoj sjetvi, pokosi se sa hektara ze-

PODLISTAK.

O kupanju bolestna blaga.

Dosad se je riedko rabilo kupanje, kao liek marvinskih bolestih, ali odkad se kupanje sve više rabi kao liek za ljude, odtad se je počelo misliti, da se i na blago uporablja, i to tim više, što vode svudi ima, i što je liečenje vodom najcjeniji liek.

Liečenje vodom biva ili kupanje, ili polievanje odnosno škropljenje. Ovaj zadnji način je najobičniji i odnosno najuspješniji

Za polievanje ili škropljenje rabi se voda od 8 do 10° C., podništo studenija voda, jer bi mogla nahuditi blagu. Škropljenje ili polievanje uporablja se kod oteklina izvinuća, ustave krvi, rana itd.

Voda, kojom se škropi ili polieva životinsko tielo ne djeluje jednako. Njezin učinak je različit napram tomu ako je voda toplija ili studenija, ako je zrak topao ili studen, te ako se škropi ili polieva puno ili malo vremena.

Kratko škropljenje snizi za čas toplinu tiela, ali odmah nakon malo vremena uzdigne se opet toplina preko obične topline tiela; dočim dugim škropljenjem snizi se toplina i ostane snižena za dugo vremena, što nije uvjek dobro, a mnogo krat može biti štetno.

Nagle, jake zapale valja dulje vremena polievati vodom, da se toplina što više snizi, i takova ostane, dočim se blažije i kronične zapale polievaju samo kratko vriemo. — U slučajevim blagih ili kroničnih zavala, pa izvinuća. oteklina itd., kratkotrajno kupanje u vodi ili škropljenje prouzroči reakciju, koja uvjek puno pomaže i ublažuje bolest.

U sličnim slučajevim radje je kratkotrajnije kupanje ili škropljenje nego dugotrajno, jer u prvom slučaju neće nigda nahuditi, a uvjek nešto pomoći, dočim u drugom slučaju može da nahudi. Nego, koliko god odlučuje način uporabe vode, isto toliko odlučuje na dobar uspjeh kupanja postupanje sa životinjam po kupanju. Po kupanju valja najpre životinju dobro otrti i natrti dobro pokriti, a onda voditi ju, da hoda dobrim korakom ili poskočice, pa ju najzad smjestiti u staji u kojoj nema promahe.

Koliko puta na dan, da se škropi ili polieva dotičnu bolestnu životinju, te koliko da traje svako škropljenje, to zavisi od okolnostih, te će se to odlučiti napram vrsti bolesti i njenojjsnazi, kao što i napram naravi i snazi životinja.

U obće uzeto, jedno škropljenje ili polievanje nesmje da traje više od 10 do 15 časova, a na dan škropi se ili polieva tri puta

U težkim slučajevim, gdje gospodar svojim znanjem ne dosiže da odredi jeli nužno ili ne škropljenje, bolje je da pozove vještaka t. j. živinara. Ako to nije u stanju, onda radje neka se kani kupanja, jer kupanje nerazborito uporabljeno, može naniéti više štete nego koristi.

V.

mljišta 15 do 20 metričkih centih siena, i jednu dobru pašu.

Radja obilno sjemenom. Za sjeme opredieli se jedan komad, a kosi se prije nego li sjeme podpunoma dozori, jer ono posve lako izpada.

Mlati se, kada se je na zraku osušilo.

Nikola Vežić.

Natjecanje izmedju buhača i vinove loze.

(Piše **A.** *profesor* **Bućić***).*

Nenamjeravam govoriti o natjecanju ploda ovih dvijuh bilina, na trgovištu, nego o natjecanju, odnosno u borbi za obstanak, kojoj su podvržene usljed lakomosti nekih naših ratara.

U nekim mjestim, gdje je razprostranjena gojitba buhača, opažava se često, da buhač i loza goje zajedno. U takovoj uzajemnoj gojitbi pati i propada loza, a težaci kažu, da ju buhač otruje. Ako je buhač bujan i pun cvieća u lipnju mjesecu, onda loza blizu gojena ne nosi jeseni nego par grozdova, a ako je u godinama, ni zrna grožđja da se osladiš, nego dapače opažavaju se na njoj znakovi iznemoglosti i iztrošenosti.

Buhač u borbi sa lozom, ostaje slavodobitnik, te nije ne temeljita tvrdnja, da ju otruje

I sbilja, u naravi sve biline nalaze se uviek u borbi, jer svaka ima natjecateljâ, koji hoće da ju prevladaju.

Ovi natjecatelji, ne bore se sami, njihove predstraže su štetni zareznici i nametnice. Ali ovi baš, i ako ne izravno, zaštitnici su bilina, koje bi u borbi podlegle, jer prisile gospodara, da miena težatbu, odnosno, da uvede mienbenu osnovu, kojom se spasi zemljište, da se posve neiztroši i ne izjalovi.

U mnogom slučaju jače biline prevladaju slabije tim, što im zapreme prostor ili ih lieše svjetla itd.

U borbi buhača i loze ne obstoji ovaj slučaj, nego neka osobita moć, koju je težko označiti i protumačiti, a po kojoj neke biline imadu svojstvo da prevladaju druge.

De Candolle, da protumači, ovaj čudnovati pojav, predpostavio je da žile izlučuju otrovnih tvarih, dočim je Brugnans bio to već prije opredielio.

Bequerel mnije, da otrovno djelovanje, mora da potiče od kvasinove kiseline, koju bi žile izlučivale, dočim se Macaire Princep neslaže tim mnienjem. jer od graška i boba uzgojena u vodi izlučivase samo gumu, sluz, bjelančevinu itd — Ali Londe primjećuje. da ako biline Macaire Princepa, nisu ništa otrovna izlučivale, da je sasvim naravski, jer da u vodi ne imadu što raztopiti, dočim da drugčije biva u zemlji, gdje imadu, da raztapljaju. Köper, Walter, Breconot i drugi, priznavaju da ona izlučivanja potiču od nuzgrednih žila, dočim dokazašo, da glavne žile neizlučuju ništa u vodi.

Plank, Humboldt i Sennebrer predpostaviše da izlučivanje žila jeste uzrok da se neke biline nemogu da trpe zajedno na istoj zemlji.

Usljed ovoga i nesnošljivost izmedju loze i buhača, nepripisuje toliko iznemoglosti zemlje, koliko djelovanju kiselina, koje izluče žile od buhača. A u toj tvrdnji uvjerava nas i to, što buhač zna crpiti hrane iz gologa kamena, jer uspjeva bujno tik njega ili na njemu.

Ove kiseline rećbi, da su orudje, kojim se buhač služi proti jednoj lozi, i koja mu tim prije, brže podlegne, čim je starija.

Ali se djelovanje buhača proti lozi ne ograničuje samo za ono vrieme, dok loza žive u njegovoj blizini, ono je puno trajnije. Ako na pr. zasadimo lozu na zemljištu na kojem smo prije gojili sam buhač ili buhač uzajemno sa lozom, loza neće uspjeti. U takovu slučaju ne možemo prepisati to štetno dielovanje izlučivanju buhačevih žila, pa bili sokovi, koje žile izlučuje tekući ili plinoviti, ustrojni ili ne ustrojni, jer ti sokovi izgube vremenom sasvim svoje otrovno djelovanje, pošto ih zemlja raztvori.

To što nemože loza uspjevati za buhačem moglo bi se prije pripisati množini nametnika, koje buhač ostavi za sobom, a koji napadaju i ubitačni su po loze.

Da loza bude mogla uspjevati na zemlji na kojoj se je buhač gojio, biti će dobro po buhaču, a prije loze gojiti neku drugu bilinu, pa zemlju izkrčiti, izložiti blagotvornom djelovanju vazdušnina, i izvesti sve one druge poboljšice i radnje, koje obično izvadja svaki poljodjelac, kada hoće da mu zemlja bude dobro pripravljena i plodna.

O gojitbi vrbe pletenice.

Kako u mnogim stvarim, tako i u načinu gojitbe vrbe pletenice, valja sliediti primjer francuza.

Najbolje pruće za pletenje je francusko; niemci ga nabavljaju, a premda ga u Francusku sa mnogih drugih država nose na prodaju, francuzi vole platiti skuplje svoje, jer je ono zbilja najbolje.

Od svih vrstih vrbe što ima, i od kojih se pruće rabi za pletenje, francuzi ne goje nego tri vrsti.

U prvom redu, kao ona koja daje najbolje pruće jeste *beka* (Salix viminalis), i to baš suvrsti jasno-žute i tamno-žute kore. Olušteno pruće od ove vrsti prodaje se na Parižkom tržištu, po 12 do 15 forinta svaku 100 kilograma. Pruće od ove vrsti je dugo, tanko, a jako gibivo.

Druga vrst, koju oni goje jeste *raketa* (Salix purpurea). Kora od ove vrsti je žive crnjene boje. Pruće je tanko, gibivo, gladko, ali kratko. Pruće od ove vrsti rabi se za najfiniju radnju. Raketa ljubi vlažnu zemlju, ali ne močvarnu. U močvarnoj zemlji razvija dugo pruće, ali ono nije gibivo, ni gladko, a ne ciepa se lako niti jednako.

Treća vrst je *žukva* (Salix vitellina). Ona



Slika 1. *Broquet-ovo škropilo proti mildewu.*

ljubi umjereno vlažnu. prhu zemlju. Pruće je debelo i dugo, dosti gibivo, a služi za prostiju radnju, ponajviše za bačvare.

Tko kani nasaditi vrbnik, taj mora već o jeseni, da razore zemljište 40 cm. duboko. — Preko zime razmrvi se grumenje pa se na proljeće izore i poravna. U proljeće prije nego li počmu kolati sokovi t. j u ožujku ili travnju odrežu se sadjenice od lanjskih mladica. Svaka sadjenica duga je 20 do 25 cm.

Ove sadjenice sade se u redove na već priredjenoj zemlji. Red od reda stoji razdaleko 20 cm, a jedna sadjenica od druge u dotičnome redu isto tako t. j 20 cm. — Bolje i finije vrsti sade se u četvorastom sklopu, a prostije u trokutastom.

Sadja sadjenica obavlja se kako sliedi. — Ako su sadjenice dosti čvrste, a zemlja razmjerno prha, onda se zasadi rukom ciela sadjenica u zemlju, u protivnom slučaju izdube se kolcem jama, pa se zasadi u nju sadjenica, te pritisne donje zemlja. Vrh sadjenice valja da ostane baš razi zemlje, jer ona mora da bude zasadjena u zemlju kolikogod je duga. Kad se poravna zemlja, ako koji vrh viri na polje, odsieče se. Kašnje nema se druge njege oko zasadjenih vrba, nego njegovati zemlju t. j. nedopustiti, da se zatravi. U tu svrhu neki okopavaju zemlju, drugi plieve neprestano, treći zastru po zemlji kića, a četvrti siju repu za krmu, Ovaj zadnji način je još najbolji jer se dobije jeseni liepa korist od repe.

Ako se koja sadjenica neprimi valja odmah zasaditi drugu. To se može učiniti u svako doba godine, ali je najbolje jeseni ili nastajućeg proljeća.

Još iste godine protjeraju sadjenice. Te se godine ne sieče pruće, da se neizkorieni stablo ukorienjene sadjenice, nego ono ostane na stablu do veljače druge godine.

I treće i četvrte godine nema baš obilna ploda, nego stopro 5.e godine. Od 5 do 10, a uz povoljne uvjete još i kašnje vrbnik je u najboljoj snagi, tjera najviše dugog i tankog pruća.

U drugoj godini su vrbe već u takovoj snazi, da zaduše korov.

Mnogi će se čuditi zašto ovako usko sade vrbe? Razmak od 20 cm. doduše je malen, ali se na samo ovaj način uzgaja tanko i dugo pruće.

Pruće sieče se od studenoga do konca veljače, al obično koncem veljače. Dok se posiče, priveže se u snopiće od 30 do 35 cm. obhoda, pa naslaže u jame. Te jame duboke su 23 cm., u njih naslaže se 12 snopića jedan tik drugoga, i pritisnu se dobro, pa ulije vode da stoji nad vezovim nešto za 13 cm. Valja paziti da su vezovi uvjek pod vodom, inače posuše se oni, koje voda ne oblija.

Luštenje obavlja se koncem travnja kad se prvi listići pokažu na vrbi, i to ili rukom ili strojem. Rukom je posao skup i dosadan, a stroj za luštenje, kojeg je napravio M. Barthez ne stoji nego 250 forintih.

Po luštenju suši se pruće 8 dana, pa se onda naslaže po dužini i vrsti u snopiće, priveže, te pospremi ili nosi na trg.

Uz sve troškove nasada, gojitbe, močenja i luštenja, jedan hektar vrbnika daje 200 do 300 forinta čista dohoda na godinu.

ARTIČOKI.

Koliko je naše podneblje prikladno za artičoke, najbolji nam je dokaz, što su mjestimice samonikli. Ipak malo tko, da znade, kako se pravo imadu uzgajati i njegovati artičoki da obilnije i ranije rode. Obično se zasade izpod zida u podnevnom položaju i tu ostanu, doklen izumru.

Artičok je dvogodišnja bilina, nuz povoljne uvjete trajna. -- Razplodjiva se sjemenjem i izbojim. Sjeme sije se na proljeće u klijalište ili graste ili odmah na opredieljeno mjesto. Sjeme je lako klicavo. Kad sjemenjaci porastu za 10 centim. onda se razsade na 1 metar razmaka u hranivoj, crničnoj dobro pognojenoj zemlji.

Već prve godine, oni se razbusaju baš liepo, te razviju množinu listova, dugih kadšto 1 metar, ali ne protjeravaju niti jednu stabaljku, pa stoga niti ne nose cvjetovâ.

Kad dodje jesen, onda nastaje glavna radnja oko artičoka.

Na južnim stranama gdje mogu da prezime na polju valja ih okopati, do potrebe, pognojiti, pa im napraviti sienicu od kića. Kiće ih brani od noćne studeni, odnosno od prozebe. U prosincu, siečnju ili veljači raztrka se nešto konjskog djubra po zemlji oko žila, a kad su studene noći pokriju se slamnatom sturom. Na ovaj način oni protjeraju u vlatje nakon nekoliko dana, i nose cvjetno puplje, koje se u stanovito doba razvoja bere i priredjuje za jelo.

Neki imadu običaj sasjeći jeseni dobar dio listova, zagrnuti sredicu do polovice zemljom, pa pokriti ostalo slamom. Taj način ne može se preporučiti, s razloga, što se s jedne strane u slami posve lako ugnjezde miševi, pa izjedu sladkastu sredicu, a s druge strane ako je vlažno vrieme počme slama gnjiti, pa pregnije i sredica, onda je sve svršeno.

Na sjevernim stranama, gdje vlada oštra zima, a artičok nebi mogao prezimiti na polje, sasjeku mu jeseni dio lišća, izkopaju ga svom grudvom, pa ga zaklone u kakovi studeni podrum. Tu zdrav prezimi. — Na proljeće sade ga opet na polje. — Pri toj radji nastojati je da mu se u žile što moguće manje dira, te da ga se zasadi po mogućnosti u istome položaju, kako je jeseni stojao.

Ima ih, koji savjetuju gojitbu artičoka u loncim, osobito, kad se kani imati artičoka, recimo n. p. za Božić ili za poklade. U tu svrhu hoće se veliki lonci, a posao je vrlo zanovetan i dosadan.

Ako se od jednoga busa hoće imati puno cvjetnih pupoljaka, valja rano odstraniti onaj cvjetni pup, koji se pokaže na vrhu stabaljke, jer se onda stabaljka razgrana, a na vrhu svake mladice nosi jedan cvietni pup.

Razplodjivanje izbojim je manje obično, a i ne može se preporučiti, nego samo u slučaju, kad se hoće vjerno dalje razploditi neku stanovitu vrst, jer se iz izboja ne razvije nikad

bujan bus, nego kržljavi, koji nosi obično vrlo malo ploda.

Za sjeme valja pustiti nekoliko cvjetova, da se podpunoma razviju i osjemene. †.

SVAŠTICE.

Kamenoulje gorivo za kotlove. Kako se danomice odkriva novih izvora kamenoulja, pa mu ciena pada, stali amerikanci, da ga upotrebljavaju, kao gorivo za kotlove. U tu svrhu imade u ognjištu uskih cievih, sa sitnimi otvori na gornjoj strani. Ove cievi napune se kamenim uljem i uzdrže se neprestano pune sredstvom jedne sisaljke, koja uvjek radi. Iz otvora rečenih cievih izlaze u ognjište sitne kapljice kamena ulja, poput rose. Kad se ove kapljice upale, onda nastane živi plamen, koji traje dok sisaljka radi. Razumjeva se po sebi, da se ovakovim loženjem razvija množija dima i čadje.

Fixateur ili bandoline, pravi se, kako sliedi. U pô litra meke vode ukuha se do na polovicu, sjemena (zrnja) od dunja pô male žličice, lanena sjemena 1 žlicu, i koliko medj dva prsta stisneš sjemena od biele gorušice. Kad je ukuhano, dade mu se miomiris od bajamova ulja.

Začin (conserva) od sunčaca (heliotropium, vaniglia). U svakom vrtu ima miomirisna sunčaca. Obere se rukovet cvieća, i propere se isto cvieće u čistoj vodi, metne onda u zemljani lonac ili drugu posudu, te popari se čašom vrele vode. Odmah se pokrije lonac i zaduši krpom, pa stavi pokraj vatre za 2 ure vremena, e da se uzdrži toplo. Kroz to vrieme iztuče se ili izmrvi slador i prosije kroz gusto sito, pa se na ovaj prosijani slador prociedi poparina sunčaca iz lonca. Odmah dolije se par kapljica soka od limuna i samo toliko vode, da se napravi kaša, ali ne posve židka, nego radje nešto gusta. Metne se onda sve u zemljanu ocaklenu, ili mjedenu okalajsanu posudu, pa se na tihoj vatri uz neprestano mješanje prokuha, pa onda odlije u kalupe ili na hartiju, da se ohladi.

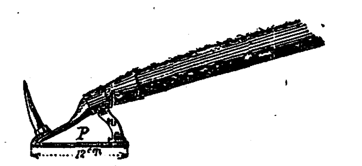
Pečenje bajama. Za pečenje uzimlju se slatke bajame. One se iztuku, pa se priberu jedre i zdrave pečke. Nuz to metne se u kotlenicu na vatru $^1/_4$ litra vode sa 600 grama sladora, i kuha se, dok se sladorača počme vući u duge niti. Tad se dodadu bajame, te uz neprestano miešanje, kuha tako dugo dok bajame počmu pucati. Tad se odstrani od vatre i mieša neprestano doklen god slador ne pobieli i ne postane kao brašno. Tad se iskrene bajame na limenu ploču i priberu. Slador, koji ostane, metne se opet u kotlenicu, dolije mu se vode i mieša se, da se napravi židka kašica. Onda se ovoj kašici dodade 7 grama slatke korice (cimeta, canella) i nekoliko kapljica raztopine od cochenille (radi crvene boje), metne na vatru i prokuha. Kad je prokuhalo, odstrani se od vatre, saspu unutri bajame, promješaju, pa brzo izvade i postave na limene ploče da se ohlade.

Vuna masti se (tanga) crljeno, kako sliedi. Najpre valja napraviti kositerno luživo. U tu svrhu uzmu se 2 diela obične vode lučavke i 1 dio solne kiseline, i toliko zrnatog kositera, koliko se raztopi. Pomnjom dolieva se solna kiselina lučavki, pa on la malo po malo kositer, da se ne ugrije, i da u tekućini ostane uvjek nešto kositera ne raztopljena. Sad se u drugoj posudi u 120 grama vode, raztopi 4 gr. sasvim čista kocelja (nesmje poništo sadržavati željeza), 2 grama čista striša, 2 grama nišadora (salmiak) i 4 grama gornjeg luživa od kositera. Ovu zadnju raztopinu ugrije se na 60 do 80° C., pa metne unutri vuna da se moči, a pod konac metne se na vatru da par minuta provre. Onda se izvadi vuna, izpere u studenoj vodi, pa onda 1 sat vremena moči u raztopini od 120 grama vode i 4 grama uglјena od broća, koja je ugrijena na 90° C. Najzad se izpere posuši i posão gotov.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Broquet-ovo škropilo proti mildewu, slika 1, strana 2. Sastoji je iz jedne posude od mjeda. Ova posuda ima na vrhu čep na vijak, kroz koji se lije zareznikomorac. Pri dnu sa strane a s dvora pricvršćena je zračna sisaljka, koja tjera zrak kroz jednu mjedenu ciev u glavnu posudu gdje je zareznikomorac. Zrak tišti na tekućinu, pa ona vrca na polje na jednu mjedenu ciev, koja se nalazi po dno posude blizu sisaljke. S tom cievi spojen je rukav od gume, koji vodi tekućinu u drugu mjedenu ciev, na čijem vrhu nalazi se škropilo, a koju radnik ravna lievom rukom po miloj volji. — Škropilo je uredjeno tako, da se sredstvom vijka može stisnuti ili razširiti o da škropi sitnije ili krupnije. Na desnoj strani sprave je poluga ili ručica, koju radnik drži u desnoj ruci, pa ju kreće, te tako si saljka sisa zrak i tjera ga u glavnu posudu povrh tekućine. Sprava ima tronoge, na koje stoji, kada se postavi na zemlju, a kada se šnjom radi, onda se postavi na ledja, isto kakono telećak ili torbica. Slika nam spravu posve jasno predočuje. — Ova škropila gradi M. Broquet rue Oberkampf, 121 — Paris — Ciena joj je 30 forinta.

Minichsdorferove grablje proti vatri: slika 2 i 3, strana 3. U ljetno doba, kad je velika sunčana žega, a trava suha zapali se ona često ili sama ili s neopreza ljudih. Ako je to u gaju ili šumi lako onda, da sve izgori, dapače može se zlo i dalje razširiti. Minichdorfer



Slika 2. *Minichsdorferove grablje proti vatri u prerezu.*

upravitelj šuma grada Beča, sagradio je ove grablje za gasenje vatre. One su široke 38 $^1/_2$ cm., a nasadjene na drveno držalo 2 metra dugo. Imadu deset zubova, 8 cm. visokih i nešto malo uvinutih. S protivne strane je limena ploča. P. široka 12 cm. Grablje su od gvoždja. Naša slika 2 predstavlja nam u prorezu, a naša slika 3 sa strane u cjelini. Kad se vatra pojavi, tad radnik sa onom stranom gdje su zubi kupi i odalečuje travu izpred vatre. Neda li se to izvesti, onda obrni grablje sa pločom na zemlju, pa odalečuje upaljenu travu prama vatri, a ploča duši upaljeno izpod sebe. Svi šumarski listovi preporučuju ove grablje, kao vrlo praktične, a ciena im je 1 forint i 10 novč.

Gospodarske Viesti.

Trgovina vinom bila je prošastog mjeseca prilično živa, i ciene su nešto bolje. Iz Splita i otokâ: Hvara, Brača i Visa izvezlo se je dosti vina.

×

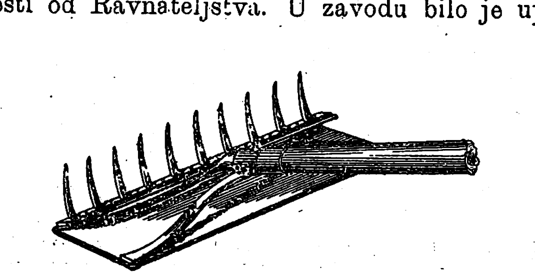
Dalmatinski Sabor glasovao je 500 forinta godišnje pripomoći za obrtničku školu koja se osniva u Splitu.

×

Po vjestim, koje nam dolaze razabiremo, da zimski usjevi stoje svudi dobro.

×

Prvo godišnje izvješće o Poljodjelskom Zavodu u Gružu za školsku godinu 1887, sadržaje: Uzgoj praske od S. Bulića i školske viesti od Ravnateljstva. U zavodu bilo je upi-



Slika 3. *Minichsdorferove grablje proti vatri u cjelini.*

sano 15 učenika, od kojih je 1 odstupio, a 14 je promaknuto u II razred. Od tih bilo je 11 štipendiata.

×

Na pripravnom tečaju za podkivanje u Sinju, obdržavali su se javni izpiti dne 14 i 15 studenoga minule godine. Usposobljeni su za podkivače: Ivan Meštrović iz Zadra, Miho Kristovšnik i J. Salvesani iz Splita, Ambroz Mrčep iz Katuni, Franjo Stein iz Šibenika i Ivan Kablar iz Golubića. Od ovih Meštrović je usposobljen odlikom. Na 1 listopada t. g. otvara se treći i zadnji tečaj za podkivače u Sinju. — Bilo bi dobro, da se ljetos ustanovi više podpora, jer n. p. i za zadnji tečaj bila su se prijavila petorica, ali s nedostataka sredstava, nisu bili u stanju, da pohadjaju tečaj.

×

Gosp. Gjuro Habianec iz Zagreba tvrdi, da je pronašao sredstvo proti filokseri. To sredstvo bilo bi posve jednostavno, naime, voda u kojoj se je močilo konoplje. — On se je obratio na zem. Vladu u Zagrebu, da mu pripredieli okuženi vinograd na koji će uspješnost sredstva dokazati. Vlada podielila mu je 100 for. pripomoći i uputila ga na č. g. I Jagića, koji će mu opredieliti okuženi vinograd i prisustvovati kušnjam. Kušnje reobi započet će na proljeće. I grof. E. de Seguins-Wasioux tvrdi da je u pepelu od broća našao sredstvo proti filokseri. On je pozvao francuske vinogradare da kušaju, a tvrdi, da je on razkužio svoje vinograde rabeć 50 do 200 grama pepela za svaku lozu.

×

Prošastog mjeseca konačno je uredjeno bilo preporno pitanje o pravu paše dalmatinaca u Lici i obratno.

×

U šumam u Fruškoj gori, pojavilo se je množina divljih svinja, koje su izmedju ostalog i za život pogibeljni.

×

Godine 1886 upotrebljeno je za poboljšanje dalmatinskog šumarstva 63,241 for. i 3 nč. Od toga dopriniela je vlada for. 25,637 i 70 n.; zemaljski Odbor 5480 for. i 18 nč.; a občine 32,123 for. i 15 nč. Za občinsko šumarsko osoblje potrošeno je 47,984 for. i 93 nč. Od toga dopriniela je vlada 14,224 for. i 2 nč; zemaljski Odbor 3980 for. i 48 nč., a občine 29,780 for. i 70 nč. Za umjetno pošumljivanje, t. j. za sjeme i biljke doznačila je vlada 2393 for. i 6 nč., za radnje oko toga 2786 for. 60 nč., a za uredjenje bujica 4047 for., u zadnju svrhu doznačio je zem. Odbor 1400 for., a občine 130 for. i 1200 radnikâ. Godine 1886 bilo je 4124 prijava, uslјed kojih je dosudjeno 13,334 for. i 69 nč. globe. Tuženo je 6702 šumska prekršaja, rad kojih su krivci odsudjeni na 21,542 for. i 93 nč. globe, i 13,964 for. i $4^1/_2$ nč. naknade štetâ. Od globa utjerano je god. 1886 forinta 16,191 i 93 nč., a ostalo je ne utjerano forinta 18,751 i $82^1/_2$ novčića.

×

Prošle jematve t. j. godine 1887 napravila je Italija 31,425,000 hektolitara vina, daklen 4,130,000 hektolitara manje nego godine 1886. Najviše vina napravila je Sicilija, naime 6,500,500 hehtolitara.

×

"El Commercial" piše da se je prošle jematve (1887) napravilo u Španjolskoj 27,343,400 hektolitara vina.

×

Za Obrtničku školu u Zagrebu troši se godišnje 49,000 forintih. Od te svote doprinaša vlada 30,000 for., a grad Zagreb 2000 for., a škola imade vlastita prihoda 17,000 forintih.

×

Iztrošene čepove od pluta sakupljati je, jer se mogu prodati. Bivaju, naime samliveni, i uporabljeni za pravljenje linoleuma.

×

Taljanska vlada pozvala je u Rim sve ravnatelje pokušnih stacija, da se dogovore o načinu pretraživanja sastavina umjetnoga gnoja, jer se je do sada dogadjalo, da je radi raznovrstnog načina prosjenjivanja nastajalo nesporazumljenja izmedju kupaoca i prodavaocâ.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

128. Jeli bolje, praktičnije i cjenije kolčiti vinograd, ili otegnuti žicu?

S. M. u D. (Hrvatska).

Na vaše pitanje ne dade se konkretno odgovoriti, s razloga što u stvari najviše odlučuju mjestni odnošaji. I jedan i drugi način imade svojih prednostih i svojih manâ, te svojih neprijatelja i zagovaratelja. Ako je u okolici lakše i cienije nabaviti kolaca, nego žice, onda je kolčenje praktičnije i jeftinije i obratno. — Loza po svojoj naravi tjera bujno i hoće, da se penje visoko. Uz kolac to joj je laglje, a neodgovara njenoj naravi, niti prija njenom zdravlju, ako se mladice iz prve mladosti budu previjale i prisilile, da stoje vodoravno. Doduše gdje je stalo više do kakvoće, nego do količine groždja, sigurnije se postizava uspjeh na žicu, ali će se morati vinograd češće gnojiti, da se uzdrže loze u snazi i u jednakoj rodovitosti. — Gojitba na žicu, je tim manje štetna čim imade više redova žice, i čim su one visočije otegnute. Loze na žici gojene, kako je već rečeno radjaju boljim groždjem, to po svoj prilici zasjenjeno od lišća, a više izloženo blagotvornom djelovanju

sunca. Gojitba na žicu, i ako nije cienija od one na kolce, nije ni skupja, a prištedi se trošak za svakogodišnje vadjenje i snaženje kolacâ. Nego gojitba na žicu imade drugu veliku prednost proti kolcim osobito u onim mjestim, gdje vladaju žestoki vjetrovi, jer loze na kolce, osobito poslje kiše vjetar posve lako prevali; a ako ih ne prevali, razrieši mladice. Kako se vidi gojitba na žicu imade više prednostih, od gojitbe na kolce, i dan današnji se svakoga dana više širi, osobito povisoko otegnute žice.

129. Molim vas, izplaćali se gojiti leća? — Koja je vrst leće najplodnija i najbolja i kako se goji?

V. K. u Z. (Bosna).

Leća *(Ervum lens, Cicer lens* ili *Lens esculenta)*, imade sliedećih suvrsti, koje su sve obljubljene: *a)* zimska leća, *b)* velika leća, *c)* crvena leća, *d)* biela leća, *e)* crna leća i *d)* prosta leća. Najviše se goji se prosta leća, velika i crna. Dali će se gojitba leće izplaćati, to zavisi od zemljištnih okolnostih. Plod se sigurno prodaje i prilično dobro. Leća raste 15 do 35 cm. visoko. Svaka stupka nosi 2 do 5 cvjetovâ, od kojih se razviju mohunjice u kojimi se nalazi jedno ili dva plosnata, okrugla zrna. Ljubi krhu lapornastu vapnenjaču, srednje dobrote. Zemlja nesmje biti presuha, jer onda leća posuši, nesmje biti prem čvrsta, t. j. nesmje sadržavati puno gnjile, jer onda ne mogu, da u nju prodiru sitne žilice; nesmje biti prem hraniva, jer onda razvija puno lišća a malo mohunjâ, i lako polegne. Zemlja mora nuzto biti dobro priredjena, a po svaki način čista od korova. Nesmje se gnojiti pod leću. Zemlja mora da ima toliko snage od prije, da bi mogao na njoj ječam uspjevati. Kako se vidi težko je gojiti leću, i uspjeh gojitbe je jako dvojben, osobito u čistoj sjetvi, s toga na mnogim mjestim goje leću u smjesi sa ječmom, te na taj način biva ječam neka vrst hrane za leću. Sjetva obavlja se jeseni ili na proljeće u dobro priredjenoj zemlji, u oba slučaja ili sama leća ili u smjesi sa ječmom. U proljeće sije se prije ječam, pa leća, radi poznih mrazova. Na hektar zemljišta ide napram načinu sijanja 70 litara, 1, $1^1/_2$ hekto litar ili čak 2 hektolitra sjemena. U smjesi sa ječmom svaka 2 diela leće primješava se 1 dio ječma. Po sjetvi pobrana se sjeme, pa onda povalja. Korov koji zatravi leću valja pljeviti. — Leća dozrieva u isto doba ili malo kašnje od graška. Žanje se, dok donje mahunje posure ili pocrne, pa sve da je lišće još zeleno — Žetva obavlja se za posve suha vremena, jer ako na vlažno zapari sunce, onda se mohunje otvaraju s reda. Sa hektar zemljišta požanje se 10 do 18 hektolitara zrna i 1 do $1^1/_2$ tone stručja, koje je dobra krma za blago.

130. Ovoga ljeta za sunčane žege mnoge moje ovce. kao da su pomamne bile. Neke bi glavu objesile, druge s njom samo na jednu stranu. Ti biljezi su se kod nekih više puta pojavili, a druge su mi poskapale. Kakova je to bolest?

I. L. u G. (Cetina).

Vaše ovce bolovale su od vrtoglavosti *(Hydrocephalus hydaditens)*, bolest obična kod mladih ovacâ, a koju prouzroči *coenurus cerebralis*, neka vrst crva koji dopre do moždana. — Crv ovaj, kojeg neki vrtovnjak zovu, proiztiče od pasje trakavice. Ako člančići pasje trakavice dodju na travu i pregnjiju, ostane kao sitnih jajašca, omotanih u vapnenoj ljuski. Popase li ovca travu, pojede i ta jajašca. — Njihova se ljuska raztopi u želudcu, pa zametak prodre u stiene želudca i dalje do moždana, gdje se razvije vrtovnjak. — U drugom dielu tiela, izim moždana, pogine. Jedu li psi glave vrtoglavih ovaca, pojedu i one crve *(coenurus)*, a oni se u pasjem želudcu razviju u trakovicu. Proti vrtoglavosti ne ima lieka. Običaj je, dok je bolest u početku metati mokrih obloga na glavu, te davati, kao unutarnji liek salitrovine i gorke soli, ali i to ne pomaže, kako što ne pomaže, da se provrti lubanja, povrh vrtovnjaka, te on izvadi. Oboljele ovce je najbolje ubiti, i okoristiti se mesom, dok je još nešto vriedno. Glave takovih ovaca valja duboko u zemlju zakopati a ako hoćemo stati na kraj bolesti, nevalja dopuštati, da psi dolaze na livade.

131. Jeli savjetno posipavati vapna po gnjilači zemlji? Može li se svake godine posipavati jedna te ista zemlja vapnom? Imam dosti dolomita, jeli dolomit kamen, smrvljen dobar za posipavanje gnjilače?

N. N. u S. (Kaštela).

Posipavati vapna po gnjilači posve je koristno Kako često ima se posipavati gnjilača vapnom to zavisi od gnoja, kojim razpolažemo. Imali se više gnoja, onda se može češće posipavati, pa češće i gnojiti, jer kako znate, vapno je dražilo za gnoj. Uz obično gnojenje posipava se vapno svake 5, 6, 7, 8 ili čak svake 9 godine. Dolomitom možete posipavati gnjilaču. — Saksonci n. p. najvole posivati gnjilače dolomitom, ciene ga u velike, i plaćaju skuplje od svake druge vrsti vapnenca.

B. **Nova pitanja.**

1. Napravim godišnje 15 do 20 barila ulja. Moram na daleko u mline, pa mi je trošiti do 40 forinta. Bili se izplaćalo nabav ti kakav mâleni i praktični mlin, pa i tisk? Odklen bi mogao nabaviti? Koje su ciene mlinova, koje tiskova?

D. L. F. u B. (Pag).

2. Koja je to bilina, koju Yams *zovu, i čije se žile jedu? Kako se goji?*

I. B. u K. (Dubrovnik).

3. Koliko i kakove hrane trebuje konj, koji radi uvjek težku i napornu radnju?

A. V. u Z. (Hrvatska).

4. Jeli i koliko je koristno gnojiti vinograd podorinom? Koja bilina je najbolja, za podorinu u vinogradu?

S. Z. u D. (Hrcegovina).

5. Lišće od mojih vrba od par godina biva crveno hrdjasto. Vidi se da ginu i pruće nije više ni dugo, ni liepo, ni čvrsto kao prije. Jeli to zar bolest? Imali lieka proti njoj?

E. F. u C. (Bosna).

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1887.

P. n. č. g. Sisgoreo J. — Obćina Trsat (za 5 iztisaka) - Budva - Omiš - Sinj — Švajcar N. — Čitaonica - Imotski —, Knežević P. — Politeo N. — Mladineo L. — Židovec M. — Vuletić V. — Vrčić M — Perišić pop V. — Skarica M. — Jurčić F. — Ruževič I. — Obćina - Tiesno.

— *Č. g. Uzelac R. — Za učitelje stoji predplata 2 for. na god. Po tom predplaćeno je do konca lipnja t. g.*

— *Č. g. Kinkela V. — Obrnuli smo.*

— *Č. g, Šumberac Šote M. — Vaša cienjena predbrojba za 2 iztiska podmirena je do konca t. g. Srčano vam ozdravljamo.*

— *Č. g. Miošić F. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g.*

— *Č. g Batinić V. — A vaša do konca t. g. 1888.*

— *Sl. Hrv. Čitaonica - Vodice — A vaša do konca listopada 1888.*

— *Č. g. Pušić N. — Primili smo 1 for. i ubilježili.*

— *Č. g. Topalović G. — Primili smo 2 for. i ubilježili ih na račun, i odposlali smo broj 2 na novo.*

— *Č. g. Maračić p. I. — Brojeve 1, 4, 5, 7 i 21 od lanjske godine odposlali smo vam.*

— *Č. g. Baranović J. — I vama brojeve 4, 5. 6, 19.*

— *Č. g. Batinić S — I vama smo na novo odposlali broj 18.*

— *Č. g. Tadić V. Ono je list* Myoporum parvifolium, R. Br. *Bilina, koja je uvedena iz Nove Holandije godine 1803. Spada na* Myoporineae.

— *Č. g. Bračić S. —* Cottis *je ime francusko jedne bolesti na lozi, uslјed koje se navrašće, nešto odebljaju i razgranaju mladice, a lišće na vrhovim prožuti. Nezna se što prouzrokuje ovu bolest.*

— *Č. g. Kujundžić L. — Jeseni izorati za proljetnu sjetvu, pa bilo čega mu drago, svakako je koristnije i bolje nego proljetno oranje pod samu sjetvu, jer zemlji puno koristuje, ako preko zime ostane raztvorena i izložena blagotvornom djelovanju vazdušnina. Da ste nam zdravo!*

— *Č. g. Milić I. — Sad je već kasno!*

— *Č. g. Mlaker V. — Broj 21 odposlali smo, a za ono drugo pišemo vam.*

ERRATA-CORRIGE.

U broju 23 „Gosp. P." od godine 1887 izbjegle su izmedju ostalih manjih dvie krupnije pogreške, koje molimo izpraviti. Na strani 89 stupac 3.i, redak 24 odozgor mjesto: *46·6*, čitaj: *4·6*, a u Met. Opaz. za listopad, mjesto „sreduja za Šibenik" *73·6*, čitaj: *13·6*.

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U STUDENOME 1887.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Sniežnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	11·1	16·2	7	4·2	24	9	21	13	1	—	6	7	1	3	—	—	11	1	—	2	9	2	1	1	3	142·5	46·2	16
Korčula	11·4	18·0	1	9·5	17	8	22	12	—	—	—	—	1	—	1	—	—	7	5	13	2	—		8	15	166·0	35·0	2
Hvar	13·4	20·7	4	4·0	14	2	28	16	—	—	—	—	—	—	3	—	5	3	13	6	1	—	1	1	—	190·0	40·4	3
Kuin	11·3	16·3	4	3·2	17	13	17	16	—	—	—	3	3	1	—	—	6	4	2	2	11	—	—	2	3	—	—	—
Drniš	10·2	15·0	5	3·3	18	12	18	13	—	—	4	6	1	4	1	1	4	2	9	—	9		—	—	1	—	—	—
Mokrino (Boka)	10·9	15·8	1	5·0	18	12	18	16	—	1	1	1	1	—	—	—	2	5	7	18	—	1	3	1	9	—	—	—
Nin	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Trogir	12·6	18·5	1	3·5	18	6	24	14	—	2	6	2	2	10	6	—	3	5	8	8	6	3	2	1	1	198·0	—	—
Dubrovnik	14·2	19·5	4	5·8	17	3	27	18	—	—	—	—	—	—	2	1	11	5	17	30	1	2	2	1	11	225·4	34·0	5
Smokvica (Korčula)	11·9	14·7	4	6·7	17	9	21	9	—	1	4	3	—	—	1	—	7	1	1	38	14	—	2	5	22	127·0	30·0	11
Račišće (Korčula)	15·7	17·7	5	5·0	17	7	23	16	—	—	5	2	—	—	2	—	1	3	7	20	2	13	2	2	7	174·0	41·0	20
Obrovac	7·9	13·3	23	4·0	17	6	24	9	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	10	—	—	20	—	—	—	—	—
Podgora (Primorje)	11·3	16·7	2	6·3	18	4	26	21	—	—	1	—	1	1	—		6	3	1	10	6	—	—	2	1	—	—	—
Velaluka	13·3	17·0	5	7·0	14	14	15	9	—	—	3	4	—	—	—	—	9	8	10	7	5	7	8	6	2	—	—	—
Proložac (Imotski)	9·1	13·0	24	3·0	17	4	26	16	1	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Blato (Korčula)	13·6	17·2	1	9·3	13	4	26	11	—	—	2	2	—	—	—	—	—	6	2	17	2	2	1	1	4	—	—	—
Bol	12·15	16·6	2	8·0	16	4	26	12	—	1	—	—	—	—	—	—	1	11	—	20	2	—	—	1	4	—	—	—

U ZADRU 1888. Brzotiskom „Narodnoga Lista"

Godina VII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 2

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Siečnja 1888. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Siečnja 1888.

Naši obrti i naše šume.

Obrtnošću razumievamo obično sva ona nastojanja i dielovanja, koja preduzimlju koliko pojedini ljudi, toliko i više njih združenih u zajednici, svrhom, da zadovolje različitim potreboćama ljudskim i da priskrbe sebi razmjerna dobitka.

Obrtom pak, u užem smislu, označujemo ukupnost posala i rabotâ, kojima je svrha, da preobraze i oplemene surove tvari u podpune ili polu-tvorevine.

Polu-tvorevinom nazivljemo n. p. strojenu kožu, prama crevlji kao podpunoj tvorevini, hartiju prama vezanoj knjizi, dasku prama armaru itd.

Bitni uvjet obstanku i koristnu razvitku stanovita obrta u stanovitom mjestu, stoji navlaš u naše doba kad je eto zavladalo silno svjetsko natjecanje naravskih i rukotvornih proizvoda, u obilnu domaćem proizvadjanju potrebitih mu glavnih surovina, pa onda i u količini i kakvoći saobraćajnih sredstava.

Jao ti ga se danas obrtniku, koji je prisiljen da surovinu dobavlja iz daleka! Zašto je propalo naše brodogradjenje? Bitan uzrok propadanja našeg brodogradjenja leži u velike u nestašici drva za lies i gvoždja u našoj pokrajini. Zašto nam propada crevljar? Zato što neimamo kod kuće strojene kože, pa nemože crevljar, da se natječe bečkom gotovom robom. Zašto nam propada drvodjelac? Jer ili neimamo kod kuće velikog šumskog drveća, ili ako ga imamo neimamo puteva, kojima da ga prenašamo, ili neimamo pilana ni na vodu ni na paru, kojima da ga spravljamo za gradju. Zašto nam kamenar netrpi od vanjske konkurencije? Jer imamo u zemlji, i izobilja, kameništâ.

Tri su vrsti obrta: kućni, mali i veliki obrt.

Za veliki, koji proizvodi i za izvoz, potrebni su: obilno gradivo, velika vještina, koja se može steći samo izkustvom mnogih godina i velika poduzeća, za koja niesmo mi još dozreli, jer nenaučni udruživanju i medjusobnom družtvenom pouzdanju. Veliki obrt jedva da u nas i to slabo uspieva u kamenarstvu, a uspievao je i u brodogradjenju dok je ono primalo gradiva iz naših šuma.

U zadnje doba počelo se u nas poštogod da misli i radi za podignuće i razvitak različitih grana obrta, osnivanjem prvih obrtnih učiona; ali je nastao zeman, da se svom ozbiljnošću zauzmemo za taj posao, jer su naši obrti osjemnajnuždnijih, već posve zadušeni vanjskom neodoljivom konkurencijom.

Učionama će se bez sumnje pomoći našim obrtima, jer će one oplemeniti ukus naših zanatlija, upoznaće jih novim koristnim orudjem koji olakoćuje i pospješuje rad, i boljim načinom obradjivanja dotičnih surovina; ali tim neće bit učinjeno sve što se može da učini, jer i najbolji radnik propada pri mjestnoj skupoći gradiva. Treba nam dakle nastojati da, u korist našega obrta, budu naša obrtna središta, naši gradovi, najlašnjim i najkraćim putem svezana sa predjelima, koji proizvode gradiva, kojih ne imamo u našoj zemlji i koja su nam neobhodno potrebita. Mi neimamo ni gvoždja ni bakra, ni olova ni kositera ni tutije, ni drugih kovina, kojima će obilovati susjedna nam Bosna, kad joj se razvije pravo rudokopje. Treba nam se s njom svezati sgodnim željezničkim prugama, hoćemo li da dobijemo jednom od nje ta gradiva najjeftinije kao od najbliže nam i najnaravskije susjede.

Što se tiče gradiva, koja obrtima sama daje naša zemlja, nastojat nam je sviem silama, da jim se proizvod umnoži i da se uvedu, podupru i njeguju obrti, kojima ta gradiva služe i kojih bi proizvodi mogli, da se natječu s onima što se uvažaju u nas iz drugih strana.

Lončarstvo, staklarstvo, sapunarstvo i strojenje kožâ, jesu obrti, na koje treba u nas obratiti veliku pažnju, jer imamo za njih kod kuće mal da ne sve potrebite surovine; ali mi nije sada namjera da o njima pišem. -- To ću učiniti drugom prigodom.

Šume su izvor mnogobrojnim obrtima. Šume nam je zato čuvati, saditi i uzgajati.

Ono što vlada radi na uhar našiem šumama nije dosta, treba sve naše obćine takodjer iz petnih sila da nastoje oko pošumljivanja svojih prostranih goleti. "Sakrij golo„ kliču naša djeca u njekoj djetinjskoj igri, a ja kličem iza svega grla: Sakrij golo, Dalmacijo! Prama naravi tla i položaja pojedinih krajeva, sadimo bračo različito drveće. Riedko je koje stablo, da nedaje drva za uzdržavanje kojekakva obrta.

Svaka obćina neka odluči svake godine da pošumi po stanovit komadić svake svoje goleti, a privatnici neka prednjače obćinama u tom svetom poduzeću; biće koristi njima i njihovim potomcima. Nebudimo vazda oni stari kratkovidni sebičnjaci! Pomislimo malo i za buduću korist. U tom stoji uprav ljubav prama domovini, da se brinemo i za buduće njezino blagostanje. — Od bora i pinja, od čempresa i

PODLISTAK.

Cognak rakija ili vinovica iz vina.

U studenome mjesecu 1887 godine, jedan od najrevnijih i marljivijih naših gospodara, koji je i župnik u zadarskome kotaru, pisao nam je sliedeće:

"Sva je prilika, da ovogodišnje vino neće "se nikako moći prodati ovdje, gdje se jedva "u oskudnim godinam prodade. Ja ga imam ove "godine za prodaju do 130 hektolitara; jakost "mu je od 9 do 11 % žeste. Bili ste mi savje-"tovali da ja svoje vino (barem slabije) pre-"tvorim n. p. u *cognac*, e da štogod iz njega "izbijem? Bio bi zadovoljan, da mi izmetne i "for. 5 čistih po hektolitru.

"U ječnom slučaju, kako bi imao postu-"pati pri tvorenju *cognaca*? Koji bi kotao imao "zato nabaviti, ako obični kod nas nebi bili "uporabljivi? Kad bi se imao na to (pravljenje "konjaka) nakaniti namah ili o proljeću, ka-"snije li?„

Na ovo pitanje, nismo odmah odgovorili, jer usljed obće krize vinarske, ono je od velike važnosti i zamašaja za nas, pa ga je trebalo svestrano i duboko proučiti.

Danas kad nas je taljanska i magjarska konkurencija otjesnila skorom sa svih tržišta, i kad sredstva, stanje i odnošaji naši nedopuštaju da prokrćimo novih puteva našoj vinskoj trgovini, neostaje nam drugo nego da pečemo iz vina rakiju ili *cognac*, e da osiguramo neki godišnji dohod.

Rakija, ako i postoji dobra je, dapače postaje uvjek bolja, dočim u našim konobama i bačvama nemoš ni najtežom mukom uzčuvati vino zdravo godinu dana.

Evo nas na samu stvar.

Iz vina, pečenjem vadi se rakija ili vinovica.

Rakija je proizvod prekapljena vina, a sadrži 50 do 60 obj. postotaka alkohola. Finija vrst vinske rakije zove se *cognac*, a prostija vrst francuska rakija. Kad je vinska rakija žešća n. p. kad imade 80 do 90 obj. postotaka alkohola, onda se zove vinovica ili spirit.

Najviše vinske rakije pravi se u Francuskoj, pa u Španjolskoj, južnoj Italiji i Magjarskoj. Sama Francuska pravi godišnje 30 hiljada do 1 miljun hektolitara vinske rakije.

Za rakiju rabe se ponajviše biele vrsti vina, a za finu vinsku rakiju, kako što je *cognac* i francuska rakija, rabe se jedino i samo biela vina.

Pečenje rakije iz vina izplaća se samo onda dobro, kad je vino ciene i kad nam daje dobru rakiju.

Za vinsku vinovicu pita se samo da je žestoka, jer ona se rabi ponajviše za pravljenje likera i za popravljanje i poboljšavanje vina, ali od dobre vinske rakije, traži se da je teka i mirisa dobra i ugodna.

Premda se od svakoga vina može peći vinska vinovica, nemože se od svakoga vina peći vinska rakija, jer svako vino nije u stanju da dade finu, aromatičnu, mirisnu i tečnu vinsku rakiju, pa najveća pomnja i umječe uloženo pri pečenju ne pomaže ništa, ako vino od naravi nije u stanju da dade dobru rakiju.

Vrst grožđja od koje je pravljeno vino, odlučuje bez sumnje na dobrotu i kakvoću vinske rakije.

Čim je bolje tečnije i miomirisnije vino koje se peče, tim će bolja biti rakija.

Miomiris vinske rakije, naliči, dapače je često jednak onom vina. N. p. miris muškata prepoznaje se čisto u rakiji pečenoj od muškata.

I zdrieloća grožđja upliva na dobrotu rakije. Od vina pravljenog od nezdrelog, nakiselog grožđja, dobiva se hrdjava rakija; najbolja rakija dobiva se od vina koje je pravljeno iz prezdreloga grožđja. *(Sliedi).*

smrike nećeš uživat koristi, ali ti je hoće uživati sinovi i unuci; a ako baš hoćeš da doživeš korist, a ti sadi one vrsti bjelogorice koje brzo rastu, ali samo sij i sadi svake godine po štogod drveća.

Neka občine odrede po stanovitu čest svoje goleti za *učionsku šumu*, koja će postati tim što će svaki učenik da posadi u njoj barem po jedno stablo.

Nemislim ja, da se imaju saditi sve same dubrave. I sredujogorica i sitnogorica, i svaka mal ne voćka, svaka drača i trn, svaki i najneznatniji grm, što samonikao raste po našem pustomu i zapuštenomu kršu, osjem što za gorivo, koristan je još mnogo više za obrt. U blizini gradova i sela neka se sade sve same voćke, gdje ima dobre zemlje. One će osjem drva za gorivo i za obrt davati još i voća za hranu. Voćke su najkoristnija stabla.

Napredni narodi znadu, da se okoriste svakojakom vrsti drva. Mi nasuprot kupujemo u drugih za skupe novce što bi mogli i sami da gradimo i za što bi mogli u svojoj zemlji da odgajamo vrstne obrtnike, jer imamo zato izobilja gradiva ili bi ga mogli imati. Marljiv Holandez zna iz makljenove trupine, koja za gorivo i za običnu gradju nevriedi više od 20 do 25 for., da proizvede za svakdanju trgovinu predmeta u vriednosti od 40 do 60,000 forinta!

Gojimo i mi šume i podižimo zanate, koji se bave obradjivanjem drva, pa će i našim šumama poskočiti vriednost i nećemo se više natjecati tko će bolje i više da jih krči nemilosrdno. *(Sliedi).*

O dobi sjetve.

U kojem zemanu ima se sijati neka vrst sjemena zavisi od mjestnog podneblja, svojstva i naravi zemlje, njezine snage, vlažnoće, položaja, vladajućeg vremena, itd. Narav je opredielila svakoj bilini neko stanovito trajanje života, potrebito da se razvije i da dozrije.

U raznom zemanu zasijano bilje može da dozrije u isto vrieme, ali to onda ide na štetu njezinog vlastitog razvoja, biva da ostane kržljavija, da dade manje i manjeg sjemena ili da razvije manje gomolja.

Za podpuni svoj razvoj trebuje svaka bilina stanovitu množinu topline, zato opažavamo da na sjeveru, gdje ljeti sunce stoji dužo na obzorju dozrievaju žitarice u 3 do 8 nedjelja dana, dočim na jugu trebuju 5 do 6 mjesecih.

Čim se daklen ranije zasije neka bilina, (naravski razumjeva se uvjek tako rano, koliko njena narav dopušta), tim ima više sigurnosti, da će dotična bilina uspjeti.

U zemlji koja je dobro i na vrieme priredjena, te je imala dosti vremena da se slegne, moći će se sijati ranije, i sjeme će brzo proklicati.

Sjetva će uvjek tim sigurnije uspjeti, čim prije proklica sjeme, i čim se ono prije razvije na toliko, da može samo hraniti. Nepostojeli navedeni uvjeti onda se nemože sijati rano, ako se neće da se sjetva izjalovi.

U dobro priredjenoj zemlji, prilično posušenoj i ugrijanoj mora da sjeme proklica za 6 do 12 dana, dočim se u vlažnoj, studenoj zemlji razvuče klicanje za 3 do 5 nedjelja. Mnogo sjeme pregnjije, a ono što proklica iznemogne rad slabe hrane, jer zaliha u zrnu nedotiče za dugo vremena.

U slabo i krasno priredjenoj zemlji, ne samo da sjeme sporo i ne jednako klica ali se takova zemlja zatravi prije nego sjeme proklica.

Rano i u slabo priredjenoj zemlji zasijano sjeme zaostaje uvjek u svojemu razvoju, i to se na oko opaža, pa ako se posljedice prerane sjetve ne opaze prve godine, a ono će se sigurno opaziti sliedeće.

Toliko put potraju do kasna hrdjava vremena, pa osobito na proljeće mnogi pospješe sjetvu, samo da ne zakasne. To ne valja, radje je pričekati, jer će u umjereno vlažnoj zemlji i kašnje zasijano sjeme uvjek bolje uspjeti, od onog ranije zasijanog u vlažnoj i hladnoj zemlji.

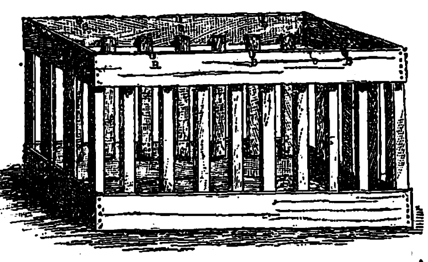
Lake, prhe zemlje, mnogokrat nas prevare — One se uz malo povoljno vrieme prošuše rano u proljeće, pa se gospodar zavede i zasije ih rano. Usljed zlih vremena, koja kašnje nastanu puno pretrpe usjevi na takovim zemljam.

Rano sijati mogu se jedino propustne crnice, jer su one po njihovoj naravi toplije, i jer se kašnje naglo posuše, pa nebi bilo moguće izvesti sjetvu.

O dobi sjetve izkustvo je dokazalo:

1. Da rani i kasni usjevi uvjek bolje uspjevaju, od onih izvedenih u srednje doba, i da trpe manje od korova, to biva valjda zato što rano i kasno u proljeće ima razmjerno uvjek više kiša i rose, negoli usred proljeća.

2. Jara raž, zob, lan, jara repica i drugo uljevito sjeme, pa bob, grašak, grahorka, trave, a i djetelina ljube ranu sjetvu. Djetelina rano zasijana, doduše lako da prozebe od poznih mrazova, osobito ako se nije dostatno podigla ozima u koju se sije, pa nemože da ju štiti. — Djetelinu valja uvjek gusto sijati, jer mnogo sjemena pozoblju ptice i pojedu zareznici. Ona će tim bolje uspjeti, čim bude brže proklicala.



Slika 4. *Sprava za pravljenje balâ od slame.*

4. Lan mora se posve rano sijati. Čim se ranije zasije, tim se dobije finije nježnije vlakno i bolje sjeme. Razumjeva se, da za izvesti ranu sjetvu, mora se prirediti zemlja već jeseni, pa ju samo prebranati na proljeće.

4. Od ozima ljubi raž i repica ranu sjetvu. Drugo bilje, ako se rano zasije, razvije se jeseni preveć, pa je zimi izloženo do pogine ili protrpi od mrazovâ.

Nego i posve kasna sjetva ozima, osobito raži i pšenice posve je štetna, a to s razloga, što mnogo sjeme ne proklica, nego pregnije u zemlji, i što raztapljanjem i smrzavanjem zemlje mnogo klica izkorieni.

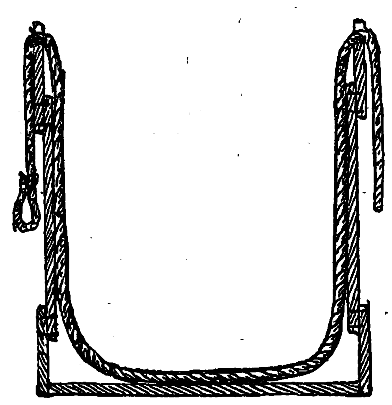
Kako se vidi pravi zeman sjetve neda se u obće opredieliti, nego pojedini gospodar mora da dobu sjetve opredjeli na temelju vlasti tog izkustva. **R. L.**

ZOB (AVENA).

Za kopitare, osobito za konje i mazge, najbolja sočna hrana jeste zob. Kad se pogleda koliko se konja i mazaka kod nas goji, mora se sgražati, kad se znade, kako se malo zobi goji.

Zobi imade puno vrstih, ali se obično goji prosta zob *(Avena sativa)* i njene suvrsti, pa barjaktar *(Avena orientalis)* i njene suvrsti.

Prosta zob *(Avena sativa)* je jarina. Sije se daklen na proljeće. Klas je metličast te se grana na sve strane. Goji se od pamtivieka na našim stranami, a sva je prilika, da je za prasiedioce bila zob glavna žitarica, koja im kruh davala.



Slika 5. *Sprava za pravljenje balâ od slame u prorezu.*

Mukotrpna je bilina, mukotrpnija od pšenice, raži i ječma. Odoli vlagi, a zadovoljava se i sa lošije obradjenom zemljom, pa se radi toga goji obično na krševinam. Uspjeva u čvrstoj kao i u rahloj zemlji, hranivoj i mršavoj, dapače uspjeva i na tresetačam. Jedino što joj ne prijaju pjeskovite i pržinaste zemlje.

Naravski je, da čim bude bolja i hranivija zemlja na koju se zob zasije, da će tim obilnije roditi. Najbolje rodi zob i najljepšim zrnjem na pržinastoj ilovači.

Zob može se sijati za svakom drugom gospodarskom bilinom, ona ne daje prednosti nijednoj dapače može se dvie godine zasebice sijati na istoj zemlji. Najbolje uspjeva na starinam, na krčevinam i na djetelištu.

Samo velika, trajna suša joj hudi, inače može se sigurnostću računati na prihod.

Zemlju za sjetvu priredi se rano u proljeće, pa se sije u ožujku ili najkašnje u travnju, jer za svoj podpuni razvoj trebuje 5 mjesecih.

Žanje se napram tome kad se je zasijala, obično u kolovozu ili u rujnu.

Korov joj malo hudi, a ako se na proljeće zatravi, može se pokositi ili dati popasti od ovacâ, jer joj to ništa ne hudi.

Po žetvi ne priveziva se odmah u snopove; ako ostane par dana ležeći na polju na stogiće onako, kako je pokoseno, onda se laglje izmlati.

Od suvrstih, kod nas najbolje uspjeva biela sibirska zob i gola ili kinežka zob. — Prva je izdašnija i podnaša bolje sušu u ljetno doba.

Barjaktar *(Avena orientalis)*, ima upravno visoko vlatje, a klasje joj je nagnuto na jednu stranu.

Ova vrst zobi odoli dobro studeni, pa se radi toga sije puno ranije od proste zobi. Tjera jače u vlatje i razbusa se obilnije, pa zaduši korov, koji se oko nje pojavi, a radja obilnije zrnjem, dapače daje i puno više slame.

Goji se obično u južnim predjelim gdje je toplije, te se može ranije zasijati, jer za svoj razvoj trebuje više vremena i više topline od proste zobi.

Ne trpi vlagu; najbolje uspjeva u hranivim zemljam, koje se lako ugriju.

Mana je kod barjaktara, da se težko mlati, i da mu je slama tvrda, kao drvenasta.

Zrnje sadrži više brašna nego ijedna druga vrst zobi.

Kako se vidi, birat će gospodar vrst napram mjestnim okolnostim, ali nijedan gospodar, koji drži konja ili mazaka, nebi morao zanemariti gojitbu zobi, ako ne puno, a ono barem toliko, koliko mu trebuje za hranu vlastitoga blaga. **P.**

O uplivu čistoće na zdravlje životinja.

Na prvi mah niti se nepričinja, od kolikog je upliva čistoća na zdravlje blaga, a kad bi to gospodari znali, držali bi blago čisto, kao oči.

Kod nas nitko blago ne čisti, to se drži za suvišno, jedino ako se kadkad osnaže kopita konja i mazaka, a za svinje n. p. obće je uvjerenje da mu nečist prija.

Kako što godj čovjek nije čovjek, ako se čist ne drži, isto tako životinja nije ono što bi imala biti.

Nečista životinja nije nigda zdrava i ugojena, kako čista, a puno laglje oboli. Nečist na koži zatvara puči, pa izparivanje kože nije redovito; zametne se lako svaka guba, razkoti se svakovrstna gamad, pa sve to mori blago, i hrani se na štetu njegova vlastita tiela. Sva ona hrana, koju gamad izsisa, izgubljena je za životinju, a ona mnogo hrane i potroši i neprobavi što se mori.

Puste uši, puste muhe, sve to sisa hranu i mori, pa razdražena životinja mori se i nema nikakove životnosti u sebi, troma je i mlitava.

Napredni narodi češljaju blago svakog dana jedanput, a kadšto i dva puta, a izperu ga ili izkupaju kada godj mogu i kadgodj je potreba. Konjim i mazgam izčiste i izperu kopita svake večeri, kad završi radja, svake večeri i svakog jutra izčešljaju ih.

Inglezi goje svinje po stanovim, bez da bi traga bilo smradu, ali ih peru dva i tri puta na dan. Što se njihove svinje onako brzo utove, i što im je mese onako tečno, ima se najviše prepisati velikoj čistoći, u kojoj se uzgajaju.

Od koliko je upliva čistoća na krave, biti će nam od najboljeg dokaza sliedeći primjer. Na imanju Biela čiste se, odnosno češljaju krave redovito, svakog dana dva puta. Da kušaju, koliko upliva čistoća na blago, napustili su čišćenje odnosno češljanje, nekog stanovitog broja krava za 14 dana. Od tih krava dala je svaka popriečno 11 litara mlieka manje, nego što su davale kroz isto vrieme, kad su se čistile, a bile su već počele mršaviti i bile su izgubile živahnost. **J. M.**

Oblik i djelovanje rudnih gnjojiva.

Praksa je opetovano dokazala da izmedju oblika i djelovanja neke stvari imadu uvjek nekakova sveza. O tom se je svatko opetovano put osvjedočio sa gorivom, i vidio je kako oblik

dotičnog goriva stoji uvjek u savezu sa njegovim djelovanjem. Ako mi postavimo na vatru deblo ili panj u komadu, nećemo ni iz daleka dobiti učinak kako bi ga dobili da dotično deblo ili panj razkomadamo u cjepanice ili trieske. Staklo u komadu n. p. ne topi se u vodi ali ako se izmrvi onda se ono topi, i to topi se razmjerno tim više, čim se na sitnije izmrvi. Isto vriedi i za rudna gnojiva. Podjubrimo li mi rudnim gnojivom u krupnom stanju, ono će slabo djelovati dapače gotovo ništa, no izmrvimo li ga mi, onda će se ono djelovanjem vazdušnina raztvarati, pa će ga bilje svojim korienjem laglje usisavati.

Brašno od fosforita, kakc se je dosada prodavalo, jer krupno nije poništa bilo djelatno. Usljed kušnja dr. H. Liebiga znademo, da rečena raztopina ne prima od koprolita (okamenjene izmetine) na krupno satrvenih nego 24% fosforne kiseline, dočim ako su na sitno sameljeni prima 96 %. Isto biva i na polju, jer kiseline koje izlučuju žile, a i uglična kiselina, puno laglje tope soli iz ruda na sitno sameljenih nego iz onih krupno sameljenih.

Dosad se je bez razložno, postizavala rečena svrha, djelovanjem sumporne kiseline, u koju su se svrhu trošile velike svote, al sada toga ne treba, kad se znade da se ista svrha postizava, time, ako se na sitno samelje.

Kad dakleu gospodar bude imao rabiti rudno gnojivo, on će birati uvjek takovo, koje je na sitno sameljeno. — O tom, kako sitno je sameljeno moći će se uvjeriti pomoću sita. Čim bude laglje propadalo, na finije sito, tim je ono na sitnije samliveno, pa će brže, bolje i uspješnije djelovati na bilje.

Ogroždje ili grožđje S. Ante

(Ribes Grossularia)

Ogroždje dieli se po boji zrnja, na: crnjeno, zeleno, žuto i bielo.

Svaka od ovih vrstih, dieli se na suvrsti, napram tome kako je kožica zrnja gladka, meka-runjava i bodljikava.

Ogroždje je grm 60 cm. do 1½ metar visok, a dade se klaštrenjem i njegovanjem uzgojiti svakovrstna oblika. — Na granam izpod svakog pupa imade jedua trovilasta oštra bodljika, no često je ta bodljika ciela, dakle jedna sama.

Prolista u ožujku, prije nego li se razvija mladice, i to sve lišće skupa, nu kašnje stoji izmjenično. Lišće je trokrpasto, zubato, svjetlećeg se lica. Iz pazuha lišća razvija u travuju cvieće, i to obično iz svake pazuhe 1 do 3 cvieta.

Plod, odnosno zrnje je okruglog ili jajastog ili dugoljasto jajastog oblika.

Ogroždje ljubi vapnenastu zemlju, osobito ako je pjeskovita ili kamenita, a strano položena. Doduše u ovakovoj zemlji nerazvija nigda veliko zrnje, ali je ono zato sladje.

Najveće zrnje razvija u vapnenastoj lapornjači, jer se ona uzdrži bolje i dulje vlažna. No, u svakoj zemlji, ako se ona popravi djubrenjem uspjeva ogroždje isto tako dobro kao u vapnenastoj lapornjači.

Za ogroždje hoće se zemlja duboka barem 60 cm, jer ono tjera srčanicu, premda se hrani prostranim žilam. Ako je zemlja na kojoj je zasadjeno ogroždje puno vlažna, ili leži u mekoti voda, ili pak sadrži zemlja puno željeza, onda srčanica pogine, a onda nakom malo pogine i grm. Prekomjerna suša opet hudi ogroždju, zato se ono ljeti zalieva. I posve sunčan položaj, osobito takav, gdje poslje podne sunce jako grije ne prija ogroždju, jer se zemlja naglo suši.

Na polusjenastu mjestu, uz obilno zalievanje u ljetno doba uspjeva najbolje. — Vrsti velika ploda ljube hranivu, crničnu zemlju i polusjenast, a na južnim stranama sjenast položaj.

Ogroždje gnoji se svakoga proljeća, tekućim gnojem, najbolje osokom ili ljudskimi izmetinami. Ovaj djubar ima svojstvo da uzdrži zemlju frišku, a postepeno hrani ogroždje, i to onako, kako ga voda topi ili u dulje slojeve nosi. Može se gnojili i jeseni, u kojem slučaju gnoji se svake tri godine, i to mješancem ili raztrošenim govedjim gnojem.

Razplodjiva se kasne jeseni, ukorienjenim izbojim iz korienja. Ovi se pokrate na 5 oka, pa zasade u hranivoj, dubokoj zemlji.

I razsadjivanje ogroždja obavlja se jeseni, jer tjera rano u proljeće. Mogu se doduše razsadjivati i u proljeće, ali to mora biti jako rano. Sade se na razmak od 1½ metra, podništo uže, jer tjeraju daleko žile. Na strmom zemljištu sade se dapače 2 i 2½ metra u razmaku.

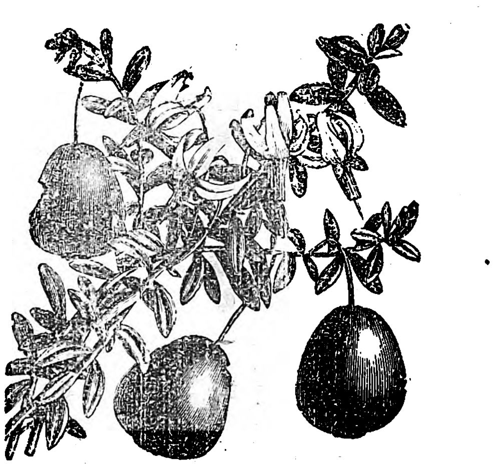
Mogu se klaštriti svake godine. Kad se klaštre valja držati na pameti da godišnje mladice, koje preko zime odrvene, jesu one, koje na proljeće cvatu, odnosno nose ploda.

Sve izboje, koje se ne kani upotrebiti za razplod valja odstraniti za klaštrenja. Svakog proljeća i svake jeseni valja okopati ogroždje, a dobro ga je okopati svaki put kad se zatravi ili se zemlja slegne i sabije usljed kiša ili zalievanja. Ogroždje dozrieva napram mjestnim-podnebnim okolnostim koncem lipnja, u srpnju ili u kolovozu.

Ima više od 2000 vrstih, koje medjusobom razlikuju se bojom ili oblikom. **L.**

SVAŠTICE.

Umjetno mlieko za tovljenje krmadi. Na poljodjelskome zavodu u Gembloux u Belžiji priredjuju umjetno mlieko za tovljenje krmadi, na način kako sliedi: U 30 litara vode pomješaju 10 kg. pšeničnoga brašna, 5 kg. komina od arachnida, 2 kg. ječmene krupice, 2 kg. lanena sjemena, pa sve ugriju, do 18 ili 22° Celsiusove topline, pa još mlačano podavaju odojčadi ili svinjam. Jedno odojče dobije na dan 10 litara takova mlieka. Hranitbu krmadi, oni provadjaju na tom zavodu, kako sliedi: Kad odojčad ima 15 dana, onda ih odbiju, a mjesto majčina mlieka, davaju im dobrog kravjeg mlieka, kojemu nakon 2 ili 3 dana počmu malo po malo primješavati gori navedenog umjetnog mlieka. U 5 ili 6 nedjelju po porodu, umjetno mlieko zamjeni posve kravje. — Neko vrieme hrane ih umjetnim mliekom, koje im osobito prija, a onda ih hrane drugom sočnom hranom,



Slika 6. *Brusnica (Vaccinium macrocarpum).*

da se brzo utove. Na ovaj način ne samo da se krmad ciene i brzo uzgoji i utovi, ali dobije posve sočno meso.

O načinu zamatanja sadjen[illegible] i bilina, koje se razašilju. Od svih načina zamatanja, osobito za sadjenice, najbolje je suho zamatanje, u suhoj mahovini, prašini od ugljena ili drvenim pilotinam. Ključice od loze mogu dugo i dugo putovati suho žamotane, samo kad se prime valja ih držati za 30 do 40 satih uronjene u vodi, pa ih onda zasaditi. Bradaši, korenjači, zelinasto bilje i zimzeleno grmlje i drveće nemože na dugo putovati u suho. Njih valja zamotati tako, da im žile ostanu uvjek u vlažnoj zemlji ili u vlažnoj mahovini.

Kako se čisti vino, koje daje po sumporu. Sumpor je bez dvojbe najbolje sredstvo za uzdržavanje vina. Od kad se sumpore loze i bačve redje se pojavljaju brsate i ciknuća. Nego i vino daje po sumporu, a mnogim to nije milo. Od tog neugodnog vonja po sumporu, dade se izčistiti vino na dva načina: 1. Sumporenje. U bačvu u koju će se lievati vino, koje daje po sumporu izgori se nešto sumpora, pa nestane neugodna vonja od sumpora. 2. Uljem. U tu svrhu rabi se za svaki hektolitar vina, ¼ litre dobroga, finoga i zdravoga ulja. Ulje ulije se u bačvu, pa onda dobro izmućka ili izvalja, da se ulje dobro pomješa vinom. Po tom pusti se bačva u miru. Nakon 3 ili 4 sata sakupi se sve ulje povrh vina. To se vino pomnjom otoči iz te bačve u drugu čistu, ali tako, da niti kapljica ulja neprodje vinom u čistu bačvu. Pozatim otoči se ulje i ono malo vina što je ostalo s njime u bačvi, pa ulje kuhanjem u vodi izčisti. — Ovaj način premda diže vinu svaki i najmanji vonj po sumporu, rabi se samo za fine vrsti vina, jer je preskup.

Liek proti parotinam kod konja. — Poznato je, da konji s raznih razloga trpe od parotina, osobito na nogama. Neki trpe dapače toliko od parotina da im oteču noge, te su za više dana nesposobni za radnju. — Jednostavni liek proti parotinam pronadjen je pepelikovom sumporanu (sulfuro di potassio). U 6 litara vode raztopi se 20 centigrama pepelikovog sumporana, pa se onom raztopinom izpiru noge konja. Običnim konjim peru se noge za 3 ili 4 dana svaki put prije nego li izidju, i kad se povrate u štaji. Vojničkim i lovačkim konjim valja izpirati noge svaki put kad ih ismoče, oblatave ili kad su bili izloženi studeni. Pranje traje 2 do 3 minuta, a napram dobi godine pere se studenom razstopinom ili se nešto ugrije. Po pranju valja posušiti noge i dobro natrati ih.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Sprava za pravljenje bala od slame, slika 4 i 5. — Dobra ražena slama prodaje se uvjek dobro. No, ona se lako kvari, njeno se vlakno lako lomi ako se privežuje na prosto u snopove ili u bale u tisk za sieno, pa gubi od vriednosti. Praktični amerikanci su i tome doskočili. „Am. Agmculturist„ donosi sliku prosta sandučica kojim se može ražena i duga slama dobro pakovati. Kako nam slika 4 predočuje, taj sandučić pravljen je na prosto iz ljetava.— Slika 5 predočuje nam ga u prorezu, te nam pokažuje, kako se polaže uže za privezivanje. Kako se na slici 4 vidi, gornji vrh izdjelan je desno i lievo na tri mjesta (vidi B.). U timi žljebovi položi se uže za privežįvanje, da ne zanoveta dok se sandučić puni. Kad se je položilo užeta, na način, kako u slici 5, onda se postavi pomnjom po dno slame desno i lievo e da užeta ostanu dobro položena i na neki način učvrštena. Tad se nastavi punenje i pritiska se neprestano rukama, pa kad je sanduk pun priveżu se jedno po jedno sva tri užeta, prevrne sandukom pridigne, a bala slame ostane na tleh.

Brusnica = Vaccinium macrocarpum slika 6. Grm je porjeklom iz Sjeverne Amerike. Cvate obilno, a iz cvieta razvije se škrletni plod, koji je ugodno kiselasta teka, i osvježuje. Goji se po vrtovim, radi ploda, koje se jede svježe ili se priredjiva. Ljubi polusjenasto ili sjenasto mjesto najradje izpod ili u stupu kakovog velikog starog stabla, u zemlji vriesąči. Prija mu osobito da je zemlja vlažna, i da je zastrta mahovinom. Razplodjiva se sjemenjem i sadjenicama.

Gospodarske Viesti.

Gospodarsko družtvo u Zagrebu, daje gospod. zadružnicam, učionam, župnicim, riečju, svakome tko se na vrieme prijavi, mladica od plemenitih voćaka za navrćanja. — Imade ih 150,000 komada.

×

Po vjestima, koje nam stižu razabiramo, da je zadnji vihor i mećava nanjela polju i stablima velike štete. — Mjestimice je namelo sniega za više metara, a na nekim mjestim kršile su se grane pod sniegom. Bud je pred mećavom bila strašna poledica, bojati se je, da su mnoge loze prozeble.

×

Na pokušalištu Ratarskoga Tečaja u Šibeniku ima na prodaju više stotina oplemenjenih voćnih stabala dvo i trogodišnjih. Liepe jabuke i kruške prodavaju se po 15 do 20 novčića komad. Trešnje i šljive po 20 do 25 novčića komad. Orasi i bajame (mekiši) po 10 do 15 nč. komad.

×

Vinska trgovina ne miče se. Kako je sada položaj vinskih tržišta, nade je da će biti bolje.

×

Trgovačka i obrtnička Komora u Zagrebu, izdala je obširno izvješće za sve gospodarske grane njenoga okružja od god. 1881-1885. — Knjiga obsiže 793 strane, a dieli se. 1. Gospodarstvo (zemljištni obseg, žiteljstvo, poljodjelstvo, štočarstvo, šumarstvo, životinski proizvodi i odpadci). 2. Trgovina sa inozemnimi proizvodi. 3. Obrt (razdielba obrta, rudarska produkcija, proizvadjanje metala i ugljena, pravljenje strojeva; obrt, glineni, stakleni, kamenjem i glinom; izradjivanje kože, industrija kože i uresne robe, industrija tkalačka i tapetarska, obrt odiela i uresa, industrija papira, proizvadjanje jestiva i pića; kemička industria, gradjevna industrija, poligrafična i umjetna industrija uz novinarstvo. 4. Promet (vjeresijski zavodi, banke, štedionice, vjeresijske zadruge, osjegurajući zavodi, občila u obće, poštarski promet, brzojavni promet, željeznice, parobrodarstvo, javne ceste i vodogradjovine, sajmovi, pravosudje. Napokon rad komore. Izvješće je

izradjeno najvećom pomnjom i točnosću, te služi baš na diku sastavitelju tajniku komore gosp. M. Krešiću.

×

Sklopljen je trgovački i pomorski ugovor izmedju naše države i Italije. Žalibože ostalo je skorom na staru, naši gospodarski proizvodi i surovine nisu zaštićene od taljanske konkurencije.

×

Iz Portugizke uvadja se svake godine u Njemačku pluta u vriednosti od 1 ½ miljuna forinti. Iz tog pluta izradjivaju pak čepove i druge stvari.

×

U Francuskoj produljen je zakon na vinovicu do konca veljače t. g. Te će se i unapred plaćati na svaki hektolitar alkohola 70 franaka (35 forinta) carine.

×

U Beču uvezlo se je godine 1886, vina: 275,740 hektolitara, masta: 16,283 hektolitra, masta od voća: 1833 hektolitra.

×

Dolnjo austrijansko voćarsko družtvo, u proslavu 40 godišnjice Cesareve vladavine, priredjuje buduće jeseni u Beču veliku izložbu voća.

×

U Ruskoj imadu 4 velike gospodarske škole, 1 strukovna gospodarska škola, 1 vinogradarska škola i 1 vrtlarska.

×

Glavno vieće Švajcarske zaključilo je, da mjestna vieća mogu većinom poprimiti zaključak, da bude u dotičnom mjestu škropljenje proti mildewu obvezano za svakoga posjednika vinograda.

×

Godine 1886 potrošila je taljanska vlada 576,518 franaka za utamanjivanje filoksere.

×

U Meksiku, kako "Vigneron Champenois" tvrdi, zasadjeno je do sada 150,000 loza.

×

Ministri poljodjelstva i nastave u Francuskoj imenovali su dogovorno jedan odbor, u svrhu da prouči način na koji se ima razširiti i usavršiti podučavanje poljodjelstva na sveučilistim i drugim visokim školama.

×

U Njemačkoj napravljen je predlog za povišenje carine; i to za pšenicu i raž od 3 na 6 for. za ječam i zob od 1½ na 3 for., za sočivnice od 1 na 2 for., za kukuruz od 1 na 3 for., za brašna od 7 na 12 for., za loj od 2 na 10 for., za konje od 20 na 50, za puliće od 0 na 20 for., za svinje od 6 na 10 for. itd. itd.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

1. Napravim godišnje 15 do 20 barila ulja. Moram na daleko u mline, pa mi je trošiti do 40 forinta. Bili se izplaćalo nabavti kakav maleni i praktični mlin, pa i tisk? Odklen bi mogao nabaviti? Koje su ciene mlinova, koje tiskova?

D. L. F. u B. (Pag).

Za 15 do 20 barila ulja, nebi vam se izplatilo napraviti kod kuće mlin, a još manje tisk, izuzam slučaj, da bi i drugi iz mjesta mlili kod vaš masline i trali ulje. Najjeftiniji mlin jeste ručni mlin za domaću porabu, koje gradi tvornica C. i T. T. Pattison u Napulju. Ciena mu je na tvornici 360 franaka. Ista tvornica gradi i malenih uljenih tiskova za domaću porabu, a ciena im je 360 franaka. I tvornica E Mabille Freres, iz Amboine u Francuskoj gradi liepi i praktičnih tiskovâ za ulje. Ciena jednom manjem tisku je 860 franaka (= 430 forinta).

2. Koja je to bilina, koju Yams zovu, i čije se žile jedu? Kako se goji?

I. B. u K. (Dubrovnik)

Yams zove se znanstveno „*Dioscarea alata*," a spada na *Astelinceae*. Potiče iz Istočne Indije. Stabaljka se grana i vijuga, — Lišće je suprot stajaće, klinasto srcolika oblika, a označenih rebara. Dvodoma je bilina, naime na jednoj bilci nalazi se samo mužko cvieće, a na drugoj samo žensko. Cvate iz pazuha lišća, u klasove, žutkastim cviećem. Korienje odeblja u obliku dugoljastih gomolja, te je vrlo tečno, puno tečnije od najtečnijeg krupira. Razplodjiva se gomoljim, na isti način, kako krumpir. Mali gomolji sade se rano sa proljeće u prhoj i dobro pognojenoj zemlji, nešto 15 cm. duboko, a gomolj od gomolja nešto 30 do 35 cm. razdaleko. Valja birati zemljište u toplu sunčanu položaju. Preko ljeta okopaju se jedan ili dva puta isto kako krumpiri. Da se stabaljke laglje razviju zasadi se do svake grana kića. Do jeseni uz povoljne uvjete mogu gomolji biti posve razviti, naravski nikad onako veliki i jedri, kako u njihovoj domovini, ali ipak prilično n. p. 30 cm. i više. Nisu li gomolji dozreli i dorasli do jeseni, onda se jeseni, prije nego studen padne zagrne zemlje na biljku na 10 do 15 cm. Nastajućeg proljeća će opet protjerati, te će se do jeseni gomolji razviti.

3. Koliko i kakove hrane trebuje konj, koji radi uvjek težku i napornu radnju?

A. V. u Z. (Hrvatska).

Konju, koji radi težku i napornu radnju valja davati danomice: 6 kilograma zobi, 5 do 6 kg. siena, te 1½ do 2 kg. slame.

4. Jeli i koliko je koristno gnojiti vinograd podorinom? Koja bilina je najbolja, za podorinu u vinogradu?

S. Z. u D. (Hercegovina).

Nema sumnje da je koristno gnojiti vinograd podorinom, ali samo valja stvar razborito izvesti. Podorinom mogu se koristonosno gnojiti vinogradi samo na južnim stranama, gdje zimi, dok loza počiva, još uvjek uspjeva neko bilje; biljem koje ljeti uspjeva, nije koristno, jer se ono razvija uzpored sa lozom, a to idje svakako na štetu loze. U južnoj Francuskoj, te Siciliji i južnoj Italiji, zasiju jeseni, po trganju vinograde bobom, bobicom ili bielim vučkom ili rumenom djetelinom. Sjetvu obave u listopadu ili studenome. Preko zime poraste bob ili vučak 40 do 80 cm. visoko, a uz povoljne uvjete još i više. Kad je koncem ožujka ili u prvoj polovici travnja, povaljaju ili počupaju bob ili vučak, pa ga onda zakopaju i tim pognoje vinograde. Bob i vučak spada medj one biline koje puno hrane sisaju iz zraka, a razmjerno malo iz zemlje, a razvijaja se u ono doba, kada loza počiva; po tom loza ne trpi ništa. Ovim podoravanjem oni djubre svoje vinograde, te su im baš bujni, premda i oni goje malo blaga. te oskudjevaju djubrom, kako i mi u Dalmaciji. Na sjevernim stranam običavaju neki zasijati po jematvi vinograde repicom ili raži; ali bud se na sjevernim stranama kasno trga, te bud vlada ljuta zima i do kasna, rečene se biljke slabo razviju, pa od slabe podorine, slabe pomoći vinogradu. Drugi, kako n. p. štajerci, običavaju zasijati u lipnju ili srpnju heljdom. No u to doba su baš vinogradi u najljepšem razvoju, te trebaju sami i hrane i topline, koje im heljda oduzimlje. Ako se dakle podorinom od heljde nešto pomogne zemlja, to ide svakako na uštrb ploda o i one godine. U ranjskim predjelim na suhim zemljam običavaju sijati travu izmedju svaka druga dva reda. — Trava ostane dvie godine, pa se onda podore, a zasije izmedju ona dva reda, gdje nije bila zasijana. Doduše takovim postupanjem uzdrži se ljeti zemlja svježija, i liepše, bujnije i svježije izgledaju one loze, koje se nalaze do trave, ali badava, radjaju manje, te grozdje nije nigda onako slatko i onako razvijeno, kako ono od loza, koje neimadu ništa zasijano pokraj sebe. Ako su daklen vaši podnebni odnošaji takovi, da možete jeseni zasijati bob, bobicu, vučak ili rumenu djetelinu, zasijte ove i podoravajte vaše vinograde, inače ništa.

5. Lišće od mojih vrba od par godina biva crveno hrdjasto. Vidi se da ginu i pruće nije više ni dugo, ni liepo, ni čvrsto kao prije. Jeli to zar bolest? Imali lieka proti njoj?

E. F. u C. (Bosna).

Vaše su vrbe bolestne od vrbove hrdje. Ta bolest pronzrokuje jedna nametnica zvana *Melampsora*. Ima sedam vrsti ove nametnice od kojih svaka bira drugu vrst vrbe. Bolest pojavlja se obično u lipnju mjesecu. Mlado lišće prožuti, kao pohrlja, pa odpadne. Ako se bolest pojavi na mladim vrbicim, lako da još iste godine sasvim propadnu. Starije vrbe mogu da odole četiri i više godina, ali i one najzad propadnu. Dali će se bolest jače ili slabije pojavišti, to zavisi ponajviše od vremena. Ako je ljeto vlažno, jer vlaga podupire razplodjivanje trusjem, onda se bolest jače pojavi, i brzo širi; dočim ako je ljeto suho, onda se bolest slabo pojavi, ako je zrak prem suh, onda se obustavi u svojem razvoju. — Lieka jeftinog i sigurnog nema. Može se bolest obustaviti, ako se sasjeku sve mladice na kojimi se vidi bolestna lišća, pa izgore. Može dapače puno pomoći, ako se sasječu dotične bolestne vrbe do žila, pa sve izgori. Pomaže puno, da se bolest ne širi, ako se svake jeseni odpalo lišće pograblja i izgori, jer u lišću imade najviše zimskog trusja, koje na proljeće proklica i okužuje zdravo lišće, koje stopro tjera.

B. Nova pitanja.

6. Namjeravam napraviti peći (krušnice), te se baviti tim obrtom, molim vas s toga, da me naputite koje su peći najbolje, i koje bi najbolje odgovarale za naše odnošaje. Imali koji dobar stroj za zamjesivanje? Imali koji stroj za pravljenje tvrdoga kruha? Koji je najbolji i najkoristniji način pravljenja kruha? Odkud i za koliko može se nabaviti krušnica i strojevi za miesenje?

F. D. u S. (Brač).

7. Imali knjiga na hrvatskom, taljanskom ili francuskom jeziku, koja se bavi pećim i miesenjem kruha? Odkud se može nabaviti i uz koju cienu?

F. D. u S. (Brač).

8. Kako se sve može analizirati mast i vino? Koje su sprave pri tom potrebite? Što vi mislite o ebuliometru "Benovolo" malom i velikome, što o "Malligandovu?"

F. D. u S. (Brač).

9. Koje je trave najbolje sijati u jarugama, te na njihovim obalam i stranam?

J. L. u N. (Hrvatska).

10. Može li se na umjetni način podpomoći usuhvavanje grozdja?

A. V. u L. (Istra).

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1887.

P. n. č. g. Ćepolo P. — Grubišić I. — Medeotti E — Mimica B. — Gjurgjević M. G. — Lovrović Z. — Čović D. F. — Gabrić d. J. — Karlovac Dr. V. — Tudić S. — Berković D. — Vukasović I. — Hrv. Obrt zadruga - Senj — Ilijević N. Fortunić V. — Nimčević D. I. — Spalatin Dr. A. — Iedrli ić N. — Baumaister I. — Rubeša F. — Modrić O. M. — Gjurić A. — Krile T. — Kratofil M. — Ristović N. — Občina - Muć.

Podmirili su prvo polugodište t. g. 1888.

P. n. č. g. Matejčić F. — Čitaonica - Split — Narod. Sloga - Orebić — Samšalović M. — Grünhut M. — Hrvat. Čitaonica - Drniš — Koprinsky S.

Podmirili su predplatu do konca t. g. 1888.

P. n. č. g. Friedl E. — Hrdalo N. — Čitaonica - Sinj — Skelin P. — Auer R. F. — Verzoti G. — Krivošić M. — Občina - Opuzen — Monti Dr. L. — Nazor S. — Dvorana - Varaždin — Smetiško kan. M. — Zrinšćak N. — Trgov. Obrtn. Komora - Zagreb — Turković V. — Novak I. K. — Vidmar S. — Frisch P. — Zuvičić P. — Posilović J. presv. bis, — Klaić M. — Vitezić Dr. D. — Žerjavić Dr. J. — Hr. Skup - Pučišće — Antičević D. B. — Pojalić N. — Bedeković G. — Kovačić P. — Gučić M. — C. k. Realka - Split — Duboković D. V.

— *Č. g. Krivošić M. — Ova 3 for. podmiruju t. g. 1888 a ne 1887, jer je ova bila podmirena.*

— *Sl. Čitaonica - Delnice — Podmirena je predplata do konca ožujka t. g.*

— *Č. g. Vranyczani pl. E. — A vaša do konca travnja t. g.*

— *Sl. družtvo Sloga - Pag i M. Burić — Dostavljene svote padaju ravno za 1886.*

— *Č. g. Butinić S. — Broj 18 odposlali smo vam po četvrti put.*

— *Č. g. Mula Sačir Begić — Srčana vam fala. Ugleda li se i drugi u vaš primjer, te nam sakupljali predplatnike. Da ste nam zdravo!*

— *Č. g. Gjurgjević M. J. — Mihotić V. — Žibrat M. — Odposlali smo vam tiskanice.*

— *Č. g. Mrnjik A. — Obustavili smo vam list, jer se netočnim predplatnicim mi nećemo da imamo posla. I svim drugim nemarnicim obustavili smo list, pa ćemo predat odvjetniku, da ih sudbeno tjera.*

U ZADRU 1888 Brzotiskom „Narodnoga Lista"

Godina VII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 3

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Veljača 1888. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Veljača 1888.

Naši obrti i naše šume.

(Konac. Vidi broj 2).

Da bude jasno svakomu koliku bi neizmjernu korist imali pošumljenjem naših goleti sâmim obzirom na obrt, a i nepazeć na poboljšanje klimatičnih i poljodjelskih odnošaja pokrajine iztaknut ću ovdje na brzu ruku zašto poglavito služe različite vrsti drva, što jih daje naša zemlja, počamši od trnovita šipraga pa sve do visoke i guste dubrave:

1. *čičeričevina* služi za veoma fine tokarske rabote i za intarsij — od nje se prave dobri kamiši;
2. *kurikovina* se lako ciepa u tanke daščice za muzikalne sprave, za tamburice, za svirale orguljâ, za igle mrežarske, šibe za puške, kamiše, zubočistke itd.;
3. *crna trnovina* služi stolaru i tokaru — navlaš je dobra za štape;
4. *smrčevina* za fine stolarske i tokarske rabote — navlaš za liepe i dobre lule i drvo za fine olovke;
5. *šipčicevina* služi stolaru i tokaru;
6. *glogovina* za držala orudja i domaćih alata, za strojeve i štape;
7. *drenovina* za šibke pušaka, tokaru za ciévi, satdžiji za kolca;
8. *pucalina* za intarsij;
9. *bršljanovina* u ljekarstvu za krugljice za fontanele a rad šupljikavosti za čašice za procjedjivanje;
10. *kozokrvina* za šibke za puške i za kamiše;
11. *mrtvi.ovina* za fino tokarske i stolarske rabote, te za intarsij;
12. *žutikovina* za malene predmete, a korien za mastiti u žuto drugo drvlje;
13. *trešljevine* korien za duvan-kutije;
14. *škrubutinovina* je dobra za intarsij — presjek joj daje liepe šestopere ružice; služi i za male obručiće, te za pletenje jasala;
15. *lozovina* za razne predmete, navlaš za dugotrajne štape;
16. *bazgovina* sa intarsij i matematične sprave;
17. *ruževina* za fine rabote, intarsij i malenkosti sa ugodnim vonjem;
18. *jabukovina* za tokare, stolare, kolare i mlinare;
19. *maslinovina za intarsij*;
20. *Koštilovina* za brodogradjenje;
21. *oskoruševina* za stolare tokare mlinare i graditelje tiskova, navlaš za vijke i kalupe;
22. *kruškovina* (bolja je divlja) je izvrstna za stolare i tokare, za kalupe u štampavanju pamučnih tkanina, za drvorezbare, drvoreze i za mehaničko i crtalačko orudje;
23. *orahovina* za tokare, stolare, graditelje glazbilâ i kutijâ, te za fine rabote i za neke časti ladjica u brodogradjenju;
24. *kostenjevina* za gradju, stolarima i tokarima za stôčiće, slolove i drugo pokućstvo, za brodogradjenje — korien za intarsij; za dobre obruče, štake za hmelj i kolce za odrine;
25. *divlja kestenjcvina* (magjal) za stolare, tokare, kipare i za kalupare veoma je dobra i obradjuje se bolje od lipovine te nije podložena crvotoku — ugljen joj služi za barut;
26. *trešnjevina* za stolare, tokare, umjetne drvorezbare, kolare itd.;
27. *bajamovina* za stolare, tokare i graditelje strojeva;
28. *murovina* veoma dobra za brodogradjenje, za kolare, stolare, tokare, bačvare i na pokućne alate;
29. *šljivovina* je veoma cienjena za fine stolarske i tokarske rabote;
30. *gunjevina* za malene rabote i za intarsij stolarima i tokarima;
31. *čempresovina* za najfinije stolarske i tokarske rabote jer se liepo ugladjuje;
32. *klenovina* za tokarske rabote, za kundake od pušaka, lule, kutije, čašice, pehare, zdjele, držala itd.;
33. *tisovina* veoma je tražena od tokara i stolara jer se od nje prave najfinije rabote, sto-

PODLISTAK.

Cognak rakija ili vinovica iz vina.

(Nastavak vidi broj 2).

Pod imenom *cognac*, označuje se sva vinska rakija, koju prave u okružju Charentes. — Ima je deset vrstih, ili da se bolje reče, diele ju po finoći i tečnosti u deset razreda. Najbolja je ona vinska rakija, koja dolazi u trgovinu pod imenom: 1. *Fine champagne*, pa 2. *Champagne*, 3. *Petite champagne*, 4. *Premier bois*, 5. *Deuxième bois*, 6. *Saintonge*, 7. *Saint-Jean d' Angély*, 8. *Surgères*, 9. *Rochelle-Aigrefeuille*, 10. *Rochelle*.

Cognac pravi se iz bieloga vina To vino je baš loše vrsti, težko se uzdrži, te nema baš nikakove prednosti, niti trgovinske sposobnosti. Pravi se skorom jedino i samo od groždja od loze *Folle blanche*, koje se računa izmedju najgorih vrstih groždja.

Zašto je ipak rakija od toga vina tako izvrstna? Bog znade; ljudi su proučavali, ali badava. Dr. Guyot u svojem *„Etude sur les vignobles de France,“* kaže, da ta rakija (cognac) ne može zahvaliti svoju finoću, tečnost i miomiris, niti zemlji na kojoj loza raste, niti vrsti loze, niti pedneblju. Tu svoju tvrdnju stuboči na to, da vinska rakija iz Gersa, poznata u trgovini pod imenom *Armagnac*, a koja je prva za onom od Charentes, pravi se takodjer od groždja *Folle blanche*, a tim je bolja i više cienjena, čim je zemlja u vinogradu čistija kremenjača. Rakija druge vrsti dobiva se iz vina sa gnjilastih zemalja, a najgoru vrst sa vapnenastih zemalja, dočim u Charentes, gdje se najbolji cognac pravi svi vinogradi zasadjeni su na čistim vapnenjačam.

Ni podneblje ne upliva, jer kako Guyot tvrdi, čim je vino žešće t. j. čim sadrži više alkohola, tim je rakija od takovoga vina manje tečna (delicat).

Ordonneau u svojem *„Alcool et Eau-de-vie,“* na strani 32 kaže, da vinogradari peču cognac iz vina, dok vino prevrije, biva u studenome ili u prosincu. — Za pečenje cognaca služe se kotlovim najjednostavnijegi najprostijeg sustava, velikim 4 do 5 hektolitara. Povrh klobuka, imadu kao jedno hladilo; posuda u koju lievaju vino, koje se ima peći Ono doduše hladi alkoholične pare u klobuku, ali se istodobno i samo grije, pa zato dotičnu posudu zovu vinsko grijalo.

Od prve distilacije dobiva se cognac od 20 do 30 objem procenta žestine. Taj se cognac destilira još jedan ili dva puta, dok se dobije od one žestine, koju se želi.

Isti Ordonneau primjećuje, da i u izučenih vinara nije naći savršenijega kotla, jer da su izkusili, da iz savršenih kotlova dobivaju oporniji, suhlji cognac, kojemu trgovci prigovaraju. Dapače, da pod kotao lože samo drva, jer im je izkustvo dokazalo da je cognac tečniji i ljubkiji, ako je pečen na drva, od onog koji je pečen na kameni ugljen.

Pri pečenju cognaca iz vina, kako se vidi nema nikakovog umjeća. Svaki posjednik peče svoj cognac sam na kući.

Cognac, koji se dobije lieva se u bureta, bačvice ili velike staklenice. Biva obično da ga lievaju u bačvice od 5 hektolitara. Bačvice za cognac mora da su čiste i izlužene. U Charentes rabe i nove izlužene bačve, ali u takovu slučaju ne drže cognac u njima više od 6 mjesecih, jer kad bi duže stajao raztopio bi puno masti od drva, a to opet ne valja.

Cognac kad izlazi iz kotla bez boje je kao voda, onu zlatno-žutu boju, što obično cognac ima, onu on dobije od izvavidih i bojadisajućih tvarih hrastova drva, od kojeg su obično pravljene bačvice za cognac.

Svaka hrastovina nije dobra i prikladna za bačvice za cognac. Francuzi najvole onu iz gora srednje Francuske, pa Hrvatsku hrastovinu, koju oni poznadu pod imenom *bois de la Bosnie*. Naša hrastovina, da priobćuje cognacu najviše mirisa, te liepu boju, i to u pravoj mjeri.

Već je rečeno iz kakova se vina cognac pravi, sada da vidimo koliko se vina hoće za 1 hektolitar cognaca.

Alibert u *„La Ferme“* pod naslovom *„Des Eaux-de-vie de cognac“* tvrdi, da se za 1 hekt. cognaca od 78 stupnjeva (postotnih) hoće 7 do 10 hekt. vina. — Mladi cognac nije od velike vriednosti. Čim je cognac stariji, tim je dragocjeniji.

Obično računaju da cognac mora da stoji u bačvi barem deset godina, i tek onda je dozrio i prikladan za trgovinu.

Nego stajanjem ne samo da cognaca nestaje iz bačve, da ga duga pije, nego gubi i svoje snage.

Kako Ordonneau tvrdi, 5 hekt. cognaca od 70° uliveno je u jednoj bačvici i čuvano ne taknuto 25 godina. Nakon 25 godina ostalo je u bačvi samo 350 litara cognaca, a njegova snaga bila je od 50°. Po tom u 25 godina izpile su duge $1^1/_2$ hekt. cognaca, a izgubio je u snazi za 20 postotnih stupnjeva Da cognac manje snage gubi preporuča Ordonneau, da se mladi cognac čuva u vlažnim konobama, a stari u suhim. *(Sliedi).*

lovi, škrinjice, igre šaha, flaute, oboe. Drvo za olovke, lukovi, prsobrani i kopljišta;

34. *javorovina* za kolarske rabote, za lule, za orudje;

35. *briestovina* za mnogovrstne rabote jer je veoma cvrsta i protivi se na dugo gnjilenju, u brodogradjenju, za strojeve, za pokućstvo, za gradju, za kolare a dobro je plaćena za topovske lafete;

36. *grabovina* za tiskove, valjke, kola, držala tesalâ, sjekira i mlatova, za vijke, za tokare i stolare;

37. *jasenovina* navlaš za kolare, neizbježiva za mnoge česti kočijâ, za velike obruče, za vesla i za stolare;

38. *rogačevina*, da drvene tiskove;

39. *bagrenovina* za klinove i brodograditeljske čivije;

40. *crbovina* za kutije, za pletenje konistara, krtolâ, košićâ, vršava, rešetâ i pčelarski košnica — Ugljen joj služi za crtanje i za barut;

41. *johovina* za gradju pod vodom, mlinove, mostove i kôce; ciene ju stolari i tokari — dobra je za intarsij, za kopanjice, tase, zdiele, žlice, kutle i za olovke;

42. *rašeljkovina* za stolare, tokare, graditelje glazbila, za najljepše pokućstvo i za burad za kvasinu;

43. *topolovina* za kopanjice, žlice, dobre daske za tavane, stolove itd. — dobra je za tokare, kipare, drvorezbare i za pletenje konistara i dječjih šešira;

44. *trepetljikovina* navlaš za pletenje stolnjaka i klobuka;

45. *makljenovina* za svakojake drvene igrače i druge drvene malenkosti.

Nije mi potreba da napose iztičem veliku graditeljsku zlamenitost (46) *borovine*, (47) *jelovine*, (48) *smrikovine*, (49) *ariševine*, i (50) *pinjevine*, te (51) *bukovine*, (52) *dubovine* i (53) *česvinovine*, jer je obće poznata. Drvodjelcu, brodograditelju i bačvaru neima bez njih obstanka; te nam je u prvom redu, da se bavimo sadjenjem navlaš, *bora*, *pinjola*, *bukve*, *hrasta* i *česvine* najprije zato što imamo dosta zemlje, na kojoj izvrstno uspjevaju te vrsti šumskog drvlja, a opet i zato što njih najviše trebujemo.

Naša zemlja daje dakle, a mogla bi našim nastojanjem još puno više da daje gradiva drvodjelcu, stolaru, brodograditelju, drvorezbaru, kiparu, intarsijatoru, graditelju glasovira i drugih drvenih glazbila, graditelju stočića, košararu i vršvaru, bačvaru, kamišaru, kolaru, graditelju igračaka i okvira graditelju kuhinjskoga drvenoga alata, graditelju raznovrstnih kalupa, tiskaka, ura i drugih drvenih strojeva itd

Medju sviem ovim zanatima treba nam najprije uprieti da promičemo razvitak i usavršavanje drvodjelstva, stolarstva, bačvarstva, tokarstva, brodogradjenja, gradjenja kuhinjskog alata, pletenja košara, rešeta i vršava kao obrta najprečijih i najnužnijih, a kašnje će se pak ostali drvodjelački finiji obrti i po sebi razvijati.

F. Radić.

Mačji repak (Phleum pratense).

Ovu travu prvi je donio iz Sjeverne Amerike i razplodio u Evropi Thimoteus Henson. Vlat joj je vrlo razgranjena, a visoka 60 do 100 cm. Broji se medj najplodnije i najhranivije trave.

Uspieva skoro na svakoj zemlji; na suhoj i ilovastoj pjeskulji, kako na močvarnih zemljištih i na naplovljenih livadâ. U prhim pjeskuljâm, uspjeva još uvjek dobro, te ih učvršćuje svojim korienjem. — Samo na vapnenjači ne uspjeva.

Mačji repak hoće tlo duboko uzorano, jer sa svojim širokim i dubokim korenjem može dopreti tja 63 cm. duboko u zemlju. — Ima sitno sjeme, pa se radi toga za sijanja mieša pržinom. Sije se omašno, a za hektar zemljišta dotiču 5 do 10 kg. sjemena.

Mačji repak najviše vriedi kao zelena krma, manje kao sieno, a najizdašniji onda, kada počne cvasti. Ali budući da biva rano, često već u lipnju, valja na to paziti, jer po cvatnji otvrdne, izgubi tek pa ga blago nerado ždere. Nu u najnovije doba goje gospodari mačji repak za zelenu krmu, jer, opaziše da ga goveda i konji u zelenom stanju velikom pohlepošću žderu, te da bujnije raste.

Za sieno kosi se, čim počme cvasti. Ako je sieno dobro posušeno jedu ga najradje konji i ovce.

Sa jednog hektara može se pokositi 20-35 kvintala dobra siena.

Ako se goji za sjeme, onda se sa hektara zemljišta mogu požeti 2 do 3 kvintala sjemena. Kod žetve sjemena treba vrlo pomnjom raditi, budući da sjeme lako odpada. — Kosi se dok sjeme omblеči, i to iz jutra ili u večera, dok je rosa na travi.

Kad se na zraku prosuši, priveže se u male snopiće, te iste spravi na suho i zračno mjestc. Mlati se zimi, kad je vrieme suho, i kad nema drugoga posla.

Nikola Vežić.

Pliesan i gljive u podrumu.

U mnogim podrumim (konobama), gdje je s jednog ili drugog razloga vlažno, razvija se po stienam i na posudju množina bjelkastih gljivica poput pamuka, a uz ove pak razvije se maldane uvjek pliesan.

Mnogo krat se ove sitne bjelkaste gljivice razviju u toliko množini, da sve stiene i sve posudje prekriju. Ove bjelkaste gljivice su vrsti *Byssus*, i po svoj prilici vrst *Byssus floccosa, Schrob.*

Iskustvo je dokazalo, da se ove bjelkaste gljivice, kao što i pliesan pojavljaju samo na vlažnim mjestima, jer ako ih mi prenesemo na suho mjesto, one se u čas posuše i poginu.



Slika 7. *Čaj (Thea Bohea).*

Gdje je vlaga već prodrla u zidove ili gdje se ona iz zemlje diže, tu ne može biti govora o tom, da se dotični podrum posuši, pa na taj način uništi te bjelkaste gljivice, i pljesan. Tu se valja latiti praktičnog sredstva, kojim se mogu za uvjek ili barem za dugo i dugo vremena odalečiti iz podruma ili drugog vegetacija sve vrsti gljivâ. To sredstvo jest kiselo sumporno kiselo vapno.

Napravi se gusta raztopina kiselog sumporno kiselog vapna, pa se pomoću kista čvrstih štetina dobro námažu stiene, strop, tleh, vrata, prozori, posudje, riečju sve što se nalazi u podrumu, te se može i dade namazati.

Ova raztopina ima svojstvo da u čas vremena ubije sve trusje i sve niti gljivica, koje a podrumu žive.

Za radje, valja se pobrinuti za promahu, te je najbolje držati vrata i prozore otvorene, jer bi inače mogla nahuditi zdravlju radnika sumporita kiselina, koja se razvija. Kad se ova raztopina posuši, ostane kora od vapna; tu koru može se stući, ali ju je bolje ostaviti, jer je to vapno i kašnje djelatno.

CRVOTOČ.

Gospodar se pri svakoj drvenoj gradji najviše boji crvotoča. I sbilja mnokrat najljepše i najčvrstije radje propadnu ili izgube vriednost usljed crvotoča. Da vidimo najpre s kojeg se uzroka pojavlja crvotoč na drvu, pa ćemo onda vidjeti, kako se dade utamaniti. Crvotoč se pojavlja:

1. Na drvu posječenu ljeti ili u drugo doba kad je drvo u soku, te kad se nije prije oluštila kora ili prsteuilo drvo, te na taj način pripravilo za sječnju.

2. Na drvu od starih, boležljivih stabala.

3. Na hrastovom i omorikovom drvu, koje potiče od razpuklih stabala, ili od stabala na kojimi je ostala kora dugo vremena poslje neg su posječeni bili.

4. Na drvu od stabala raslih na vlažnim ili kiselim zemljam.

Od crvotoča može se gospodar obraniti, ako drvo pred porabom maže žestokom razjedivom raztopinom, koja ubija crvotoč. Tako se n. p. napravi raztopina od $1^3/_4$ kilograma zelene galice, $1\,^1/_2$ kg. smedje stolarske klije, $1\,^1/_2$ kubički decimetar živoga vapna i 90 litara vode. Najpre se raztopi galica u vodi, pa se dodade klija, a onda vapna. Pred porabom ugrije se raztopina, drvo izmete i izčisti, pa onda maže oštrom četkom. Ovom raztopinom maže se drvo tri puta, a kad se ona posuši, onda se još 2 ili tri puta maže drvo raztopinom od $^1/_2$ kg. sumporove kiseline, 1 kg. klije 46 kubičkih decimetara živog vapna i 60 litara vode. Za čuvanje drva običaje se svake godine mazati jedanput ovim mazom.

Crvotoč ubija i žestoka lukšija, kojoj se na svaku 13 litara doda $1\,^1/_2$ kg. kuhinske soli. Ovom lukšijom maže se drvo u toplome stanju. Mazanje drva sa benzinom ili kamenim uljem, pomaže takodjer proti crvotoču.

Kako da dobiješ saća bez trutovnih stanica.

Svaki pčelar znade, da su mu trutovi štetni. Pusto li radilice potroše hrane, da ih uzgoje, a kad su ih jednom uzgojili, onda se za više nedjelja hrane najboljim medom, bez da išta rade.

Svrha njihova je da oplode maticu, ali jedan sami trut je dosti da oplodi maticu, dočim su svi drugi suvišni, dapače kako je već rečeno štetni.

Kako je poznato u saću različna je trutovna stanica od radilične, ova je manja, ona je veća. — Ako u saću za leženje imade puno trutovnih stanica, sasvim je naravski, da će biti i puno trutova.

Umni pčelari, ubijali su trutove, ali to je posao zanovetan i dosadan, pa se s njim postizava uspjeh samo vremenito. Oni su stali raditi oko toga, kako bi mogli nagnati radilice, da grade saće samo sa radiličnim stanicam, ali i to im nije uspjelo, nego iztraživanjem i motrenjem opazili su, da svi oni rojevi, kojimi odleti stara matica, dakle svaki prvenac roj, da grade saće sa puno trutovnih stanica, a da svi oni rojevi, koji imadu mladu maticu, da grade saće sa rodiličnim stanicam. Pitanje je daklen bilo riešeno, te sada pčelari podupiru gradju saća u onim rojevim, koji imadu mladu kraljicu, ne samo, ali i štede i čuvaju takovo saće.

Pčele najviše saća grade u proljeće, tom prilikom osobito rojevi prvenci nastoje da što brže izpune praznine, pa grade velike stanice, dakle trutovne. Gospodar može i tome stati doneklen na kraj, ako naime metne u ulište umjetno saća, jer kad pčele nadju već gotov jedan dio saća, onda ne grade naglo. Umjetno saće prave pčelari od žutoga voska. Imadu osobiti gvozdeni kalupi u koje se lieva raztopljeni vosak, pa se dobije ploča voštena velika, kolik kalup, sa oznakama stanicâ. Ove ploče metnu se osried okvirića, da radilice dograde stanice. Kalupe za umjetno saće gradi Kämpf iz Könisberga u Pruskoj. A tko neće da se sam zabavlja pravljenjem umjetnoga saća, taj može da ga nabavi gotova. Prodaje se po $2\,^1/_2$ forinta kilogr, a u jednome kilogramu ima ga toliko, da se može izpuniti 30 malih (polu) okvirića.

SVAŠTICE.

Bielenje zidova. — Mnogi se tuže, da zidovi izbljeljeni vapnenim mliekom, malo vremena nakon što se posuše lušte se, da je baš grdno vidjeti. Obično se to luštenje prepisuje hrdjavom vapnu, ali to nije tako. Posušeno vapno lušti se, jer se nije moglo dobro prilepiti. Da se vapno dobro prilepi o zid valja pred bielenjem iztrati prašinu sa zidova, pa onda izprati zidove čistom vodom, pričekati, da se posuši, pa ih onda izbieliti.

Čišćenje staklenog posudja. Poznato je, da često stakleno posudje, a osobito čaše, staklenice i ploče požute, pa ih nemožeš nikako izčistiti. Stvar se dade postići sljedećim čistilom. Na jednoj plitici ulije se 30 grama vode, 7 grama solne kiseline i 30 centigrama joda. Izmješa se dobro jedno drugim, namoči u smjesu suknena krpa, pa s njom namaže i natare nečisto stakleno posudje.

Za pranje vlasih (kose), prodavaju se razna tajna sredstva; siedeće sredstvo najbolje i najnedužnije jer ga može svatko sam prire-

diti, jer ne samo da čisti kosu, ali ju i snaži, i daje joj života. Uzme se 30 grama boraxa i 15 kamfora. Ove tvari izmrve se ili samelju u sitni prah, pa raztope u 1 ½ litar vrele vode. Kad se ova raztopina ohladi pere se s njom kosa. Ne samo da ona pere tusto, prašinu itd, ali pere i prhut.

Mirisavo ulje. Svak ljubi miris od cvieća, al svak ne znade vaditi miris iz cvieća. To je ipak jedna od najjednostavnijih stvarih. Uzme se čaška ili latica od onog mirisavog cvieća od kojeg hoćemo imati mirisavo ulje n. p. ljubica, ruža, ljubiduška i jednu staklenicu široka grla ili zemljani ocakleni lonac, onda čiste, biele, sitno izmrvljene soli, čistog pamuka i finog maslinovog ili bajamovog ulja. Najpre se namoči nešto malo pamuka u ulje, pa razstre po dno lonca ili staklenice. Po pamuku razaspe se sloj latica ili časka, a na ove nešto malo soli. Onda opet dodje pamuk namočen u ulje, pa latice ili časke i sol. I ovo naslaganje nastavi se dok bude posuda puna; onda se začepi, priveže pergamentnom hartijom ili mjehurom, te postavi na sunce, ali gdje sunce dobro grije. Nakon 14 dana odčepi se posuda, i iztiska sadržina. Ulje koje se tiskanjem dobije mirisavo je skorom isto, kako cvieće.

Taras za stnje, hodnike i krovove pravi se sasvim jednostavno iz pepela od kamenog ugljenja, pržine i vapna. Za taras rabe se rečene tvari u sljedećem razmjeru. Vapna 1 ⅓ hektolitar, pržine 1 ½ hektolitra, pepela (luga) od kamena ugljena 8 hektolitara. Najpre se polako zagasi vapno da se razcvate, ili se uzme praha od vapna na zraku zagasena. Onda se primješa pržina i pepeo, pa sve dobro izmieša, onda se dolieva vode, te mieša i miesi, dok postane gusta kaša. Ovu kašu se sad razastre po tlehu staje ili hodniku, tako da sloj bude 8 do 10 centimetara debeo. Po tom se izgladi, da bude posve ravna. Za nekoliko dana posuši se i čvrsta je kao kamen, da bude još čvršćija i nepropustnija, kad je posve suha namaže se katramom ili therom ili uljenom bojom. Za staje se maže katramom, a za hodnike bojom, jer se boja kad se izbrlja, dade su malo mlake vode posve lako izčistiti. Za krovove ne treba jako debela naslaga, dosti je naslaga od 5 centimetara, te kad se posuši namazati je uljenom bojom.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Čaj (Thea Bohea), slika 7 strana 10. — Potiče iz Kine, gdje su poznate još dvi vrsti čaja, naime *T. viridis* i *T. chinensis*. Grm je; poraste 2 do 3 metra visok. Lišće dugoljasto eliptično, nešto hrapavo skorom dvaput duže nego širje. Cvieće je maleno, jednostavno, petolatično ili šestolatično, razvija se početkom zime iz pazuha lišća. U Kini goje u čistoj sadji na prostranim površinama, kod nas na južnim stranama, može da prezimi na polju, a samo malo na sjeveru mora se zakloniti. Za obću kulturu kod nas nema nikakove vriednosti, hoće daleko više topline, nego li ju naše podneblje pruža. Može se gojiti u loncim po stanovima, i to na isti način kako kamelija, pa cvate početkom zime obilno, prilično liepim cviećem. — Ljeti drži se na polju na sjenastu mjestu, zimi po stanovima i u postavi, ali gdje ima uvjek vlage u zraku. Razplodjiva se sadjenicicama pod zvono i navrćanjem.

Sprava za branje voća, slika 8 na strani 11 Ovakove sprave rabe ponajviše francuzi, a i sami ih prave. Izdjela se 6 komadića daščice oblika kako se na slici vidi, pa se zasade u drveni kotač u jednaki razmak, tako da prave kao košaricu. Na sried kotača napravi se luknja, u koju dolazi koplje. Ovakova sprava je prikladna za branje voća, koje se nalazi na vrhu stabala, gdje nije lako rukom doseći. — Podvuče se sprava izpod voća, da ono ostane unutri, a stapka (češalj) izmedju dviju okomitih daščica. Zakrene se malo kopljem, stapka se prelomi, te je plod uberen. Brati ovom spravom je jako koristno kada se imade velikog finog voća, koje se ima na dugo čuvati, a kojemu bi i najmanja ozleda mogla biti uzrokom da pregnije.

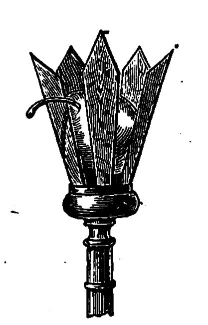
Romeinov lonac za cvieće, slika 9, na strani 11. Prednost ovoga lonca, kojeg nam naša slika predočuje prevrnuta, jeste ta, da imade dno, kako što nam slika kaže, koje se može dignuti kad se hoće. Na taj način je slobodno pregledavati žile u svako doba, te odstraniti nagnjile, promjeniti zemlju, kad se lonac izpuni itd. Ovakovim loncem može se sasvim lako razsadjivati koncem jeseni cvieće, koje bi prozeblo na polju. Digne se loncu dno, provuče krozanj dotična bilina, izkopa se onda zemlja, tako da udje vas lonac u zemlju Kad je to gotovo, podvuče se pod lonac lopata i dotična bilina je dignuta iz zemlje. — Doduše prepisati ovome izumu veliku praktičnost, mi moramo izpovjediti, da tu praktičnost ne možemo da shvatimo.

Gospodarske Viesti.

Sa raznih strana iz Zagorskih predjela, stižu nam najžalostnije vijesti. Na mnogo mjesta narod ne može još iz kuće, a mnogi nemaju što da založe. Blago pak, što od zime, što od gladi poskapalo je neizbrojivo glava, i još uvjek gine.

×

Izišao je XV svezak knjige „O uzgoju i njegovanju cvieća, uresnog grmlja i drveća.“ Obuhvaća od strane 897 do strane 960. Sadrži



Slika 8. *Sprava za branje voća.*

nastavak, o uzgoju paoma, cycadea, pandanea i dracuena, te početak, o uzgoju uresnog grmlja i drveća. Svezak je ukrašen su 30 slika t. j. od slike 761 do slike 811. – Od ovoga djela izići će još dva svezka. Zadnji svezak imati će jednu koloriranu tablu. Gotovo djelo imati će 951 sliku, dakle 351 sliku više, nego što je bilo u pozivu na predbrojbu obećano.

×

Pišu nam iz Imotske krajine: Radi veoma nepogodnih vremena, ovamo smo zaostali s poljskim radjam, kao nigda dosad. Naš težak prodaje marhu u bezcienu, da namiri domaće potrebe. Sa zimnicom nije ni najmanje zadovoljan, jer ga je izdao glavati i zeleni kupus, krompir, repa, rodakva, i ostala zeljija.

×

Ugarsko-Francusko osjeguravajuće družtvo, imenovalo je gosp. F. Kučinića svojim glavnim zastupnikom i punomoćnikom za svu Dalmaciju



Slika 9. *Romeinov lonac za cvieće.*

i pobočne pokrajine, sa sjedištem u Splitu (Gospodski Trg). — Ugarsko-Francusko osjeguravajuće družtvo, jeste jedno od najjačih družtava, ono je jedno tielo sa dobro poznatim družtvom „Fenice.“ Družtvo imade 4,000,000 forintih temeljne glavnice. a posljednjih pet godina platilo je 23,374,422 forinta štete. Kad te vatra može snaći nezna se nigda, a tko je osiguran taj mirno spava. — Poljodjelcem preporuča se osobito osiguravati se proti vatri.

×

Kako „Obzor“ javlja, godine 1887 uvezeno je u Zagreb za veletržce 19,080 hektolitara vina, za krčmare i gostioničare 36,208 hektolitara, a za posjednike, iz njihovih vinograda u okolici Zagrebačkoj uvezeno je 755 hektolitara, napokon 99 hektolitara inozemskoga vina Izim toga uvezeno je u Zagreb rečene godine 8360 hektolitara masta, 1690 hekt. groždja u bačvâ.

×

Podkivačku školu u Zagrebu, za tečaj od 1 srpnja do konca prosinca minule godine, pohadjala su 17 storica. Izpitu podvrgoše se njih 14, od kojih 1 dobi odličnu svjedočku, 3 vrlo dobru, a 10 dobru Za trajanja tečaja bilo je dovedeno na podkivanje 575 konja.

×

U Alžiru imade svega 2,785,196 hektara šume, od koje je dobre ⅔ nasadila i podigla Francuska vlada. Vlada francuska imade neprestano neprilika sa urodjenicim, ali ona nastoji na svaki način, da im ugodi, samo da nastavi spasonosno pošumljivanje.

×

U konačnome izvješću o žetvi god. 1887, koje je izdalo ministarstvo za poljodjelstvo u Beču, za pokrajine zastupane u carevinskom Vieću, nema ni spomena o žetvi u Dalmaciji.

×

„Salufer“ zove se novo antiseptično sredstvo, koje je izumio glasoviti ingležki kemičar W. Thompson. To sredstvo pravi on od fluorsilikata, a samo sredstvo rečbi, da se sastoji od kremenog fluor sodika. Ono je bez teka i mirisa, a vrlo djelatno; topi se slabo u vodi. — Obće je mnienje, da će se odslen u vidanju rana toli na ljude, koli na životinje, rabiti jedino i samo „Salufer.“

×

Bud su ljetos obilno rodile šljive, izpeklo se je puno šljivovice, pa je baš ciene. Dobre ovodišnje sriemske šljivovice od 12 stupnjeva, može se kupiti po 12 forinta hektolitar.

×

Rudarsko ministarstvo u Sydneyu, razpisalo je nagradu od 250,008 forinta za utamanjenje kunića, koji su se u Australiji strahovito razplodili, te priete sve uništiti.

×

Prof. P. Viala, koji na račun francuske vlade putuje po Americi u svrhu da pronadje vrst loze, koja ljubi kamenito vapnenasto tlo, a odoli filokseri, brzojavio je vladi da je pronašao željenu vrst.

×

Kako su se gojili svilci u Francuskoj godine 1887, razabire se iz sliedećih podataka, koje vadimo iz „Journal des Ahambres de Commerce.“ Svilogojaca bilo je svega 136,388. — Gojilo se je 257,000 unača svilčeva sjemena, svaka unča od 25 grama Uzgojilo se je svega 8,575,573 kilograma friških kožuraka (Čahura); po tom od svake unče sjemena dobilo se je 33,277 kg kožuraka. Japonežko sjeme odgovorilo je bolje od francuskog. Od unče francuskog sjemena dobilo se je 33,308 kg. kožuraka, a od unče japonežkog sjemena 38,308 kg. kožuraka. Unatoč tome, narod voli gojiti francusko sjeme. Kožurci prodavali su se po 3·38 do 3·71 franaka kilogram.

×

Kako „Journal Commercial et maritime de Cette“ izvješćuje, godine 1887 napravila je Španjolska 27,343,000 hektolitara vina.

×

Godine 1887 gojilo je u Hrvatskoj svilce 1172 svilogojca. Gojilo se je 8125 grama sjemena, a uzgojeno je 8866 kilograma kožuraka (čahura). Najviše svilaca gojeno je u kotaru Novagradiška.

×

Na filokseričnom sastanku u Mâcon u Francuskoj, invjestio je senator Gaston Bazille, da filoksera neprestano napreduje, nego da u istom razmjeru u kojem nestaje evropejskih loza, namještiva se nasadjivanjem amerikanskih, ili pak domaćih u pjeskovitim zemljama gdje filoksera ne može da im nahudi. I natapanjem, da se je postiglo najpovoljnijih uspjeha, osobito na mladim vinogradim sa muljastom vodom. Ima dosad u Hèraultu do 60 do 100 hektara vinograda nasadjenih amerikanskom lozom, koji dosad radjaju su 3 do 4 hiljade hektolitara vina. Da se sada pravi puno vina od suhava, pa da bi se zakonom imalo ograničiti proizvadjanje rečenog vina, i to tim više što će u Francuskoj za par godina prestati sasvim vinarska kriza, prouzročena od filoksere.

×

Odlukom od 30 srpnja minule godine, naredila je Španjolska vlada, da se imadu sudbeno najstrožije kazniti svi oni, koji prodavaju za vino piće, koje nije pravljeno sokom od grožđja, ili sadrže više alkohola, nego li ga može imati naravsko vino. Isto tako strogo će se kazniti prodavaoci alkoličkih pića, od kojih se dokaže, da je alkohol štetan po zdravlje, jer

neizčišćen. Na isti način kaznit će se i oni, koji budu prodavali vina ožešćena nečistim po zdravlje štetnim alkoholom. — Dozvoljeno je popravljati domaća vina nedužnim sredstvima, kao što i imitirati inozemne vrsti vina. — Za pravljenje tankoga vina, kao što i vina od voćnih sokova valja zatražiti dozvolu, i na sudovim označiti gdje i od česa je pravljeno vino.

×

Francuska priškočila je u pomoć su 500 hiljada franaka gospodarim Algirskim koji su nastradali od skakavacâ.

×

Amerikanski gospodari, odaljeni od tržišta i trgovišta, počeli su toviti krmad pšenicom. I mnogi tvrde, da im se to bolje izplaća nego da prodavaju pšenicu.

×

Taljanski ministar za poljodjelstvo i obrt pozvao je taljanske gospodare i obrtnike, da osnuju u Meksiku stalnu izložbu proizvoda, jer, da će se po savjetu samog meksikanskog ministarstva na taj način najlaglje olakotiti uvoz taljanskih proizvoda u onu državu.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

F. D. u S. (Brač).

8. *Kako se sve može analizirati mast i vino? Koje su sprave pri tom potrebite? Što vi mislite o ebuliometru "Benovolo" malom i velikome, što o "Malligandovu?"*

F. D. u S. (Brač).

O načinu kako se sve može analizirati mast i vino, te o tvarim i spravam koje pri tom trebuju, bilo je obširna govora u nizu članaka priobćenih u broju 11, 13, 17, 19 i 21 „Gosp. Poučnika“ od godine 1883 i u brojevim 1, 5, 6 od godine 1884. Pročitajte one članke, pa radite točno po onim naputcim. Ako vam uztrebuje, koje potanje razjašnjenje, evo nas pripravnih u svakome času. Glede ebulimetara, moramo vam povjediti da ebulimetar „Benevolo“ ne poznamo, niti smo do danas igda što čitali ili čuli o njemu. Poznamo ali ebuliometar Sableronov. Sliku rečenog ebuliometra možete viditi u broju 22 „G. P.“ od godine 1883, a opis u navedenim člancim o iztraživanju vina. Ovaj ebulliometar je vrlo praktična sprava za opredjeljivanje žestine vina. Salleron ga je sastavio sporuzumno sa Petitom i Pinsonom, jer se je uvjerio bio da ebullioskop Malligandov kaže u smjesi od alkohola i žeste manje žeste negoli je sbilja ima, a u vinu kaže više žesto negoli je sbilja ima. Potanki opis ebullioskopa Malligandova možete čitati u gori navedenim članeim, a njegovu sliku vidjeti u broju 22 „G. P.“ od godine 1883. Malligandovim ebullioskopom dade se opredieliti množina alkohola u vinu na brzu ruku, i to tako točno, da je razlika samo od $^{1}/_{20}$ ili najviše od $^{1}/_{6}$ stupnja. — Ebulliometar Salleronov kaže još točnije i skorom brzo, kako ebullioskop. Najtočnije se opredjeljuje množina žeste u vinu Salleronovim alambikom (kotlićem), ali radja teče jako sporo.

— U novije doba hvale u velike *Diferencialni ebullioskop Amagatov.* Po mnienju vještaka to mora, da je najtočnija sprava za opredjeljivanje žestine vina na brzu ruku.

9. *Koje je trave najbolje sijati u jarugama, te na njihovim obalam i stranam?*

J. L. u N. (Hrvatska).

Sliedeće trave najbolje uspjevaju na obalam i stranama jaruga: Alopecurus geniculatus (lisičji rep), ima koljenastu vlat, 25 do 35 cm. visoku. Alopecurus fulvus (mirisavi lisičji rep), ima takodjer jako koljenastu vlat, a visoku kako od prvoga; Baldingera arundinacea i Glyceria fluitans, prikladna je osobito za vlažne jaruge vlatje joj stoji vodoravno a lišće položi se na vodu; pa Glycesa miroides, Glycera spectabilis, ova tjera 100 do 150 cm. dugo vlatje, kao prst debelo, lišće je široko zaoštreno prama vrhu; Festuca arundinacea, raste 40 do 80 cm. visoko, a ima dugo, usko, tamno-zeleno lišće, i napokon Phragmites communis (rogoz). Za jaruge, koje presuše i trpe sušu ljeti može se sijati troskot, festuca durinscula, sorghum halapense, itd. Premda smo vam naveli ove neke trave, ipak ne možemo smanje, a da vas ne upozorimo, da je najbolje, da razplodjivate po obalama i stranama jaruga, one trave, koje dolaze kod vas samonikle i po jarugama.

10. *Može li se na umjetni način podpomoći usuhvavanje grožđja?*

A. V. u L. (Istra).

Na umjetni način nedade se usuhvati grožđje. Pri usuhvanju grožđja valja biti na čistu u koju se svrhu usuhvava, dali za suhve ili za vino, jer u prvom slučaju nastojati je da usuhvavanje uzsliedi što moguće brže, a u drugom može teći i polaglje. Najnaravnije usuhvavanje je na lozi. Ali se grožđje može samo ondje ostaviti na lozi da prezdrije i da se posuhva, gdje jeseni vladaju suha i liepa vremena; gdje jeseni padaju kiše, ondje bi zdrelo grožđje pregnjilo, mjesto da se usuhva. — Grci podupiru usuhvanje ranih vrstih grožđja time, da prerezaju do polovice čegalj dozreloga grozda. Ovaj postupak jeste ista stvar što i prstenenje matraka ili plodonosnih mladica.

B. Nova pitanja.

11. *Koji stroj za kosenje same trave ili žitarica na veliko jeste najbolji i najpraktičniji?*

I. B. u B. (Hrvatska).

12. *Gdje bi se mogao kupiti pastuh magarac, velike pasmine?*

G. P. u N. (Hrv. primorje).

13. *Moje praskve napadaju mravi u velikome broju. Ljetos se je bilo uvilo lišće, a očito se je vidilo da stabla trpe. Molim vas imali kakovo sredstvo, kojim se dadu raztjerati?*

S. R. u Ž. (Dubrovnik).

14. *Ovdje gospoda rado piju kiselo mlieko. Al ga nije lako uvjek. — Prošastoga ljeta prošlo bi gdjekod 4 do 6 dana dok bi se uzkiselilo. Molim vas podučite me, ako se može pospješiti ukiselenje kravjega mlieka?*

I. G. u S. (Bosna).

15. *Što je ono što daje miomiris nekim vrstim vina. Može li se mašćenjem ili vrienjem podprieti tvorenje miomirisa? Može li se umjetno zamjen ti?*

F. L. u S. (Split).

16. *Saditi više godina uzastopce duhan na jednoj istoj zemlji, uplivali na dobrotu duhana, na plodovitost zemlje, na množinu ploda?*

J. J. u K. (Imotska krajina).

17. *Kojega je mjeseca najbolje sijati duhan u graste. Koja je vrst zemlje najprikladnija za sjemenja, te kakovim gnojem pognonjena? — Jeli bolje sijati u graste na polju ili u graste (skrinjice) u kući?*

M. V. u Č. (Imotski).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1888.

P. n. č. g. Morović T. ž. — Moretti Dr. L. — Carić A. — Kr. Gospodar. šumar. učilište - Križevac — Mirčeta p. J. — Marotti F. — Okr. Uč. Knjižnica - Mitrovica — Čitaonica - Novi (Vinod) — Buconjić O. P. pres. bisk. — Opera S. — Ivančević M. — Batagel M. - Zanki P. — Vlatković P. — Beruta J.

— Č. g. Glavić B. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g.

— Č. g. Mazzura N. — A vaša do konca rujna t. g. Brojeve odposlali smo vam. — Da ste zdravo!

— Č. g. Verzoti G. — Kako ste mogli čitati u „G. P.“ broja 2, mi smo ubilježili, da ste predplatili do konca t. g. 1888, jer ovo što ste ljetos više poslali, sa onim što ste lani bili više poslali, podmiruje t. g.

— Č. g. Baumaister I. — Odposlali smo vam i željene brojeve i knjigu „O uporabi dropa.“ Za lopate smo vam pisali, a za ono drugo u budućem broju.

— Č. g. Potepan N. — Zatražene brojeve odposlali smo. Srdčano odvraćamo. Živili!

— Č. g. Kladić J. — U vinu ima samo tragova furfurola. *Furfurol je jedan aldehyd alkohol sliedećeg kemičkog sastava* C^{15} H^{2} (H^{2} O) (O), *a potiče iz glycolpyromucika. Tekućina je bez boje, ugodno mirisava po bajamam i slatkoj korici (canella). U doticaju sa zrakom postane sve smedji, te se najzad pretvori u posve crnu tvar.*

— Č. g. Rizvić L. — Vreća umjetnoga gnoja za vinograde stoji u Šibeniku 15 forinta. Sadrži 100 kg. gnoja Mi jamčimo da gnoj sadrži sve sastavine, koje smo naveli, i da su one topive u onoj mjeri, kako smo naoeli. Pripravni podvrći naš gnoj svakoj analizi. Ako se rabi po našim naputcim, nema dvojbe da će se već prve godine opaziti njegova djelatnost.

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U PROSINCU 1887.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Snježnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	6 7	11·9	1	—5·4	31	8	23	11	9	—	2	7	10	1	—	4	19	—	—	1	5	1	1	3	1	149·7	46·0	5
Korčula	10·9	15·3	5	—3 3	31	11	24	16	—	4	—	—	3	—	2	1	4	7	8	9	1	1	1	8	7	130·0	25·0	19
Hvar	9 2	17·7	3	—0·4	29	6	25	16	2	2	—	—	3	—	1	—	4	4	1	12	!	4	1	4	--	124·5	30 0	18
Knin	8·1	12 0	5	—5·7	31	10	21	11	8	1	—	5	15	3	—	1	17	—	5	2	2	—	—	1	4	—	..	—
Drniš	4·0	10·3	1	-7·0	31	20	11	8	9	—	6	9	9	6	—	2	10	1	1	2	1	—	—	—	1	—	—	—
Mokrine (Boka) .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Nin	5·8	11·7	1	—1·2	30	8	23	12	4	5	1	—	4	1	1	1	7	5	9	11	—	—	2	—	—	—	—	—
Trogir	7·8	12·1	23	—2 6	31	10	21	16	4	1	11	—	9	3	8	—	6	16	19	7	—	1	1	1	3	104·3	—	—
Dubrovnik . . .	10·2	16·3	2	—3·0	31	6	25	17	1	1	—	—	3	—	2	1	10	15	12	19	4	5	7	8	13	163·4	23·2	5
Smokvica (Korčula)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Račišće (Korčula) .	9·7	15·0	23	—3·0	31	10	21	17	—	4	4	2	4	—	4	1	6	3	5	14	8	10	5	9	10	130·5	27·5	22
Obrovac	5·2	10·0	8	—5·0	28	—	23	5	3	—	—	—	—	—	—	3	—	17	—	—	13	—	—	—	1	—	—	—
Podgora (Primorje)	5·5	12 7	5	—5·7	31	5	26	14	4	1	4	—	9	1	1	2	6	16	—	1	2	1		2	2	—	—	—
Velaluka	8 0	10·0	4	—5·0	27	7	24	17	2	2	5	13	8	—	2	—	5	3	9	13	15	9	6	8	—	—	—	—
Proložac (Imotski) .	4·2	9·6	2	—4·0	28	6	25	10	10	1	—	9	19	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Blato (Korčula). .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bol	8·3	14·0	6	—4 1	31	13	18	13	3	1	—	—	2	-	1	—	5	12	3	16	1	2	-	—	9	—	—	—

U ZADRU 1888 Brzotiskom „Narodnoga Lista“

Godina VII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 4

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Veljače 1888. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Veljače 1888.

Težački stalež propada.

U svakome broju „Objavitelja Dalmatinskog“ i „Narodnih Novinâ“ čita se po više dražba, i veći dio tih dražba glasi za težačka imanja.

Ta ciela težačka stanja prodavaju se radi dugovâ.

Gledali se procienbena vriednost dotičnih dobarâ i iznos dugova, odmah se vidi, da nema nikakovog razmjera izmedju prve i druge vriednosti. Imanja su obično prezadužena naprama njihovoj procienjenoj vriednosti.

Da vidimo najprije zašto se težak duži, a onda zašto su imanja prezadužena.

Naš se težak duži, jer s hrdjavog gospodarenja njegov prihod ne dotiče da pokrije njegove najnuždnije potrebe.

Gospodarenje, koje je svudi koraknulo duhom vremena, iskustva i naobrazbe, ostalo kod nas u povoju, a domaće gospodarstvo i kućanstvo je nazadavalo.

Adamitičkom mienbenom osnovom, a i s nestašice blaga i paše izjalovile su zemlje, te je prihod spao na toliko, da ako se dobro i točno svaka računa neizplaća se obradjivanje.

Običnom ljetinom pošesterostruči se sjeme, a najobilnijom po dvanaesterostruči ili najviše po petnaesterostruči.

Ljetinu, osobito žitija, nije moći prodati, jer se cienije kupuje brašno koje nude parni mlinovi sa svih strana; a vino i ulje leži u konobama, pod pritiskom magjarske i taljanske konkurencije koja nas iztiskla sa svih tržištah.

Kućanstvo i domaće gospodarstvo skoro je sasvim propalo. Zaboravilo se je sve, lan i konoplja se ne goje, vune slabo se prede, pa slabo tkanja, pletiva i veziva, o drvenim radnjam u kući, o pletivu slamom i vrbovinom više ni spomena; sve je kupovati, za sve odpada novac, dočim je prije bilo svega u kući, jer se je svaka znala u kući napraviti i prirediti, pa i ako nije bilo novčanih glavnica, bilo je realno blagostanje.

Sad težaku trebuje novca i za zrak, koji diše, a izvora novcu on nema nego iz plodina. Kad ne rodi novca nema, a ako rodi opet nemoš prodati plodine. Svakako zlo i naopako.

Kad stisne daj se duži. Ali tko duži težaku? Kamatnik. Tim je sve rečeno. — Težak kad je u nuždi uzimlje sliepo, tako slispo, da nam je poznat težak, koji je izgubio cielo imanje, radi dvaju varićaka žita. Bilo ovako: Zimi, u nuždi pojelo se i sjeme. Kad stislo pod proljeće, daj se zaduži par varićaka žita za sjeme. Nakon toliko zaklinjanja, dade kamatnik 2 varićaka žita smetena iz hambara, ali pod uvjet, da mu plati žito, što je vriedno, te da mu za žetve, dade za kamatu šest varićaka žita. Hrdjavo, ne čisto i ne klicavo sjeme izjalovilo. Težak izgubio trud i dangubu i ostao dužan. Kamatnik drži na pogodbu, pa vuci i poteži, tri godine kašnje, ostalo je na dražbi cielo imanje za kamatnika, te je danas težak kmet kamatnikov, na imanju, koje bilo njegovo, i koje mu je propalo s dva varićaka sjemena.

I sličnih primjera, Bog zna, koliko imade. Bieda i nevolja je velika, i raste svakoga dana, jer težak, kako vidi da propada, onako se sve više zanemaruje. Kad čovjek dodje u selo na ladnju, i zaviri na gospodarstva, mora se sgražati. — Potrajeli ovako nekoliko godina, imati ćemo ciele desetine hiljada prosjaka. U ovakovoj krizi, koja prieti propašću, vlada mora da preduzme odvažnih i korjenitih mjera.

Progoniti kamatnike do skrajnosti, poduprieti župnike i učitelje, da bodre i prosvjetluju težaka, olakotiti razprodaj proizvoda i priečiti inozemnu konkurenciju, poduprieti razvoj gospodarskog obrta i domaćeg gospodarstva, bila bi sredstva, koja bi mogla predusrieti prieteću propast težačkog stališa.

Smjese livadnih trava

i vriednost sjemenja.

— —

Poljodjelac koji razborito gospodari zna svake godine, koliko mu jedna, koliko druga grana gospodarstva unaša. Ako n. p. iz jedne oranice crpi slabi dohod, a tišti ga nestašica hrane za blago, djubra za vinograde itd., on će promjeriti i proučavati; pak, ako se uvjeri, da bi mu koristnije bilo pretvoriti oraniece u livadu, lati će se toga posla. Naravski pri preobrazbi oranice u livadu ima da pametno postupa.

Malo je kod nas vještih gospodara koji bi znali prirediti dobru smjesu trava, a i nije stvar laka, premda je stvar glavna pri osnivanju valjanih, stalnih livada, sačiniti odgovarajuću smjesu, raznih, pitnih, a istodobno cvatućih trava, napram vrsti zemljišta i napram drugim okolovštinam, ter zasijati dostatno i valjana sjemena.

Smjese koje se običajno preporučaju, skoro su uvjek udesene netemeljito; a količe sjemena, odredjeno je bez obzira na valjanost njegovu. Lahko je na primjer razumjeti, da sjeme imajuće 95% čistoće, 90% klicavosti, odnosno 85% stalne vriednosti, vriedi više od ono koje ima 70% čistoće, 50% klicavosti, dotično 35% stalne vriednosti, s uzroka, što uzimajuć na pr. od prvog 10 kg. morat će se uzeti od drugog 24 kg. — Ovo su razlike, na koje posve riedko paze naši gospodari, koji kupuju nesmotreno kojemudrago sjemenje, samo da je ciene.

U sliedećoj tabli, koju preporuča strukovnjak škole S. Mihovila, izložene su važnije livadne trave, kako nam najbolje služe za smjese i za pojedine vrsti zemljišta, te je označena i količa sjemena za hektar zemljišta.

Da se olahkoti računanje, našlo se je da svaka vrst sjemena posjeduje 100% stalne vriednosti, t. j. da je isto sasvim čisto, a svako zrno klicavo.

Sa podatcim čistoće i klicavosti nadje se stalna vriednost, ako se ova dva broja medjusobno pomnože, a proizvod razdieli su 100. — N. p. $75 + 70 = 5250 : 100 = 52·5$.

PODLISTAK.

Cognak rakija ili vinovica iz vina.

(Konac. Vidi broj 3).

Dakle o proizvadjanju pravog cognaca, nema govora kod nas, ali zato može biti govora o proizvadjanju vinovice, koja će se pram vrsti vina i okolici približavati više ili magne *cognac-u Armagnacu* ili drugoj kojoj drugotnoj francuskoj vinskoj rakiji. Svakako prije neg se upusti u obično poduzeće valjalo bi prije praviti kušnje na malo, i to kušati najprije svaku pojedinu vrst vina napose, a onda križati neke vrsti, pa peći iz njih vinsku rakiju, jer kako god se mnogo put križanjem dvlju običnih vrstih vina, dobije fino vino, osobito dobra izraza, isto tako može se dobiti fina rakija. To i francuzi rade. Još bi ostalo pitanje, koji način pečenja da se uvede, dali starinski ili koji novi sustav.

Ako bi se u starim kotlovim dobivala fina vinska rakija, onda bi valjalo peći na starinsku, inače valjalo bi uvesti, koji novi sustav, kojim bi se uz malo potroška drva i dangube, dobivala što više, što jače i što bolje rakije.

Za radju u veliko izradila je tvrdka D. Savalle Fils & C. u Parizu, osobito kotao na željeznih stupovih sa rektifikatorom. I tvornica V. Neukomm's Söhne iz Veršeca, gradi takodjer osobitih kotlova za pečenje vina na veliko.

Rečena tvrdka Savalle, gradi i jednu vrst kotla za pečenje rakije iz vina na malo, a gdje se peče rakija sredstvom pare. — Kotao taj je pomičan, sjedi naime na tačke, a radi neprestano. U ovom kotlu ostavi vino samo za pet časa vremena, i kroz to vrieme izpeče se sva rakija, koje vino sadržalo. To brzo pečenje je jedno od glavnih svojstva rečenoga kotla, jer se dobije izvrstna rakija, a vino nije izloženo pripeki, od nagle vatre. Drugo svojstvo ovoga kotla jeste da se grije uljem, a za izpeći rakiju iz jednoga hektolitra vina ne potroši se niti puna 2 kilograma ulja. U jednom ovakovom kotlu može da se na dan izpeče rakija iz 150 do 300 hektolitara vina. — Rakija koja se dobiva, ima 60 volum postotaka žestine. — Za naše odnošaje, cienimo da bi za pečenje rakije iz vina, bio najbolji Neuvel Alambic Bruleur avec Mauffe-vin, tvornice Deroy iz Pariza. — Takav jedan kotao, stoji na tvornici 620 franaka. Pomičan je, lako je oko njega raditi, jednosavan je, a dade se ložiti, drvom, ugljenom, maslinovim kominama ili korom od bajama.

Uz postojeće ciene vina, i uz hrdjavi izgled u budućnost, po svoj prilici će se pečenje vinske rakije izplatiti. I ako se za našu vinsku rakiju, neće postizavati ona bojavita ciena, koja se postizava za *cognac* i francusku vinsku rakiju, a ono će se uvjek moći prodati po 1 forint litar, a po forint litar koristnije je peći rakiju nego prodavati vino.

Kako se je već navelo, francuzi peću rakiju iz vina, dok ono podpunoma prevrije i izbistri se, i kod nas imalo bi se držati isti postupak, te izpeći rakiju iz vina najkašnje do poklada. Na taj način, pristedi se radja oko vina, a neizlaže pogibelji, da se proljećem pokvari.

Smjese trava za stalne livade

Kolikoća posve čistog i podpunoma klicavog sjemenja za hektar površine (100% stalne vriednosti).

VRST SJEMENJA	Vlažno ilovasto pjeskovito tlo	naplavno		nenaplavno		Tresetno zemljište	Smjese za visoke alpinske livade
		težko	lahko	težko	lahko		
Avena elatior (Francuzka ljuljica, pahovska)	3·8	3·9	4·4	5·6	5·5	4·4	—
Agrostis stolonifera (Troskot)	1·0	1·0	—	—	—	1·3	1·3
Alopecurus pratensis (Livadni glasnik, repak)	—	1·0	1·0	—	—	1·0	1 0
Anthoxantum odoratum (Mirisavka)	—	—	—	0·6	0·6	—	0·6
Avena flavescens (Žuti ovas)	—	0·6	0·3	0 3	0·8	—	0·8
Cynosurus cristatus (Kreštac)	1·9	2·4	2·4	1·9	2·9	—	2·4
Dactilis glomerata (Klubičasta oštrica)	3·4	2·7	3·4	3·5	4·1	5·0	3·4
Festuca pratensis (Vlasulja)	6 5	6·5	6·5	7·1	—	8·4	6·5
Holcus lanatus (Medunika, medika)	1 0	—	—	—	—	1·0	—
Lolium italicum (Taljanska ljuljica, pahovka)	—	—	3·0	2·5	5·0	—	—
Lolium perenne (Englezka ljuljica)	—	3 2	4·5	5 1	-	—	—
Phleum pratense (Mačji rep, mačica)	3·9	3·8	2 3	4·0	—	4·0	9·9
Poa pratensis (Livadna vlasnjača)	—	—	1·3	1·3	1·8	—	1·3
Poa trivialis (Obična vlasnjača)	1·3	1 3	—	—	—	0 6	—
Festuca arundinacea (Pahovka)	3 9	—	--	—	—	—	—
Onobrichis sativa (grahorka)	—	—	—	—	10 0	—	--
Trifolium pratense (Crvena djetelina)	1 6	1·3	1·6	1·6	1·6	1·3	1·6
Trifolium hybridum (Mrmulika djetelina)	1·6	1·6	—	—	—	1·4	1 6
Viccia cracca (Ptičji grahor)	5·5	5·0	5 0	5 0	5·0	5 0	—
Ukupno	35·4	34·3	37·7	41·1	39·9	33·4	24·4

Sad nastaje pitanje: kako se opredjeljuje potrebita množina sjemenja, ako ovo ima nižu stalnu vriednost od 100%?

Evo kako! Promislimo si, da gospodar sliedeći podatke, naznačene u ovoj tabli, hoće, da pribavi sjemenja za hektar težkog, naplavnog zemljišta, ter se stoga obrati na trgovca i upita ga, za koliko postotaka čistoće, klicavosti ili stalne vriednosti jamči da ima sjeme, koje prodaje.

Nek budu sada ovo postotci, koje trgovac jamči za sliedeća sjemenja:

	čistoće	klicavosti	stalne vried.
Francuska ljuljica	70 %	75 %	52 %
Livadni glavnik	85 „	60 „	51 „
Troskot	80 „	60 „	48 „
Žuti ovas	50 „	50 „	25 „
Kreštac	90 „	40 „	36 „
Medunika	80 „	71 „	57 „
Vlasulja	85 „	68 „	58 „
Engležka ljuljica	93 „	70 „	65 „
Mačji rep	94 „	87 „	82 „
Obična vlasnjača	84 „	30 „	25 „
Mrmulika djetelina	90 „	80 „	74 „
Ptičji grahor	70 „	90 „	63 „
Crvena djetelina	94 „	81 „	76 „

Pridržav dakle, ove stalne vriednosti, dade se opredieliti odgovarajuća množina sjemenja za hektar onakovog zemljišta, ako se kolikoće svake pojedine vrsti, naznačene u prvoj tabli (rubrika — naplavno — težko — tlo) pomnoži sa 100, a proizvod razdieli za zajamčenu stalnu vriednost.

Francuska ljuljica	3·9 kg.	× 100 =	390 : 52 %	=	7·5 kg
Livadni glavnik	1 0 „	× 100 =	100 : 51 „	=	2·0 „
Troskot	1 0 „	× 100 =	100 : 48 „	=	2·0 „
Žuti ovas	0·6 „	× 100 =	60 : 25 „	=	2 4 „
Kreštac	2 4 „	× 100 =	240 : 36 „	=	6·6 „
Medunika	2·7 „	× 100 =	270 : 57 „	=	4·7 „
Vlasulja	6·5 „	× 100 =	650 : 58 „	=	11·2 „
Englezka ljuljica	3·2 „	× 100 =	320 : 65 „	=	4·9 „
Mačji rep	3·8 „	× 100 =	380 : 82 „	=	4·6 „
Obična vlasnjača	1·3 „	× 100 =	130 : 25 „	=	5·2 „
Memulika djetelina	1·6 „	× 100 =	160 : 74 „	=	2·1 „
Ptičji grahor	5·0 „	× 100 =	500 : 63 „	=	8 0 „
Crvena djetelina	1·3 „	× 100 =	130 : 76 „	=	1·7 „
Ukupno	34·3 kg.				62 9 kg.

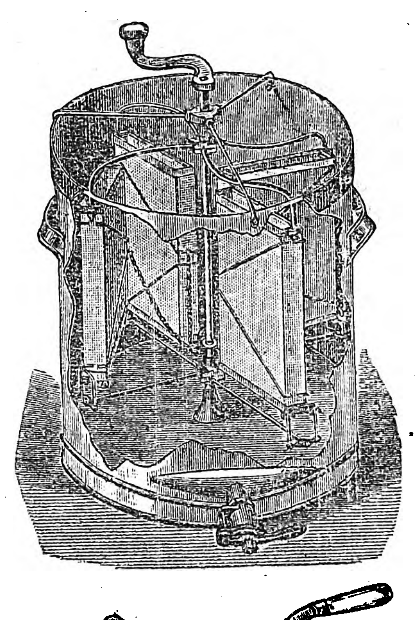
U ovome dakle slučaju trebat će naručiti 62 9 kg. sjemena, i to od svake vrsti onoliko, koliko je naznačeno u zadnjim proizvodim.

Savjetujem napokon našim težacim i gospodarim, da kupuju sjeme u poznatih i pouzdanih trgovaca, a ne u kakovih klatećih sepetljianaca. Nu, nije ni to dosta, treba jošte da netom dobiju sjeme, u prisutnosti poštenih svjedoka, otvore vreće, te uzmu malo sjemena i pošalju dva primjerka, dobro zapečaćena sa dotičnom svjedočbom jamčevine jednoj esperimentalnoj (pokusnoj) štaciji, n. p. u Šibenik, Gruž, Goricu, S. Michele, Poreč, Klosterneuburg itd., i tad će stvar biti na čistu, jer nebude li sjeme onakovo, kako trgovac jamči, on je obvezan, **na svoje troške, primiti nazad sjeme ili** odštetiti kupaoca. Sjeme mora biti takodjer čisto, od *viline kose* (cusenta) ter i za to ima trgovac dati jamčevinu.

Š. L . . . . ć.

Dva odgovora *).

Veliki pekarski obrt nemože da uspjeva u našim malim varošim i gradićima, koji ne broje više od 2 do 4000 duša. Pećarice, koje



Slika 10. *Stanleyevo vrcalo i nož za oluštivanje satja.*

rabotaju na malo, jedva mogu da prežive na siromašku, a to s uzroka, što u ovim mjestima svaka porodica miesi kruh kod kuće, a smatrana je razsipnicom i velikom nemarnicom gazdarica, koja ne miesi sama već kupuje kruh tržni. Pekarski obrt može da daje koristi jedino u gradovima, gdje vladaju takove okolnosti, da većina pučanstva nemože, da miesi kod kuće, već je prisiljena da kupuje kruh u pekara — Pečenje kruha nije pak obrt, koji bi se mogao da tjera bez izkustva i vještine. Ko ga preduzimlje na svoj račun, treba da je sam od zanata, inače mu uzalud sve; jer ako izloži glavnicu te povjeri radnju plaćenim viještim radnicima, kad se sam dobro nerazumije u poslu, ode njemu korist a lako da i glavnica u nepovrat. Pekarski je dakle obrt za pekara, koji ima svoje prostorije, svoju glavnicu i svoje ruke u raboti. Mnogi su nevješti u našim mjestancima uputili bili taj obrt, pa su se nakon dva tri mjeseca dana svojom štetom osvjedočili da tako neide. Zato mi je dužnost bila odgovarajuć na vaša pitanja, da vam predočim sve te okolnosti, nebi li jih dobro promozgali i triezno razmislili, prije nego li se odlučite, da izvedete svoju namjeru, da se nebi potla pokajali i meni prišili čest krivnje, kad vas nebudem na sve to upozorio bio.

Dobre su peći one, koje se dobro lože, netroše uzalud gorivo i uzdrže na dugo primljenu toplinu. One odgovaraju najbolje za naše i za svakojake drugačije odnošaje. Najpoglavitija mana naših malih domaćih peći je u tome, što su odviše visoko posvodjene, te ne mogu dobro da odrazuju toplinu, i što se s pomanjkanja dobrih dušnika i dobrih zaklopaca nemože u njima da zametne živa vazdušna struja uprav dovoljna za uzdržavanje koristna gorenja. — Dobrim pećima je pod nagnut od 10" do 15", tako da se od vratî penje put unutra od 10 do 15 cm. na svaki metar duljine. Pod može biti naokolo ograničen i kružnom crtom, ali je najbolje da bude dugoljasta oblika jajasta, sprieda uži a u dnu širi, u takovu razmjerju da širina iznosi $^3/_4$ do $^7/_8$ duljine od vratî do dna peći. Svod nek nebude svuda jednako visok; neka je sprieda mrvu niži, a najviši pri najvećoj širini peći. Najgodnija najveća visina svoda jest za velike peći, koje su duge do 4—5 metara, $^1/_8$, a za pomanje $^1/_6$ duljine. Na svodu, pri dnu peći, treba da su dva do četiri dušnika, prama veličini peći. To su cievi ili ogradjene opekama u četvornom presjeku od 0·6 dm^2 do 3 dm^2, ili najbolje gvozdene u premjeru od 8 do 14 cm., koje se svijaju sprieda više svoda pećnoga te izlaze nešto oko 0 5 M. visoko nad vratima peći, gdje se gvozdenim zaklopcima za uvlačenje svaki napose otvara i zatvara prama potrebi. Kad je peć dogorena onda se posve zatvori. Svod i dno peći grade se dobrim opekama. Peći nemože da gradi već viešt zidar, jer inače, pošto je svod spljošteno pakružan, niesu li dobro namještene opeke, mogu lasno da se izvlače i da padaju ili, što je najgore da se od jednom cieli svod stropošta na tle. Svod je debeo od 15 do 30 cm. Svakolika peć, dakle svod i pod, obloži se 45 cm. debelim slojem bjelutkova suha pieska (pržine) ili satrvene dvrste, a da peć još bolje uzdrži toplinu i da je nepušta naglo, dobro je da se svakolika iznutra obliepi 10 cm. debelim slojem nabivene gline. Pećna vrata dosta je da su široka od 45 do 80 cm., a visoka od 20 do 30 cm. Pod peći neka je toliko visok nad podom peknjice, da bude pekaru udobno raditi u peći, dakle od 1 M. do 1·20 M. Zaklopac peći neka je gvozden za spuštanje i dizanje, a pomiče se od strane polugom, te se otvara i zatvara prama potrebi više ili manje. S desne vratî je vidjelica, ili kao prozorčić na kojemu gori luč ili svieća za razsvjetljenje peći pri slaganju i vadjenju kruha. Kadgod ima ji drugi prozorčić s lieve strane. Vidjelica se zatvara gvozdenim zaklopcem dok se loži peć i dok se peče kruh. — Dakako, da poviše pećnih vratî i otvorâ dušnikâ treba da je namješten odžak ili dimnjak.

Iznad peći ostavi se prostor za uzkisivanje kruha pomoću pećne topline; a izpod peći drugi posvodjen prostor za spremanje goriva.

Premda je miesenje kruha posao, koji se može najbolje da razumi izkustvom pomoću sjetila pipanja, ipak su radi njegove mučnoće u zadnje doba izumili i strojeve za zamjesivanje. Takovi su n. p. Bolandovo i Claytonovo miesilo, koji sastoje od šuplja valjka, u koji se uspu tvari potrebite za zamjesivanje tiesta, i od premetala u istomu valjku. Izvanka su stolak i nazubljena kola i ručice, kojima se može rukom ili paruljom da okreću valjak i premetalo u protivan smjer. Ti su strojevi dosta dobri za zamjesivanje, ali nemogu ipak da rade bez pomoći ljudske sile ili paruljine, te, kako i sami možete da dosegnete, niesu nimalo koristni za malena pekarska poduzeća, gdje radnicima nije pak ni ta velika muka, da miese dva tri puta na dan po 1 sahat vremena ili malo više.

Nije mi poznato, dali ima stroja za pravljenje tvrdoga kruha, ali sve da i ima, moglo bi se o njemu kazati za naše okolnosti ono što i o mjesilima. Tvrd kruh se miesi bez dodatka soli i tvrdjim tiestom nego li za običan kruh, što se postigne manjom kolikoćom vode. — U peć se hljebovi tvrda kruha slažu uzko jedan do drugoga i ostave u njoj za više vremena nego li običan mek kruh, da se dobro osuše. — Za nabadanje pomorskih tvrdih galeta ima osobita sprava koja sastoji od kotača drvena ili gvozdena veličine kolik galeta, na kojemu sjedne strane po sriedi okomito držalo a s druge toliko gvozdenih klinova valjkasta oblika dugih do 3 cm., koliko će rupa da bude na galetama. S njom se pritisne svaka galeta prije nego li će u peć, pa tako ostanu nabockane.

Što se tiče koristi i dobrote pravljenja

*) Ovo su odgovori na 6 pitanje iz broja 2, koje glasi: „Namjeravam napraviti peći (krušnice), te se baviti tim obrtom, molim vas s toga, da me naputite koje su peći najbolje, i koje bi najbolje odgovarale za naše odnošaje. Imali koji dobar stroj za zamjesivanje? Imali koji stroj za pravljenje tvrdoga kruha? Koji je najbolji i najkoristniji način pravljenja kruha? Odkud i za koliko može se nabaviti krušnic i strojevi za miesenje? — F. D. u S. (Brač); i na 7 pitanje, koje glasi: „Imali knjiga na hrvatskom, taljanskom ili francuzkom jeziku, koja se bavi pećim i mjesenjem kruha? Odkud se može nabaviti i uz koju cienu? — F. D. u S. (Brač).“

kruha treba raklikovati dva slučaja t j. obzirom na pekara obrtnika i na domaći kruh. — Riedko zamješen kruh koristan je pekaru, jer ponioću vode postizava veću težinu. — Takav kruh sadrži veću količinu vode, dočim se domaći kruh tvrdo miesi, pa je zato hraniviji što sadrži manje vode od tržnoga. Pekaru je koristno, da miesi kruh pivnim kvasom jer mu kruh prije uzkisne i bolje naraste nego li onaj što je zamješen domaćim kvasom sadržavajući veće šupljinice, pa uz istu tvarinu može da prikaže na trgu veće hljebove, navlaš one koji se prodavaju od komada. Nu pošto vi pitate o koristnom načinu pravljenja kruha obzirom na pekara obrtnika, kazat ću vam u kratko.

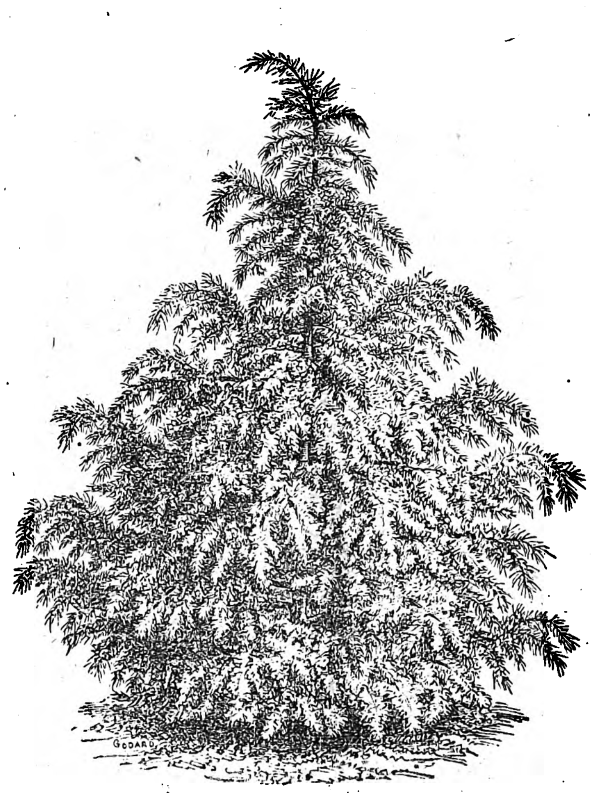
Rad čistoće, da je lašnje mjesiti, te da se ne pravi grumenje i da se napuni kisikom vazdušnim treba vazda prosijati brašno. Prosijano brašno razdieli se na polak i u jednoj polovici se zamiesi kvas. Zato treba još mlake vode i kvasca. Kad su prostorije tople treba manje kvasa, a kad su hladnije nešto više. Količina kvasa je isto tako promjenjiva za različite vrsti brašna. Gdje se miesi treba svakako da je toplota nešto oko 20° C. Neki uzimlju na 100 diela brašna od 2 do 4 kvasa, a drugi na 10 kila brašna 13 dkg. kvasa. Pivnoga kvasa treba vazda manje nego domaćega. U jamu napravljenu u brašnu prosijanu u kopanju, naćve ili korito, ulije se mlaka voda (izmedju 20° i 30° C.) U razmjerju od 6 do 7 litara na 10 kgr. ukupnoga brašna. Kvas se mlakom vodom razmusi u zdjeli razlučiv sve i najmanje grumenčiće pa se uspe u vodu u kopanju i u njoj se dobro pomieša. U vodu se uspe i po mala šaka soli na svaku 10 kila brašna. Tad se rukama miešajuć vodu stane malo a malo prisipati brašno u kvasnu vodu nastojeć da se sva polovina brašna dobro sjedini s kvasom da uzmogne brzo i jednako kisnuti, te da nebude grumenja, dok se sve pretvori u riedku kašu. — Ta se pospe brašnom i pokrije se čistim stolnjakom ako je u toplu mjestu, a još i kakvim suknenim pokrivačem kad neima dovoljno topline. Pivnim kvasom uzkisne kvas tako po prilici u 4 sata vremena, dočim se domaćim kvasom hoće ciela jedna noć. Od prilike jedan sahat prije nego li ugrije kvas zapali se peć. Peć se zapali do samih vrata drvljem ili kamenim ugljenom ili mješovito i loži se do dva sata ili više. Kad drvlje progori potjesne se unutra gvozdenom kljukom da posve zagori u dnu peći. Zna se da je peć užarena do potrebe kad joj svod zabieli i odskaču joj iskre sa strana kad se prostružu drvenim koćem. Tad se sgrne preostala žerava do vrati i zatvori se peć i dušnici ostaviv da odpočine oko 1 sahat vremena. Iza toga pomete se pod metlom i izvuče se na dvor žerava i pepeo, te se prevuče dno peći vlažnom krpom i prelazi se na slaganje kruha lopatom.

Kad uzrije kvas onda se miesi tiesto. To biva polaganim primjesivanjem druge polovine brašna i hitro miešajuć i premetajuć kvas rukama da se dobro pomieša kvas sa brašnom. Opazi li se u početku toga posla da će tiesto bit odviše gusto, doda mu se još mlake vode. Kad se napravi tiesto onda se još obiem šakama miesi premetajuć ga nekoliko puta po kopanji dok se razumi da je zamješeno. Tada je tako meko, da ga možeš da probiješ prstom bez velika napora, a poveća gromada neima toliko suonitosti, da prdrži okrugljast oblik na daski, već sama pada dok se ponešto spljesne. Tiesto za tvrdi kruh prima i uzdrži svaki oblik kao što je žilavije. Zamješeno tiesto prenese se na dasku posutu brašnom i prave se hljebovi kidajuć komade onako od oka ili mjereći na tezulji uzevši u obzir okolnost, da se od 1 kila i 4 do 1 kila i 25 dkgrm. tiesta postizava jedno kilo pečena kruha. Manji hljebovi gube pečenjem više težine jer imaju razmjerno mnogo više kore nego li veći i okrugli komadi. Napravljeni hljebovi stavljaju se na daske takodjer posute brašnom, da se hljebovi neprimaju, pokriju se sukancima i ostave se da kisnu tako za 1 ili dva sahata u toplo mjesto, kako rekoh na više po mogućnosti izuad peći. Poznaje se da je kruh kiseo po tomu što zavonja kvasom, poveća mu se objam, pritjesneš li mu površinu prstom, sama se izravna kad odalećiš prst, a poigraš li ga na dlanu ruke čuješ gdje odzvanja kao nekom šupljinom. Manji hljebovi uzkisnu kašnje od ovećih, njima treba dakle više vremena, pa se zadnji slažu u peć ili se i peku napose. — Prije slaganja namažu se hljebovi s vodom u kojoj je razmućeno malo brašna, mekom četicom; a poveći se još i nabodu tankom drvenom šibicom, da se kroz tu rupu bude uzmogla lašnje da izparuje voda u peći. Kad hljebovi dodju u vruću peć, izhlapi voda kojom su pomazani i navlaži peć, a dekstrozij što ga je bila raztopila na površini kruha otvrdne i napravi onu svjetlu pocaklinu. Kruh se slaže u peć lopatom u uzdužne redove počimajuć s desne i lieve strane na način, da se u sredinu čest peći slaže pri svrsi. Tad se zatvore vrata peći. Kruh je pečen kad liepo odzvanja lupajuć ga s dolnje strane.

Neznam da bi se mogle ni kako bi se mogle dobavljati gotove krušnice; a po onom što sam vam kazao nebi vam trebovalo stroja za miesenje; nu ako li svakako hoćete baš da ga pokušate a vi se još jednom javite te se ustrpite nekoliko vremena dok razpitam, te ću vam pisati odklen bi mogli, da ga dobavite i uz koju cienu.

Nije mi dosad poznata nijedna knjiga, koja bi se izključivo bavila pećim i miesenjem kruha. O miesenju kruha naćete dosta obširne pretežno teoretične rasprave u knjigama „Matice Hrvatske,“ „Lučba za svakoga“ i „Iz bilinskoga svieta — knjiga druga,“ te u knjižici hrv. ped. knj. zbora „Dobra kućanica“ i u tal. knjizi prevedenoj iz njemačkoga „Wagner — Nuovo trattato di chimica industriale II. str. 171-177.“ U ovoj zadnjoj ima vam slika Claytonova miesila, a u „Lučba za svakoga“ ona Bolandova. Ova talijanska knjiga zapada 18 taljan. lirâ i možete je dobaviti kod Dase-a u Splitu i u svakoj drugoj knjižari, a one tri na našemu jeziku kod knjižare „Mučnjak i Senftleben“ u Zagrebu.

F. Radić.



Slika 11. *Cedrus Deodara.*

Vonj ili mirluh vina *).

U smjesi prividno jednostavnoj, kako što je vino, i vonj prikažuje se stvar prividno jednostavna. Ali nije tako. Vonj je po svoj prilici javni izraz aldehyda, acetala, furfurola, vinskih etera i mastnih kiselina, dakle množine raznih sastavina vina, bez kojih vino nebi bilo vino.

Vonj ili mirluh vina jeste ono što francuzi zovu *arome* ili *bouquet*, a koje ili se već stvara u grožđju za zdrenja (u kožici) ili se stvara za vrienja.

Pasteur razlikuje takodjer dvie vrsti mirluha: naravski naime mirluh, i onaj kojeg vino dobije. Prvi dolazi kožicam u mastu, te se po svoj prilici ne mienja za vrienja; drugi stvoruje se za vrienja i to djelovanjem kisika od zraka. I doista, vino izloženo neko vrieme zraku i svjetlu, postaje jačeg mirluha.

Ordonneau ne potvrdja posve mnienje Pasteura. Ordonneau mnije, da se *aroma* ima pripisati jednome ili množini vodikovih karbura (ugljana) i tvorinam njihovog okisenja, dapače da može biti *jedan ether višje tuste kiseline*, koji se je stvorio medju staničnim alkoholičnim vrienjem, te je naravi takove, da ostane u kožicam. *Bouquet* proizlazi od smjese aldehyda i jednoga ili više sućnih ulja od mnogobrojnih ethera stvorenih slučivanjem mastnih kiselina i drugih poliatomičnih kiselina sa alkoholom ethyličnim, etherom valero-amyličnim, propylkvasinovim itd.

Naravski vonj ili mirluh vina tako je sastavljena tvar, da ga se umjetno neda zamjeniti, ako se ne želi pokvariti vino.

*) U isto doba odgovor na pitanje 15 iz broju 3.

Stvaranje mirluha u toliko se može poduprieti, u koliko se goje mirisavije vrsti grožđja, i u koliko se podupire zdrenje, te pazi na čistoću.

Zračenjem vina, te izlaganjem istog djelovanju svjetla podupire se stvaranje mirluha, osobito u starom vinu, ali ako vino imade prirodjena mirluha t. j. mirluh, koji se stvara u kožici zrnja te je prirodan dotičnoj vrsti, taj miris gubi se zračenjem vina, te je jači u mladom, nego u starom vinu.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Stanleyevo vrcalo i nož za oluštivanje satja, slika 10 strana 14. — Vrcalo je najjednostavnija sprava, kojom se dade svaka vrst meda u svako doba izvaditi iz satja, a da ono i na dalje služi pčelam u ulištu. Da se u vrcalu uzmogne izvaditi med iz satja valja najprije pomoću noža, kakov se izpod naše slike vidi, oluštiti koru sa stanica satja, da med bude slobodan. Onda metne se satje na stienu vrcala, pa zavrti pomoću ručice. Usljed sredobježne sile, vas med koji se nalazi na izvanjskim stanicama izvrca, i sakupi se na dno vrcala pa se izciedi na polje. Da se uzmogne izvaditi med iz stanicâ na unutarnjoj strani, valja satje preokrenuti tako, da pune stranice ostanu s dvora, a prazne prama unutri t. j. prama osi. Ako se zavrti, s istog prije navedenog razloga izvrca med iz stanica, sakupi se na dno vrcala, pa izciedi na polje. — Ovako izpražnjeno satje metne se opet u ulište, i pčele ga iznova pune. Nego vrcala, koja su se dosad rabila, premda se je u njima vadila i zadnja kaplja meda iz satja, imala su manu, da za preokrenuti satje valjalo ga je izvaditi na polje, pa onda opet postaviti unutri, a gdje ima puno rojeva, to je bio vrlo dosadan posao. Vrcalo koje naša slika 10 predočuje popravljeno je po Stanleyu, tako, da se u njemu može okričati satje, bez da je potreba vaditi ga na polje.

Cedrus Deodara, kedar, slika 11 na strani 15. Krasno ovo stablo, porjeklom iz Nepala, počelo se je kod nas prilično širiti u zadnje doba. Ima već liepih primjeraka, čak 10 metara visokih. Može da poraste visoko čak 40 metara. Lišće (četine) ima sivkaste i plavkaste, a guste, kako što i grane. — U mladosti ljubi pržinastu, hranivu zemlju, umjereno vlažnu, no kašnje se prilagodi svakoj zemlji, a zna podnieti i najtrajniju sušu. Jedino što mu može nahuditi, jeste ljuta zima; ali tako ljuta da toplomjer padne najmanje 8 stupnjeva C. izpod ništice. Razplodjiva se sjemenjem i navrćanjem, na C. *Libani*. Po tanje, o ovom krasnom stablu, čita se u knjigi „O uzgoju cvieća,“ str. 958-959.

Gospodarske Viesti.

Odkad je počeo led popuštati, opažava se koliko je sve štete studen naniela. Težaci se tuže, da je propalo puno mladih loza, po gdje koje voćno stablo, osobito praskve (vojke) i ukutići, te da su i masline znatno pretrpjele.

×

Neki domaći listovi donieli su vijest, da se u zadnje vrieme više hiljada bačava vina odprema iz Splita u Francusku. I nas je ona vijest bila razveselila, ali smo žalibože doznali, da sve ono vino nije prodano; dobar dio onoga vina šalju trgovci na francuska tržišta na sreću. Bože daj, da brzo prodadu.

×

Primamo i rado priobćujemo:

Visoko c. k. Ministarstvo poljodjelstva naručilo je za vinogradarske pokušaje u Dalmaciji po 300 gr. sjemena od sliedećih vrstih amerikanskih loza: *vitis riparia*, *vitis Salonis* i *vitis York Madeira*, te po 600 gr. sjemena od *vitis Jacquez* i *vitis Herbemont;* ove dvie zadnje vrsti preporučuju za neposredno proizvadjanje vina. Od ovih sjemena podieliti će se jedan dio bezplatno poljodjelskoj učioni u Gružu, Ratarskom Tečaju u Trogiru i Ratarskom Tečaju u Šibeniku, a ostali dio pak pouzdanim posjednicima vinograda, izuzimlo, za polovicu nabavne ciene, i to pod uvjetom da naznače mjesto odredjeno za sjemeništa odnosno lozaike, te da se obvežu dopustiti da ista obradjena mjesta budu pregledana po putujućem učitelju poljodjelstva ili po drugoj osobi odredjenoj od Ministarstva poljodjelstva. Posjednici koji bi želili imati pod tim uvjetima dotičnih vrstih sjemena nek se obrate koliko prije na ovo Namjestništvo, naznačeći količinu i vrst sjemena koga hoće nabaviti i

mjesto odredjeno za sjemenište odnosno loznik. — Ciena sjemena biti će oglašena drugom obznanom.

Zadar, 3 februara 1888.

Od c. k. dalmatinskog Namjestništva.

×

Pišu nam iz Brača:

Putovao sam dosti Dalmacijom, ali nigdje da sam našao dobro uredjen učionski vrt. Selo Povlje na Braču pravi iznimku, tu vam je vrt uredjen baš kako valja. Opasan svê naokolo zidom, providjen unakrst širokim putevim posutim prašinom od biela kamena. Svaka gredica (ježa) zapasana je iztesanim pločam; ima kamenitih sjedala, lukova, sjenica itd. Goji se u njemu sve na lijice svakovrstno povrće, a ima do 180 stabala plemenitih voćaka. A brzo biti će i bunar gotov, koji će jamiti 600 hektolitara. A znate, koga ide zasluga, da je vrt tako liepo uredjen? Marka Vrsalovića, rav. uč., koji je sve sam izveo, pomoću seljana, bez da mu vlada dala novčića pripomoći. Kad učitelji hoće, kad radi sporazumno sa mješćanim, može mnogo. Evala gosp. Vrsaloviću, a ugledali se unj drugi učitelji!

×

Pohvalom bilježimo kako se S. Jerominsko družtvo svake godine to više bavi izdavanjem knjiga gospodarspe struke. Ove je godine ono izdalo dvie liepe i vehoma koristne knjige; prvoj je naslov: *Žizinski liečnik ili naputak kako se lieči domaća životinja* od Ivanâ Jagića. Knjiga je jasno i razumljivo pisana, a osim toga urešena je sa devet liepih slika na bolje razjašnjenje teksta. Ovu knjigu mi toplo preporučamo našim gospodarim da ju prouče e da se njom pomognu, jer na žalost nije lahko za svaki slučaj bolesti dozvati vješta i učena živinara. — Druga vrlo liepa i zanimiva knjižnica je *Svilarstvo* za puk napisao Stiepan Mažuranić. Knjižici nema prigovora, te ju vruće preporučamo našemu narodu, koji je sasvim napustio gojitbu svilaca a tim uz neznatan trud izgubio veliku korist. — Promislimo samo da gojidbi svilaca možemo dodieliti stare ljude i dieću koja nam za drugu radnju niesu, a kojima taj posao služi više kao zabava nego što drugo, pa zašto im nepružiti tu zabavu za vlastitu korist?

L. Š.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

6. *Namjeravam napraviti peći (krušnice), te se baviti tim obrtom, molim vas s toga, da me naputite koje su peći najbolje, i koje bi najbolje odgovarale za naše odnošaje. Imali koji dobar stroj za zamjesivanje? Imali koji stroj za pravljenje tvrdoga kruha? Koji je najbolji i najkoristniji način pravljenja kruha? Odkud i za koliko može se nabaviti krušnica i strojevi za miesenje?*

F. D. u S. (Brač).

Odgovor na ovo pitanje čita se u članku „Dva odgovora“ u ovome istome broju.

7. *Imali knjiga na hrvatskom, taljanskom ili francuskom jeziku, koja se bari pečim i miesenjem kruha? Odkud se može nabaviti i uz koju cienu?*

F. D. u S. (Brač).

Odgovor na ovo pitanje čita se u članku „Dva odgovora“ u ovome istome broju

11. *Koji stroj za kosenje same trave ili žitarica na veliko jeste najbolji i najpraktičniji?*

I. B. u B. (Hrvatska).

Wood'sovo kosilo za travu, i kosilo „*The Gem*“ računa se, da su dvi najbolje vrsti kosila za travu. Za košnju žitarica preporučamo vam Wood'sovo kosilo ili kosilo „*Omnium Royal.*“ Ovih vrstih kosila možete nabaviti od tvornice Clayton Shuttleworth iz Beča. Kosilo za travu stoji 300 for. loco Beč, a ono za žitarice naprام vrsti 450 do 800 i do 1000 forinti.

12. *Gdje bi se mogao kupiti pastuh magarac, velike pasmine?*

G. P. u N. (Hrv. primorje).

Niesmo u stanju dati vam konkretan odgovor, jer ne znamo, da igdje ima ergela za uzgoj magaraca. Molimo svu gospodu koja bi nas mogla naputiti odklen bi se moglo nabaviti liepa pastuh magarca, neka nam to dojave, ili pak neka šalju ponude ravno „Gospodarskoj Podružnici“ u Novi (Vinodol).

13. *Moje praskve napadaju mravi u velikome broju. Ljetos se je bilo uvilo lišće, a očito se je vidilo da stabla trpe. Molim vas imali kakovo sredstvo, kojim se dadu raztjerati?*

S. R. u Ž. (Dubrovnik).

Težko da vam mravi prave rečenu štetu, dapače smo uvjereni da ju oni neprave, nego jedna vrst côra (uši = aphis persica), koja napada lišće od praskva, sisa iz njega sok, začepljuje mu puči, te je uzrokom, da se lišće uvije, požuti ili pocrni, riečju da ogubavi, a često i da poodpada. Mravi dolaze na praskve samo da sisaju slatki sok, koji côri izlučuju iz sebe. Oni su po tom od koristi voćaru. U vašem slučaju pitanje bi imalo glasiti, kako, da se utamani côr (uši). Na pokušalištu u Šibeniku kušana su razna sredstva proti côru; a kao najuspješnija pokazala su se sliedeća dva sredstva. Mazanje debla, grana i mladica gustim vapnenim mliekom. Ova radja obavlja se za liepa dana u veljači ili ožujku. Onda škropljenje raztopinom od modre galice ili bordoležkom smjesom, na isti način, kako se škrope loze proti mildewu. Ova radja obavlja se na proljeće ili ljeti, kad je côr napao lišće. Čim se ranije obavi, i sa više pomnje, tim je uspjeh sigurniji. Kadjenje svakovrstno kušano je, kako što i škropljene izvarkom od duhana, od patlicana itd., ali sve bez uspješno.

14. *Ovdje gospoda rado piju kiselo mlieko Al ga nije lako uvjek ukiseliti ga. Prošastoga ljeta prošlo bi gdjekod 4 do 6 dana dok bi se uzkiselilo. Molim vas podučite me, ako se može pospješiti ukiselenje kravjega mlieka?*

I. G. u S. (Bosna).

Pravo kiselo mlieko je onakovo mlieko, u kojem se je usljed vrienja pretvorio mliečni slador u mliečnu kiselinu, pa se je sirnina usrušila (usirila). — Stajanjem na toplu mjestu predje mlieko samo po sebi u vrienje i ukiseli se. Pospješi se ukiselenje, ako se mlieko drži na toplu mjestu te ako mu se doda komad crnoga kruha. Nu, crnim kruhom ne kiseli se mlieko posve brzo. Brže ide, ako mu se doda malo kisela mlieka; u tu svrhu dosta je dodati na svako 10 litara mlieka 2 žlicê kiselog mlieka, te držati mlieko na toplu mjestu; pa se ono ukiseli u 36 do 48 satih. Švajcari kisele još brže svoje mlieko pomoću kisele sirutke. Kad se sirutka uzljuti, oni ju prociede, uliju u staklenice, začepe ove, pa ih zakopaju u zemlju do porabe. Kisela sirutka može, da se uzdrži zdrava od godine na godinu. Kad će kiselit mlieko doliju za sva 10 litara mlieka 20 do 40 kapljica kisele sirutke, pa ako se mlieko postavi na toplo mjesto, ono se ukiseli u 24 do 36 satih

15. *Što je ono što daje miomiris nekim vrstim vina. Može li se mašćenjem ili vrienjem poduprieti tvorenje miomirisa? Može li se umjetno zamjen ti?*

F. L. u S. (Split).

Odgovor na ovo pitanje čitajte u članku „*Vonj ili mirluh vina.*“

16. *Saditi više godina uzastopce duhan na jednoj istoj zemlji, uplivali na dobrotu duhana, na plodovitost zemlje, na množinu ploda?*

J. J. u K. (Imotska krajina).

Zemlja na kojoj se goji više godina duhan zasebice, bez sumnje iznemogne; dobiva se doduše bolji duhan, ako se goji više godina zasebice na istoj zemlji, ali svake godine to manje. Samo u Magjarskoj imadu vrtove za duhan, tako zvana duhaništa, gdje goje duhan 5 do 7 godina zasebice. Oni gnoje ta duhaništa posve raztrošenim govedjim gnojem i pepelom (lugom), te kadšto sa ugljičnom kiselinom, sumporno kiselim ili salitro kiselim kalijem. Čim je snažnija zemlja tim se razvija bolje, veće lišće, koje lako gori. Za duhaništa najbolje su naplavne zemlje, pa lapornjače i ilovaste pjeskulje. Dušična gnojiva, t j. žestoka gnojiva, nisu za gnojenje pod duhan, kako ni fosforična gnojiva, ni ovčiji i kozji gnoj. Ovčiji i govedji gnoj daje veliko, fino, žilavo lišće, koje hrdjavo gori, praska za gorenja i smrdi kako izgorena kosa (vlasi).

17. *Kojega je mjeseca najbolje sijati duhan u graste. Koja je vrst zemlje najprikladnija za sjemenja, te kakovim gnojem pognonjena? — Jeli bolje sijati u graste na polju ili u graste (skrinjice) u kući?*

M. V. u Ž. (Imotski).

Duhan sije se u ožujku ili travnju. — U studenijim predjelim ranije, u toplijim kašnje. Za lake, mršavije, pjeskovite zemlje, u suhim predjelim sije se sjeme nizko rastućih vrstih, i vrst h maloga lišća, za bolje zemlje i predjele gdje ne vladaju žestoki vjetrovi, niti trajna suša, siju se vrsti velika sočna lišća. Duhan se sije u zemlji, koja je smjesa od jednakih djelova zemlje iz vrta, mješanca gnoja, gnoja od rastrošena lišća i običnog gnoja. Kad je svo izmješano, onda se prosije, da se odstrane krupniji komadi i gliste Bolje je sijati duhan u graste na polje, jer mu se može dati više prostora t. j. sijati na redje, te se laglje priučí zraku. Obširno, o sjetvi i gojitbi duhana, možete čitati u knjizi „Duhan,“ koja se nabavlja kod nas, a stoji poštarinom 52 novčića.

B. Nova pitanja.

18. *Koja je vrst ruže najprikladnija za živicu. Gdje bi se mogle sadjenice u tu svrhu nabaviti i pošto? Jeli još na vrieme posaditi ih?*

X. u T. (Ot. Murter).

19. *Odklen se nabavljaju sliedeće ruže:* Rosa sulphurea, *pa* cinnanomrea, sempervirens, hardii, indica semperflorens, lowrenciana, indica odoratissima, centifolia, microphylla, *itd.?*

X. u T. (Ot. Murter).

20 *U pet dvostrukih redova posadio sam 2000 loza, koje mislim uzgajati na brajdu, u oblik luka. Zemlja je u ravnici, izložena jugu, a nešto i buri. Gdje bih mogao dobaviti kolaca? — Pošto stotina, od stanovite veličine? — Kad je prikladan čas, da se zasade do loze?*

X. u T. (Ot. Murter).

21. *Imadem oranicu na kojoj sam uzastopce 4 godine sadila kukuruz. Zemljište je svake godine bilo dobro djubreno. Zemlja je I. reda, u ravnici, zamuljena. Želim tu oranicu pretvoriti u livadu Molim vas trebuje li kakore pripravê? — Kakovu smjesu sjemenja mi preporučate? Odklen, da nabavim sjeme? Jeli mi da sijem čistu smjesu trava ili pak da primješam nešto ječma ili zobi?*

L. M. u K. (Hrvatska).

22. *Kad je pravi zeman za kopanje vinograda, dali ranije u siečnju i veljači ili docnije u ožujku ili travnju?*

D. M. u Ž. (Mak. primorje).

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1888.

Č. g. Velikanje J. — Orlandini V. — Mazzura N. — Gondola Bar. F. — Romano kap. F. — Knjižnica Učit. - Ogulin i Gospić — Peštalić O. F. — Dobrović B. — Tommaseo Dr. L. — Niseteo V. — Ćorić O. F. — Čupić L. žup. — Njemčić Dr. M. — Modrošan L. — Općina-Obrovac — Bašić J. — Ćuković D. — Hrv. Posjelo - Milna — Luketin S. — Rušnov A. pr. pr. b.a — Lazarević L. — Duboković N. A. — Bjelovučić S. N. — Miolin M. — Burger I. — Stipanović T. G.

— *Č. g. Mandić N. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g.*

— *Č. g. Hrska D. — A vaša do konca rujna t. g.*

— *Č. g. Benzia A. — Dočim vaša predbr. podmirena je do konca kolovoza t. g.*

— *Č. g. Miolin M. pos. Broj 8 od prosašte godine odposlali smo vam na novo.*

— *Č. g. Kristofić M — I vama broj 24.*

— *Č. g. Sabioncello M. — Od primljenih 5 for. tri smo zabilježili na podmiru predbrojbe do konca godine 1887, a dva na račun knjige „O uzgoju i njegovanju cvieća.“ — U istu svrhu primili smo dne 7 svibnja pr. godine 2 for., dakle ukupno 4. te za podmiru cieloga djela dosti je da pošaljte još for 3 65.*

— *Č. g. Gjokić L. — Drugom prilikom smo vam javili, da su najbolji tiskovi oni sustava „Mabille,“ a da tvornicu Trère Mabille zastupaju za Dalmaciju Braća Dobrovići iz Jelse.*

— *Č. g. Mirović N. — Broj 22 i 24 od lanjske godine i broj 1 od tekuće godine odposlali smo vam na novo.*

— *Č. g. Ivičić F. — Ne možemo. Umjetni gnoj mi prodajemo samo za gotov novac.*

ERRATA-CORRIGE.

Dvanaesta Gosp. Viest na strani 11 u broju 3, tiskana je pri koncu pogriešno. Ona ima glasiti: "Prof. P. Viala, koji je na račun francuske vlade putovao Ameriku u svrhu da pronadje vrst loze, koja ljubi kamenito vapnenato tlo a odoli filokseri, podastro je dne 17 prosinca 1887, ministru za poljodjelstvo, obširno i veoma poučno izvješće. U svojem izvješću on kaže, da su: *Vitis Berlandieri, V. Cinerea* i *V. Cordifolia* one vrsti, koje nam podavaju najviše jamstva za uspjeh na *vapnena* i *laporna zemljišta*„.

U ZADRU 1888

Brzotiskom „Narodnoga Lista“

Godina VII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 5

GOSPODARSKI POUČNIK

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakà na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Ožujka 1888. — Ciena je listu 3 fiorina na godinu — ŠIBENIK, 1 Ožujka 1888.

Kotarske Gospodarske Zadruge.

Kad je lani proglasen zakon o ustrojstvu pokrajinskog Puljodjelskoga Vieća, uz koji su se imale ustrojiti kotarske gospodarske Zapruge, mi smo ga pozdravili onim veseljem, kojim ga može pozdraviti onaj koji shvaća zamašaj onog zakona, i koji ljubi ovu zemlju, te ju želi viditi živu i cvatuću, kako po njezinu položaju i klimatičkim odnošajim imala bi biti.

Ali je zakon ostao mrtvo slovo, i mi ne možemo, da navedemo ovdje ime jedne same kotarske gospodarske zadruge, koja bi se bila ustrojila na temelju onoga zakona.

Žalostno!....., i tim žalostnije, što dokažuje apatiju, koja kod nas vlada.

U zemlji, gdje ne cvate obrt, gdje je trgovina mrtva, izvor dobru pučanstva ostaje samo u poljodjelstvu, a za to u poljodjelstvu vlada grozna apatija, koja lomi i ubija i najčvršći i najuztrajniji duh.

Ako staneš pa motriš realno stanje, pa promisliš što i kako bi moglo biti groza te hvata.

Naš gospodarski stalež topi se i tono postepeno, on propada u mulj iz kojeg se neće izkopati, van, kao okamenina.

Uz pol miljuna stanovnika, žive mnogobrojno činovništvo, koje je apatično za gospodarstvo, gospodarski stalež i svaki gospodarski napredak, doči m u drugim zemljam, činovništvo shvaća, da žive na ledjim naroda, pa se zanima za sve njegove sgode i nezgode, pa je vodioc ili savjetnik težaku u svakom gospodarskom pitanju.

Imali kod nas sami jedan činovnik, koji je član poljodjelskih zadruga, dioničar kakovog gospodarskog poduzeća, predbrojnik kakovih gospodarskih novina?

Uz činovništvo dolaze posjednici i trgovci. Trgovci su svudi trgovci; a posjednici, pospane ljudine, koji jedva znadu gdje su im zemljišta, i jedva da pobilježe koliko će im koji kmet odgovoriti sa kojeg zemljišta. Čekaju sve od vlade, potrošit će na stotine u budalaštine, a neimadu jedne gospodarske knjige, i težko im je potrošiti forint za najkoristniju melioraciju, ili za članarinu kakovog gospodarskog društva ili zadruge.

Ostaje težački stalež; taj biedni težački stalež, to tiesto, koje se dade miesiti po miloj volji, ta mršava krava, koju ipak svak sisa. Ali težački stalež nema izobrazbe, a pun je sujevierja, jer što put prevaren i razočaran, pa nevjeruje, nego kad vidi i opipa.

A kad mu se pruža prilika da može viditi i opipati? Naravski je, da uz ovake odnošaje, nije se osnovala nijedna zadruga, a osnuje li se, da neće imati života.

Ovom mirujućem stroju, hoće se snage da ga kreće, inače pohrdjati će sasvim. A odklen da mu dodje snaga? Ozdol!? Ozdol ne; na ledini gljive rastu! Odozgor? Odozgor da! Viada je sila, vlada je moć, neka vlada razvije djelatnosti, neka makne cio svoj mekanizam u prilog poljodjelstva, pa će dati snage ovom mirujućem stroju. Bez trošiti novaca može se puno učiniti, ali valja bodriti, valja poticati, valja nadahnjivati. Kad se jednoč makne, kad se zametne ta najplemenitija od sviju borba, borba za gospodarskim napredkom, onda će stvar ići, onda će se osnivati gospodarske zadruge i po selim, ali do onda, nema govora.

Sol u marvogojstvu.

Premda i najprostiji gospodar znade od koliko je koristi i kako prija blago začinjanje hrane sa soli, ipak malo koji, da posvećuje tomu velike pomnje, te da redovito danomice soli hranu.

Sol prima svim domaćim životnjam, a osobito govedom i ovcam. Daje im tek, podupire probav, te osladjuje hranu, koju neosoljenu nebi blago ni okusilo.

Napredni gospodari nepostupaju jednako pri podavanju soli. Neki osole krmu, drugi drže u staji veliki komada kamenite soli, da ju blago liže, a neki opet, kako n. p. švajcarski gospodari, svakoga jutra prije nego li pódadu blagu krmu metnu mu u usta 25 do 35 grama soli.

Ako je hrana osoljena, onda ju blago baš rado i lakomo jede, jer sol popravlja tek hrane i podupire izlučivanje probavnih sokova. Sjećke od repa, krumpira, pa druge odpadke blago rado jede, ali ih dobro probavlja samo se pred krmenjem pospu sa soli.

Nego, nesmje se svakoj glavi davati na dan jednaka kolikoća soli.

Starijim životinjam, daje se više soli nego mladim, mužkim više, nego ženskim, dobro ugojenim više nego mršavim; oni, koji se krme težko probavljivom krmom više nego onim, koji se hrane lako probavljivom hranom.

Nesmje se pretjeravati sa soli; radje je davati blagu nešto manje soli nego jako puno, jer preslanu krmu opet ne vole.

Kako je poznato, za blago priredjuje država osobitu vrst soli, i prodaje je marvogojcim prilično ciene. Prokušani i vješti marvogojci, podavaju te soli pojedinoj vrsti blaga, koliko sliedi:

1. Kravi muzari 40 grama na dan
2. Konju 8 do 16 „ „ „
3. Volu 18 do 32 „ „ „
4. Ovci $1\frac{1}{2}$ do $3\frac{1}{2}$ „ „ „
5. Magarcu 20 „ „ „
6. Kobili mazgi, ugoti 20 „ „ „
7. Krmači (prasici) 6 „ „ „

Vinska čistila.

Napredni vinari najviše pomnje posvećuju čišćenju vina. I sbilja, vino koje nije dobro

---

PODLISTAK.

O čišćenju žeste

(alkohola).

Najgora strana žeste (alkohola) jeste ta da sadrži smrdljivih ulja, koji su ubitačni po ljudsko zdravlje. Vinovica t. j. žesta od vina ili dropa sadrži takovih smrdljivih ulja u najmanjoj mjeri, a najviše žesta od raži, krumpira ili sličnih tvarih. Ali, ako vino nije bilo zdravo, ili se je pekla i taložina, pa i drop, ako je bio pljesniv ili nagnjio ili je progorio u kotlu daje nam žestu, koja sadrži puno smrdljivih ulja štetnih po zdravlje.

Najjednostavnije sredstvo za čišćenje žeste od smrdljivih ulja, jeste procjedjivanje (filtriranje) iste kroz drveni ugljen. No, mnogokrat, prodje žesta kroz ugljen, a smrdljiva ulja ostanu. Bolje sredstvo od drvena ugljena našasto je u klornome vapnu.

U tu svrhu raztopi se klorno vapno u vodi, pa se ta raztopina dolieva žesti u razmjeru od $\frac{1}{4}$ po sto, t. j. na svaku 100 litara žeste dolije se $\frac{1}{4}$ litre raztopine klornoga vapna. U 3 dana raztvori i unišli klorno vapno sva smrdljiva ulja. Doduše, uz smrdljiva ulja raztvori se i nešto žeste, pa sva žesta zadobije neugodni tek, ali tome se pomaže, ako se toj žesti primješa 1 do 2 po sto zagašena vapna u prahu (vapno koje se je samo smrvilo upijajuć vlagu iz zraka), pa onda opet peče. Kad se po drugi put ispeče (prekapi, distilira) dobije se čista, tečna žesta, prosta od svakog smrdljivog ulja.

I maslinovim uljem može se čistiti žesta. U tu svrhu pomješa se žesta sa vodom pol a pol, jer ako je žesta žestoka, onda ne pušta iz sebe smrdljiva ulja.

Na svaku 100 litara ove smjese od žeste i vode, dolije se 5 litara čistog maslinovog ulja, pa dobro izmućka. Ulje upije sva smrdljiva ulja, koje sadrži žesta. Ulje ovo može se kašnje izčistiti pa opet rabiti za čišćenje žeste.

Od svih sredstava bez sumnje je najpraktičniji drveni ugljen, samo ako se razborito rabi. S toga evo i opisa, kako se čisti žesta pomoću drvena ugljena.

Ugljen za čišćenje žeste, mora da je od najbolje vrsti, da je od drva, koje nije sadržalo smole i da je polako izgorio. Takav ugljen dok se zagasi izmrvi se, pa čuva u skrinje, da ostane suh. Kad je čistiti žestu, razvodni se sa vodom pol a pol t. j. na svaki hektolitar žeste dolije se 1 hektolitar vode.

Žesta koja se ima čistiti nlije se u osovljenu bačvu bez gornjega dna, pa se na svaku 200 litara razvodjene žeste doda 7 kilograma ugljena, pa onda dobro izmućka, te pusti da miruje 36 satih. Kroz to vrieme t. j. kroz tu 36 satih izmućka se 3 do 4 puta, a uvjek se dobro zaklopi ili pokrije. Po tom otoči se žesta, jer je očišćena. Preko 36 satih nesmje ostati ugljen u žesti, jer onda djelovanjem žeste izgubi svojstvo, da upija smrdljiva ulja.

Rekli smo, da prije nego li se pročisti žesta kroz ugljen, da ju valja razvodniti.

Vodom pol a pol, a to s razloga, jer čim je slabija žesta, tim ugljen laglje upija smrdljiva ulja, koja ona sadrži.

Iz žestoke žeste (alkohola) nemože da ugljen upija smrdljiva ulja, tako žesta diže snagu ugljenu, dapače može da raztopi i tvarih koje slučajno on sadrži.

izčišćeno, nije nigda posve bistro, na dno ima uvjek taložine ili muteža, nemoš ga lievati u staklenice, a i najčešće pretakauje malo pomaže.

Za vino rabe se razna čistila. Sva čistila, dadu se razdjeliti u tri vrste, t. j. u čistila, koja djeluju samo mekanički, u čistila, koja se spajaju sa vinskim kiselinam u raztopive soli i u čistila koja se posve ili djelomično ugruše, djelovanjem sastavina vina. Da vidimo najpre:

a) *čistila koja djeluju mekanički.* — U ovu vrst spada sitna kremena pržina, kaolin i sivkasta hartija u kaši.

1. *Sitna kremena pržina.* — Uzme se sitne, biele, kremene pržino, izpere se opetovano put vodom, pa se onda baci u vino. Na svaki hektolitar vina rabi se 1 do 3 kilograma pržine. Kad je pržina u vinu valja vino izmućkati, da se pržina razdieli svudi jednako. Dok se prestane mućkati otaloži se pržina na dno i povuče sa sobom nečiste primjese vina. Kašnje pretoči se vino u čistu bačvu, pa izvadi pržina i izpere.

2 *Kaolin*, sastoji se iz kremena i glinika. Tim je bolji čim je čistiji Bjele vrsti čistije su od ružičastih. Postavlja se u vino u obliku prašine, te toneć na dno vuče sa sobom nečiste vinske primjese. Na 1 hertolitar vina uzimlje se pô do 1 kilogram kaolina. Kaolinom čisti se vino kako sliedi:

U jednoj vidrici metne nešto vina i doda se kaolin, da se izmrvi. Kad se je izmrvio i nekad raztopio u tom vinu, onda se lieva na vranj u bačvu, ali na način, da krupni, još ne razdrobljeni komadi ostanu natrag. — Kovim komadim dolije se opet nešto vina, mieša opet dok se izmrvi pa lieva u bačvu. Kaolin čisti vino polako, doduše nakon nekoliko satih već je vino bistro, ali postane baš bistro kao snuce stopro nakon 3 ili 4 nedjelje. — Da djelatnost kaolina bude veća, prvih par dana izmućka se vino po 2 do 3 puta na dan; onda valja često tući (klapati) po dugam, jer se kaolin lako hvata za duge, pa kad se pretače vino onda ga izmuti. Kaolin za čišćenje vina mora biti bez svakog mirisa. Da kaolin ima svojstvo da prima lako svaki miris, valja ga čuvati u čistim posudama, na čistome mjestu a pred porabom valja ga par puta izprati u čistoj vodi.

Izim mekaničnog djelovanja kaolina na vinu, neki mu pripisuju i kemičku djelatnost svojim silikatom. Mnienje je drugih, da ostavlja u vinu raztopljena nešto glinika, koji sa sulfatom kiseline pepelike osadrenog vina, može dade kocelj (alaum).

No, mnogi drugi, vješti i glasoviti kemičari pobijaju gornju tvrdnju, te dozvoljavaju, da se od nečistog kaolina, može raztopiti u vinu nešto željeznog kisa.

3 *Sivkasta hartija u kaši*, davno se je napustila, kao vinsko čistilo jer i najčistija, zna kadkad priobćiti vinu tek po hartiji.

Kad se ima čistiti hartijom, ona se najprije propere u nešto vina, tim pranjem razpadne se u kašu; tad ju se izmješa pomoću štapića, prodje kroz ruke, izažme, pa malo po malo meće u vino. (*Sliedi*).

Kako da nam prezime pčele.

Kad je na proljeće, nema skorom gospodara, koji goji pčele, da se ne tuži, da mu je preko zime jedan ili više rojeva poginulo.

Tomu je skoro uvjek pčelar sam kriv, što se nije na vrieme pobrinuo, kako da mu pčele prezime.

Ostavljati ulišta izložena na polje, nemože se niti na južnim stranama, jer je pčela jako nježno biće; ona se ukoči i umire već pri toplini od 10 stupnjeva po Celsiusu, a da može prilično i bez pogibelji živiti trebuje ona najmanje 20 stupnjeva Celsiusove topline.

Doduše, satje u košnicam gradjeno je tako, da su pčele u stanju same proizvesti si i uzdržati si potrebitu toplinu, ali se mnogo krat nalaze u nepovoljnim odnošajim. da to nije moguće, pa je s toga uvjek bolje, da im gospodar priteče u pomoć.

U tu svrhu dobro je da gospodar izpuni suhom mahovinom ili sječkom sve medjuprostore u košnici, te da zamaže s dvora pukotine glinom, ili da ih začepi mahovinom.

Na sjevernim stranama, gdje vladaju čiče zime, a i na južnim stranama gdje vladaju žestoki sieverni vjetrovi, ako nema dobre zaklonice najbolje je sahraniti košnice u podrumu, gdje je zrak suh, gdje zimi toplina ne pada izpod ništice.

Na proljeće ne valja niti rano izlagati pčele, niti im dopuštati, da rano odlete, jer je često zemlja mnogo studenija od zraka, pa one propadnu. Na jugu dopustiti im je da mogu izletiti stopro oko polovice ožujka, a na sjeveru koncem ožujka ili u prvoj polovici travnja mjeseca.

Postupajuć ovako, pčele će posve lako prezimiti, a na proljeće biti će ulišta isto tako napučena i jaka, kako su bila jeseni. **C. S.**

Žile voćnih stabala.

Voćna stabla riedko, da ostanu na mjestu gdje je sjeme zasadjeno bilo. Za njihova života razsade se 2 do tri puta, a kadšto i više.

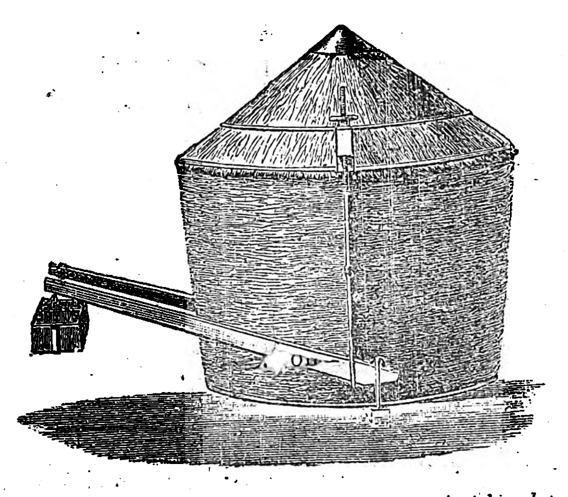
Za presadjivanja glavnu ulogu igraju njihove žile. Čim su žile manje, tim je laglje izvaditi jedao stablo.

S toga voćari obično sasjeku ili pokrate žile. Pokraćivanjem žila nastaju rane, koje mogu biti po stablo tim pogibelnije, čim su veće, odnosno, čim je deblja žila, koju se je pokratilo i čim se je na kraće pokratila.

Neki radi komoditeta ili pak iz uvjerenja pokrate stablu žile tako na kratko da skoro bez žila ostane, što je bez dvojbe štetno po stablo.

To pretjeravanje s jedne strane, dovelo je do toga, da su svi teoretičari odlučno ustali proti pokraćivanju žila.

Žile su jedan od glavnih djelova stabla, one ne samo da drže stablo učvršćeno u zemlji, ali mu sisaju svu hranu iz zemlje. I doista, uz jednake uvjete, mi opažavamo, da od dvaju stabala ono bolje uspjeva, koje imade više žila.



Slika 12. *Tisk Bluntova sustava za pospremanje zelene krme na malom imanju.*

Hoće se dakle, da je gojitelj stabala na čistu, kako mu je postupati sa žilama voćnih stabala Bud je stabla ili s jednog ili s drugog razloga presadjivati, nemože se dopustiti, da razviju žile po miloj volji. Voćar mora svakako da ravna razvoj žila, inače imao bi za razsadjivanje ne male zanoveti.

Svako voćno stablo uzgojeno iz sjemena, imade svoju glavnu žilu, koju navadno tjera okomito u zemlju, a koja se zove srčanica ili upetić (filton). Na tu žilu, mora da voćar najviše pazi. Kad je za prvog presadjivanja sjemenjaka u ciepilnjak, bud upetić nije jako dug, mora voćar odmah da ga redi. Ostaju mu dva puta: ili da ga uvije u obruč izpod stabla, te da na taj način zaprieči, da se zabode duboko u zemlju, a da ga doneklen prisili, da tjera postranih žila, ili pak da ga pokrati. Ima vještih voćara, koji rabe jedan način, a vještih, koji rabe drugi. Previti upetić u obruč dosadna je radja, a ne postigne se sasvim svrha, da protjera postranih žila, dočim pokraćivanje upetića ide laglje od ruke, te pokraćen upetić tjera uvjek i dosti postranih žila.

Jako duge žile dobre je takodjer nešto pokratiti, ali ne preveć, osobito ne ako su debele, jer debele žile imadu najmanje svojstva da tjeraju postranih tankih žilica, a čim jedno stablo ima više tankih žilica, tim je bolje po njega, jer sisa više hrane iz zemlje pošto su one tanke žiličice, koje se vlasi (brandusi) zovu, one, koje sisaju hranu.

Kad se presadjivaju odrasla stabla, valja im pokratiti žile, ali najviše do polovice; a kad se presadjivanje dade izvesti, onda je dosti pokratiti im žile za jednu trećinu njihove dužine.

Rane na žilam, pa sve da i stablo dodje u vlažnu zemlju, zarastu, ali tim sporije, čim su rane veće i čim ih ima više. Dok ne zarastu rane na žilam, ne razvija se nijedna postrana žila. Da rane laglje i brže zarastu dobro ih je namazati prahom od drvenoga ugljena ili pepelom. **Š.**

Jeli mješati izmetine blaga za gnoj.

U novije doba, neki gospodari zagovarali su misao, da se izmetine pojedinih domaćih životinja sakupljaju i barataju napose, jer da se na taj način dobije raznovrstni gnoj, i to svaki svoje vrsti i svojih svojstva, pa da se pojedina vrst može upotrebiti za pojedine kulture, kojimi ona više prija.

Za vrtlare, moguće je, da sakupljanje pojedinih vrstih izmetina napose, može biti od nekakove koristi, ali za gospodare ne.

Gospodari, koji su kušali sakupljati izmetine pojedinih životinja napose, odvraćaju od te novotarije, i to vrlo dobrim razlozim.

Studene svinjske i kravje izmetine ublažuju tople konjske i ovčije izmetine. Govedje i svinjske izmetine obiluju vodom, dočim su konjske i ovčije izmetine suhe, a obiluju kalijem, čipavćem, fosfornom kiselinom, itd.

Osobito je dobar gnoj od izmetina svijuh domaćih životinja, ako se drži na takovome mjestu, da blago može nanj stupati, te ga gaziti i miesiti. Ako se takav dobro izgazen gnoj nekoliko puta polije mokraćom ili osokom, pa prekopa, onda je on prikladan za svaku kulturu, jer u koliko bi sadržao sastavina, koje narav dotične kulture ne traži, u toliko bi ali poboljšao fizična svojstva zemlje, i podupro kemičko djelovanje odnosno raztvorbu sastavina zemlje i tvorbu rudnih solih.

Za gospodara daklen svakako je dobro i savjetno da mieša izmetine raznih životinja, odielivati ih moći će samo onda kad na njegovu gospodarstvu bude tjerao neku vrst kulture koja ljubi ili kojoj prija stanovita vrst gnoja. **K.**

Zašto izjalovi zemlja?

Po naravskom zakonu, bilje koje raste na jednoj zemlji imalo bi povećavati njenu snagu, jer ostavlja lišća i korienja, jer ju rahli, i jer podpomaže njenu raztvorbu. I sbilja u naravi biva tako. Bilje koje divlje raste, ono povećaje snagu zemlje, ono ju gnoji. Najbolji nam dokaz livade, pašnjaci i šume, pa iste naše njive i oranice, koje su bile nerodne kada su postale raztrošbom jalova kamenja.

Bilje iz zemlje, ne uzimlje nego rudnu hranu, naime priugotovljene rudne soli, sve drugo bilje uzimlje iz zraka. A da uzmemo i izmjerimo jednu bilinu, pa da ju izgorimo, ono što od nje najmanje teži jeste baš pepeo (lug).

Tko je daklen kriv, da zemlja izjalovi? Sam gospodar. Zemlja je tim plodnija, čim sadrži više humusa, te čim je bolje i pomnjivije obradjivana.

Današnji dan poljodjelac ne daje oduška zemlji. On goji na njoj više bilja, negoli ga po svojoj naravi može podnieti, a što je još gore goji na njoj više godina za sebice jednu istu bilinu. Prenaprćivanjem zemlje, bilje izsisa iz nje i zadnju mrvicu hrane, a opetovanom gojitbom jedne te iste vrsti izsisa bilje onu stanovitu hranu, koja joj po njenoj naravi trebuje.

Što je daklen učiniti? Ima se zemlja obilnije gnojiti nego što se pustiti da kao ledina počiva, ili ju obradjivati a ne saditi? Ništa od svega toga. Ako se prenatrpa zemlja gnojem, a ne uživa nuzto i druge pogode razborite gojitbe, ona ostane jalova. Isto tako izjalovi zemlja, ako se neprestano obradjiva, a ne goji na njoj nijedna bilina. Mi ćemo opaziti na takovoj zemlji ono isto što opažavamo na ledini, da prve godine rastu trave bujno, a sliedećih godina sve slabije i slabije, dok najzad ne prevlada sikalina i businj.

Zemlja hoće gojitbe, i to razborite gojitbe. Samo razboritom gojitbom raste njena redovitost od godine na godinu.

Razborita gojitba ne sastoji se samo u pomnjivom obradjivanju nego ponajviše u dobroj mienbenoj osnovi. Prije svega na jednome imanju nevalja saditi više trgovačkog bilja od krmnoga, nego pol a pol, a drugo valja urediti osnovu tako, da za jednom bilinom koja snaži zemlju, dodje jedna, koja ju izcrpljuje, ali nigda da ju izcrpljuje više, negoli se je prijašnjom i gnojenjem pomogla bila.

Postupajuć tako, ako nebude nepogoda vremena, gospodar može svake godine računati na obilnu ljetinu, jer je izkustvo dokazalo, da na dobro uredjenom gospodarstvu na jednoj istoj njivi za bujnom čveklom ili burakom, još bujnije uspjeva žitarica i obilno rodi.

SVAŠTICE.

Vlaga i promaha konoba. Poznato je pravilo, da čim su konobe suhje i friškije, da se tim bolje čuvaju stvari u njima. Za razhladjivanje i prosušivanje konoba, obično se otvaraju prozori po danu. Zrak je po danu uvjek nešto topliji, ali u konobi, nama se pričinja da je friškiji, a to za to, jer se giblje. Ali kad se izmjeni vas zrak u konobi, i kad se sbilja razhladi, usljed hladnoće same konobe, onda se njena vlaga sgusne, i nasedne po zidovih u obliku sitnih kapljica. Usljed toga bivaju nam konobe vlažne i pljesnive. Da se to zaprieči ne valja mienjati zrak konobâ po danu, nego po noći. Noćni zrak je friškiji i suhlji od dnevnog. U tu svrhu otvoraju se prozori konoba u večer 2 do 3 sata po zahodu sunca, a zatvaraju se i zastiru u zoru prije nego sunce grane. Na ovaj način ostane friška konoba preko cieloga dana. Vlaga iz konobe odstranjiva se lako pomoću živoga vapna. Drveni badnjić od 50 litara drži se pun živoga vapna, ovo vapno upija lakomo vlagu iz zraka; a vapno koje može da stane u sudu od pô hektolitra, upije po prilici dobra 3 kg. vode.

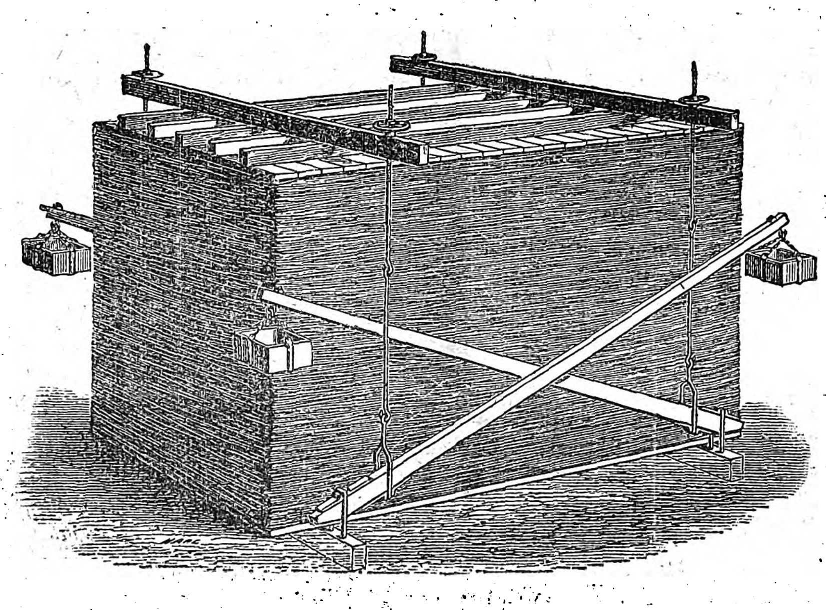
Čuvanje jaja. U kućanstvu jaja igraju prvu ulogu, a za gazdarice je uvjek viseće državno pitanje, kako će čuvati jaja za duže vremena, osobito pak, kako će jaja, koje kokoši snesu ljeti, čuvati za zimu. U novije vrieme preporučaju sliedeći način. Napravi se skrinjica ili sandučić od stanovite veličine. Dno ovog sandučića ne začavla se, nego se prišerafi sa vijcim. Po dno sandučića razaspe se za prst debljine soli, pa onda se naslažu jaja okomito, jedan do krugoga, a sa oštrijim krajem na sol. Kad je naslagan jedan red jaja, pospe se sitne soli, da ostane za prst debljine nad jajim; pa onda se opet naslažu jaja, na isti način, kako su bila prva naslagana, pospe se opet soli, i opetuje se naslaganje dok bude sandučić pun. Onda se začavla pokriv i popremi u hladnoj konobi. Kad je u poklade ili pod uskrs, prevrne se sandučić, razšerafi se dno, i vade se jaja, i to najpre onaj red jaja, koji je najprije nasložen bio. Kažu da se jaja na ovakav način čuvaju izvrstno. Može se kušati.

Da kolci ne gnjiju. Preporuča se stotinu sredstava, više ili manje skupih. *The British Farmer's Gazette,* preporuča sasvim jednostavno sredstvo, naime, da se zasade kolci u protivnom položaju, nego li su rasli iz zemlje, dakle strana prama vrhu, da dodje u zemlju i obratno. Hrastovi kolci gradjeni na takav način, uzdrže se 18 godina, a bukovi 10 do 12.

Liječenje pljesnivih bačava, po Carpené-ovu načinu. Kako svaki gospodar dobro znade u pljesnivoj bačvi pokvari se vino posve lako, a opet je dosadno izčistiti ili izliečiti takovu bačvu. Carpené preporuča u tu svrhu koncentriranu dušičnu kiselinu (acido nitrico). U tu svrhu, da se uzme uska a visoka staklena čašica, koja može kroz vranj u bačvu, pa se priveže žicom željeznom, metne u nju 30 centigrama koncentrirane dušične kiseline; i 10 grama usičaka bakrenih. Iz te smiese počmu se nakon malo dizati crvene zadušljive pare. Sad se uvede posuda kroz vranj u bačvu i začepi. Kad se napuni bačva rečenih para, onda se izvadi i bačva dobro začepi, te drži tako 10 do 12 satih. Kroz to vrieme razjedu rečene crvene zadušljive pare, svako ustrojno biće, koje se nalazi u bačvi. Nakon toga izpere se bačva lukšijom, pa propere vodom. Prije nego li se počme razkuživati bačva, valja stući striš, te valja, da je posve suha.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Pospremanje zelene krme. — Do kad je bio običaj, da se zelena krma istiska i ukiseli u jamu ili silos, što je bilo od ne male zanoveti. *Crédit agricole, union de syndicats agricoles de France,* iztiče uvjek su nešto nova i praktična, pa evo i sada izumiše tiskove za pospremanje zelene krme po Buntovu sustavu. Slika 12 predočuje nam jedan takav tisk za maloposjednike, a slika 13 za veća gospodarstva. Manji od tih tiskova, kojeg nam predočuje slika 12 sastavljen kako sliedi. Izravna se zemlja te polože na nju blazinjice (gredice), a na ove daske ili mostnice odrezane u okrugu sa promjerom od 4 ¼ metra. Baš po sredini izpod dasaka ide jedna gredica ili blazinjica, koja hvata daske poprieko, a koja imade i na jednom i na drugom kraju po jednu gvozdenu kvaku. Na ovo dno od dasaka naslaže se malo po malo, zelena krma i to svudi jednako, te na krajevih gdje više ima pritiska nešto više. Kad se je naslagalo do stanovite visine, onda se poravna, metnu odozgor daske odrezane u obliku dna, od istog promjera ili malo većeg od donjeg. — Povrh ovih dasaka, dodje poprična gredica, kroz koju na jednome i na drugomu kraju ide gvozdena šiba na vijak, koja se dade produljiti pomoću gvozdenih članaka koliko se hoće, ali se produlji samo toliko da može zahvatiti polugu, koja se na slici vidi. Kraj od poluge udije se u kvaku od priečke, koja ide izpod donjega dna, a pedalj ili malo više od tog mjesto zahvati o polugu kvaka gvozdene šibe, koja dolazi sa gornje popriečne gredice. Ista radja obavi se na jednoj i na drugoj strani. Kad su poluge tako postavljene, sad se njihovi krakovi obterete, koliko se hoće, a taj teret razvija snagu na poluge i poteže gornju popriečnu gredicu prama dolnjoj, pa tako stiska zelenu krmu koja se izmedju njih, odnosno izmedju gornjega i donjega dna nalazi. Na ovaj način dade se razviti velika snaga, i istisnuti zelena krma, koliko se hoće; a na promjer od 4 ¼ metra, u debljini od 10 centimetara ostane 1 tona zelene krme. Za veća gospodarstva, kako što nam slika 13 predočuje, tisk je četvorasta oblika, a na njemu djeluju četiri poluge, naime dvi na svakom kraju ili svakoj strani. Sastav je isti, pa se u nekoliko časaka može razviti pritisak od 10 hiljada kilograma. — Ovaj tisk



Slika 13. *Tisk Bluntova sustava za pospremanje zelene krme na velikim gospodarstvim.*

imade obično 6 metara u dužini, a 4 ½ metra u širini, dočim se visina ravna od množine zelene krme, koju ćemo iztiskati. Kad je krma stisnuta, na debljini od 5 cm. ostaje 1 tona krme. — Za kišna vremena pokrije se krma u velikom tisku slamnatom sturom, dočim se za mali tisk napravi stalni slamnati krov. Ovi sustav tiskova su poprimili odmah svi francuski, holandežki, belžijanski i ingleški gospodari, pa se je razprostranio baš munjevnom brzinom, te se danas pri pospremanju zelene krme, i ne rabi drugi način do ovoga sa tiskovim Bluntova sustava.

Gospodarske Viesti.

U popunku statističnog izvješća c. k. Ministarstva za poljodjelstvo o ljetini god. 1887, vadimo sljedeće podatke o ljetini u Dalmaciji i Istri:

Godine 1887 rodilo je hiljada hektolitara

	Pšenice	Raži	Ječma	Zobi	Kukuruzi	Vina
U Dalm.	304	56	263	36	693	1585
U Istri	145	36	91	11	123	332

Ako se sravni sa popriečnom ljetinom od godine 1874 do 1886, to je godine 1887 rodilo više (+) ili manje (–)

	Pšenice	Raži	Ječma	Zobi	Kukuruzi	Vina
U Dalm.	+4	—4	—36	—29	—1	+44
U Istri	+1	+21	— 1	— 75	—45	+14

U Dalmaciji dakle rodilo je 304 hiljade hektolitara pšenice, t. j. 4 hiljade više no obično; 56 hilj. hekt. raži, t. j. 4 hilj. hekt. manje no obično; 263 hilj. hekt. ječma, t. j. 36 hilj. hekt. manje no obično; 36 hilj. hekt. zobi, t. j. 29 hilj. hekt manje no obično; 693 hilj. hekt. kukuruzi, t. j. 1 hilj. hekt. manje no obično; 1585 hilj. hekt. vina, t. j. 44 hilj. hektolitara više no obično. Kako se vidi za vino i pšenicu bila je dobra ljetina, a za sve ostalo hrdjava.

×

Zadnjim zlim vremenom pala je velika množina kiše. Na mnogim mjestim u dolama, usjevi su pod vodom, a na mnogim mjestima je voda razdrla. Izim što u kršu, neda se nigdje obaviti ikoja poljska radnja.

×

Primamo i rado priobćujemo sliedeći oglas: „Visoko c. k. Ministarstvo poljodjelstva naručilo je za vinogradske pokušaje u Dalmaciji sjemena od raznih vrstih amerikanskih loza, od kojeg jedan dio ima podjeliti pouzdanim posjednicima vinograda, iznimno, uz podmirenje polovice nabavne cjene.

Ta polovica nabavne ciene iznosi za svako 100 gramma sjemena od loze:

Riparia	f. —:83
Salonis	„ 5:55
York Madeira	„ —:73
Jacquez	„ —:28
Herbemont	„ —:28

Posjednici koji bi želili imati dotičnih sjemena, nek se obrate tražilicom ne biljegovanom koliko prije na ovo Namjestništvo, naznačujući, kolikoću i vrst sjemena koga hoće nabaviti, i neka pridruže dotičnu svotu, te naznače mjesto odredjeno za sjemenjak odnosno loznik, te obvežu da će dopustiti da ista obradjena mjesta budu pregledana po poljodjelskom putujućem učitelju.

Zadar, 18 februara 1888.

Od c. k. dalmatinskog Namjestništva.

×

Na potvrdu našeg uvodnoga članka u broju 1 t. g. služit će nam sliedeći podatci, koje vadimo iz broja 32 „N. N." od 9 veljače t. g.: „U Hrvatskoj i Slavoniji, god. 1887 radilo je 25 pivara. Glavnije pivare su u Sisku, N. Gradiški, Brodu na Savi, Osieku i Petrovaradinu. Rečenih 25 pivara napravilo je prošle godine 40 hiljada hektolitara piva; dočim se u Hrvatskoj i Slavoniji potroši 130 do 140 hiljada hektolitara piva. Višak preko domaće produkcije, dakle 85 do 95 hiljada hektolitara uvaža se iz Austrije. Najsmješnije je, da se iz Bosne i Hrcegovine uvaža pivo u Hrvatsku, prem da te zemlje neimadu ni jedne pivare."

×

Na bolje razjašnjenje, uvodnoga članka u ovome istome broju, prevadjamo iz broja 15 *Smotre dalmatinske* sliedeću viest: „Dne 20 t. m. bila je u dvorani knjižnice Paravia skupština posjednika, u svrhu, da u smislu § 4 pokrajinskog zakona od 2 svibnja god. 1886 razprave i potvrde osnovu ustava, kao i za izbor odbora za dalje radje potrebite pri zasnovanju kotarske gospodarske zadruge." — U tu svrhu bilo je razaslano *stotinjak* poziva glavnim posjednicim kotara, od kojih je prisustvovalo škupstini *samo šesnaest.*

×

U broju 6 „Obrtnika" ima vrlo poučan članak Mije Krešića pod naslovom „Osiguranje života vrelo narodnog blagostanja."

×

Hrastova stabla imovne obćine Gradiška prodana su za 30,305 forinta, dakle 2138 forintih skuplje nego li su bila procjenjena. U šumi Koritno podž. Osiečke prodano je 1180 hrastovih debala za 38,334 forinta, 34 nč. U šumi Beketince prodano je 1364 hrastovih stabala za 37550 forintih. Otočka imovna obćina prodaje 16.314 komada, što bukovih i hrastovih, što jelovih i omorikovih stabala, za procjenjenu vriednost od 98,535 forinta i 10 nč. I kaptol zagrebački prodaje iz sisačkih šuma 2347 hrastovih debala.

×

U Čalmi ustrojeno je pripomoćno družtvo žitnica i zobnica. I u Erdeviku obstoji takovo družtvo pod imenom „Šipka." Kamo sreće, da se svudi po našoj domovini ustroji takovih družtava, koji će podpomagati svoje članove uštedjenim žitom.

×

U Osjeku, osnovao je g. I. Weihand tvornicu za izradjivanje vinskih zaostataka. Napred!

×

Kako „Board Of Trade Journal" javlja, u Rusiji troši se godišnje do 450,000 staklenica šampanjca, dočim se je prije trošilo čak 1 ½ miljun staklenica Od gornjeg broja samo je

150,000 pravog francuskog šampanjca, a ostalo je njemački proizvod (patvorina). "Novoje Vrieme" predlaže, da se tome njemačkom varanju stane na kraj time, da carinarski ured na granici udari uredovni pečat sa oznakom *F.* na svaku staklenicu pravog francuskog šampanjca, a Rusi da će se znati gledati, da ne piju njemačku patvorinu.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. **Odgovori.**

18. Koja je vrst ruže najprikladnija za živicu. Gdje bi se mogle sadjenice u tu svrhu nabaviti i pošto? Jeli još na vrieme posaditi ih?

X. u T. (Ot. Murter).

Baš nijedna. Doduše *Rosa sempervirens* može se uzgajati za živicu, ali od nje nikad liepa i gusta živica, kako što bi živica morala biti. Za živicu, neda se ruža razplodjivati sadjenicama, nego korenjacim, a korenjake, koji dolaze obično u loncih ili u zemljanoj grudbi u mahovini, možete saditi u svako doba.

19. Odklen se nabavljaju sliedeće ruže: Rosa sulphurea, *pa* cinnanomea, sempervirens, hardii, indica semperflorens, lowrenciana, indica odoratissima, centifolia, microphylla, *itd.?*

X. u T. (Ot. Murter).

Najveće odgojilište ruža na svietu, jeste ono gg. *Soupert & Notting* iz Luxembourga. — Oni goje nešto 1600 vrstih i suvrstih ruža. Baš liepi primjerci, posve su ciene, a uz svaki primjerak dobiva se označenim imenom, veličinom i bojom cvieta. Obratite se rečenoj tvrdki, pa će odposlati debeo katalog, u kojem je svaka vrst i njene suvrsti točno označena sa cienom.

20 U pet dvostrukih redova posadio sam 2000 loza, koje mislim uzgajati na brajdu, u oblik luka. Zemlja je u ravnici, izložena jugu, a nešto i buri. Gdje bih mogao dobaviti kolaca? — Pošto stotina, od stanovite veličine? — Kad je prikladan čas, da se zasade do loze?

X. u T. (Ot. Murter).

Ako vam je brajda posadjena tako, da jugo ili bura puše u istom pravcu, onda je dobro; ako je pak jedan od od tih vjetrova hvata sa strane, neće vam odoljeti, povaljivat će ju svake godine. Drvenih kolaca (bukovih ili jelovih) možete nabaviti od g. N. Potepana u Ilirskoj Bistrici (Kranjska), od gospod. Turine Josipa iz Jablenca ili od gosp. S. Vidmara iz S. Jurja kraj Senja. Stotina komada stati će vas napram veličini i vrsti nešto 10 do 30 for. Kolce od $4^1/_2$ metra, mi smo jednoč platili 31 forint stotinu. Kolce je najbolje da zasadite u ožujku ili u travnju, jer doklen svaku izvedete kako valja ima tu posla, a kad loza protjera, čim se više radi oko nje, tim se više pupoljaka ili mladica prelomi. Ako te loze niste posadili daleko od stana, nebi vam zar bilo koristnije, da mjesto drvenih rabite gvozdene kolce? Sada ima šupljih gvozdenih kolaca prilično ciene; a i izrabljene tračnice željeznica su jeftino gradivo za kolčenje. Stoji sve o sigurnosti, da ih dobre duše neće odnieti, ali inače, i ako je potrošak veći, ali je za jednaput. Drveni kolci pa da ih namočite ili impreguirate najboljom raztopinom jedva će vam trajati 10 godina, a navadno 5 ili 6 godine dobar dio njih pregnjije razi zemlje.

21. Imadem oranicu na kojoj sam uzasto pce 4 godine sadila kukuruz. Zemljište je svake godine bilo dobro djubreno. Zemlja je I. reda, u ravnici, zamuljena. Želim tu oranicu pretvoriti u livadu Molim vas trebuje li kakore priprave? — Kakovu smjesu sjemenja mi preporučate? Odklen, da nabavim sjeme? Jeli mi da sijem čistu smjesu trava ili pak da primješam nešto ječma ili zobi?

L. M. u K. (Hrvatska).

Da vašu oranicu pretvorite u livadu ne trebate nikakove priprave. izim da se izore i prebrana. Pročitajte članak: „Smjese livadnih trava i vriednost sjemenja" na strani 13 i 14 broja 4 t. g. — U skrižaljci „Smjese trava za stalne livade" u stupcu „*naplavno*," označena vam je smjesa sjemenja za vašu livadu, a odaberite jednu ili drugu napram tome, kako je zemlja laka ili težka. Sjeme nabavite od tvrdke „Wolfner i Weisz iz Beča" (I. B. Wollfischgasse 15), ali pod uvjetom, da vam zajamči čistoću i postotak klicavosti sjemena. — Mi smo gornju tvrdku našli najpošteniju. Mi bi vam savjetovali, da zasijete čistu smjesu trava. Od zobi i ječma mogli bi imati nešto koristi, ali to bi išlo sve na štetu zasijanih trava.

22. Kad je pravi zeman za kopanje vinograda, dali ranije u siečnju i veljači ili docnije u ožujku ili travnju?

D. M. u Ž. (Mak. primorje).

Kad mjestne podnebne okolnosti dopuštaju bolje je kopati vinograde u siečuju ili veljači, jer čim se ranije izkopaju, tim se ranije raztvori zemlja i izloži blagotvornom djelovanju vazdušnina. Razumjeva se da je zemlja za kopanja u takovom stanju, da se kopanje dade izvesti, da nije možda prem vlažna ili smrznuta. Nego koliko god koristonosno rano kopanje, isto toliko, dapače i više može biti štetno, ako n. p. po kopanju padne debela studen, pa se oledi i zemlja i žile. U takovom slučaju prozeblo bi puno panjeva. Obična studen od 1 ili 2 stupnjeva pod ništicom, koja je tamo u primorju običajna, i koja smrzne zemlju samo na površini, nemože da nanese štete. Ali ako se nije sigurno, da do konca veljače neće pasti debela studen, ili ona navadno svake ili svake druge godine pada, onda je bolje pričekati kopanjem do ožujka. Kopati u travnju, za tamošnje klimatičke odnošaje je već kasno.

B. **Nova pitanja.**

23. Koja je točna adresa: Rudolfa Mosse-a (Bureau za prijave) u Beču? Koja ona ugarskih mlinâ Walzmühle Müller & Bäcker?

M. B. J. u M. (Brač).

24. Kakav glas ili povjerenje uživa nova „Agenzia per collocamenti" *iz Trsta?*

M. B. J. u M. (Brač).

25. Gdje se u Austriji ili Francuskoj na bavljaju one srebrene ili posrebrene posude za kušanje vina? Koja im je ciena?

M. B. J. u M. (Brač).

26. Molim vas, kako se suše smokve?

R. F. A. u Z. (Zagreb).

27. Imam do 20 kg. šladora; unj mi se prolio petrolej; kako bi ga mogao koristno uporabiti?

P. R. u S. (Kotari).

28. Amo se je prosuo glas o nekakvom bečkom zavodu, koji da će davati našim seljakom uz povoljne uvjete novce na kamatu. Su $5^1/_2$% izplativo u 29 godina. Puk se pomamio, vjeruje. Povjerenika tog društva kažu nekog Dr. L. Pini-a, odvjetnika u Šibeniku. Što je u stvari?

P. R. u S. (Kotari).

Evo vam odmah odgovora na tako važno pitanje.

1. Nije istina da koji bečki novčani zavod, daje oli nudja novca seljaku u Dalmaciji su $5^1/_2$ p. % izplativo u 29 godina.

2. Nije istina da je Dr. L. Pini, odvjetnik iz Šibenika ili ma tko drugi u Dalmaciji povjerenik takovog družtva.

Ti glasovi su proturani u narod od nepoštenih potrkića, u svrhu da ga još gore gule. Odvraćajte narod, te mu kažite čisto i bistro, da će se naći tko će mu izvaditi novca za molbenice, ali da novca u zajam neće nigda dobiti.

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1888.

P. n. č. g. Ivanković J. — Benigar A. — Pavleć M. — Potepan N. — Knjižnica Učit. - Vinkovci.

— Sl. Knjižnica učit. - Ogulin — Broj 11 od god. 1887 odposlali smo.

— Pr. g. A. Dr. Jagatić — I vami XIII. svezak i broj 19 od l. g.

— Č. g. Gjurgjević J. M. — Vami takodjer broj 7.

— Č. g. Tomašić F. — A vami obe vrsti škrižaljke za M. O.

— Č. g. Radić F. U glavnom sud Petrovića slaže se s našim, samo što se razilazimo radi izvora. Po našem mnienju, a mogli bi i dokazati služilo se je samo njemačkim izvorim. — A opet bi mogli dokazati da oni njemački izvori nisu drugo nego prepisane francuske, donekleu i taljanske radnje.

— Č. g. Tomić V. — Nedadu izvornika nego samo prepis.

— Č. g. J. L. - Dubrovnik — Vami hvala, a onoga gospodina, kako što i sve druge okorjele dužnike tjerat ćemo sudbeno. — Već smo predali odvjetniku dobar broj takovih, a i ostale ćemo bez iznimke.

ERRATA-CORRIGE.

U broju 3 tiskan je znak *minus* pred brojem koji označuje najnižu toplinu na Korčuli, Velojluci i Račišću u prosincu mjesecu 1887. — Onaj znak je pogrješno tiskan, pred onimi brojevi imao stati znak plus (+), jer je toplina ječna, t. j. nad ništicom.

U broju 4, u podlistku, stupac 3.i, redak 4 odozgor, mjesto: *Brulenr*, čitaj *Bruleur*, a u 5 redk, mjesto *Mauffevin*, čitaj: *Chauffe-vin* Na straai 14, istoga broja u 2.om stupcu, pri koncu članka: „Smjese livadnih trava," mjesto: (*cusenta*), čitaj (*cuscuta*). Na strani 13 na koneu 3og stupca, mjesto znaka *više* (+) ima stati znak množitbe (×). — U prvoj tabli, zadnji stupac, redak dvanaesti odozgor mjesto: *9·9*, čitaj *3·9*. U Otvor. Dopisim mjesto: *Trère Mabille*, čitaj *Frère Mabille*.

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U SIEČNJU 1888.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Sniežnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	3·9	9·1	26	—2·1	15	14	17	-	3	—	—	4	6	2	—	1	27	—	—	1	2	-		1	—	15·4	6·1	30
Korčula	7·3	10·8	27	+1·3	1	24	7	2	—	1	—	—	7	—	1	—	3	10	9	2	2	-	1	14	8	27·0	22·0	30
Hvar	6·3	7·9	25	-2·1	1	10	21	5	—	—	—	—	—	—	—	—	9	5	6	2	1	—	1	5	2	27·1	14·6	30
Knin	1·9	7·0	9	-2·7	18	18	13	1	5	—	—	7	26	1	—	2	20	—	1	—	1	2	—	—	7	—	—	—
Drniš	3·6	9·0	12	-5·0	20	17	14	—	2	—	—	7	20	1	—	1	8	—	2	3	—	—	—	—	2	—	—	—
Nin	3·7	7·0	12	-4·4	1	19	12	2	3	—	-	13	19	1	—	1	8	13	4	4	—	—	-	2	18	—	—	—
Dubrovnik	6·9	14·0	31	—2·2	1	15	16	4	—	1	—	-	11	—	1	—	22	13	17	4	1	3	4	12	17	24·3	15·9	28
Smokvica (Korčula)	5·6	9·7	26	+0·7	15	27	4	2	—	—	2	19	19	—	—	—	24	21	2	8	—	2	2	8	26	—	—	—
Račišće (Korčula)	5·6	12·9	25	-2·5	15	20	11	4	—	1	1	11	14	—	1	-	6	11	5	7	5	5	6	12	13	22·5	20·0	30
Obrovac	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	17·0	15·0	31
Podgora (Primorje)	3·7	10·0	26	-3·0	14	8	23	4	4	1	1	4	18	1	—	3	11	4	2	2	1	1	—	5	5	-	—	—
Proložac (Imotski)	2·2	7·6	25	—3·0	15	7	24	3	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Blato (Korčula)	6·2	10·2	27	—1·3	15	19	12	1	—	—	—	11	—	7	—	—	3	4	3	2	1	3	-	2	12	—	—	—
Bol	4·8	10·3	27	—1·3	1	16	15	1	4	1	—	4	3	—	1	—	7	20	6	8	1	-	-	—	12	-	-	—
Smokvica (za prosinac 1887)	7·9	11·6	4	+2	31	15	16	13	1	3	10	1	5	—	2	—	18	2	3	25	4	—	10	9	22	15·8	45·0	27

U ZADRU 1888. Brzotiskom „Narodnoga Lista"

Godina VII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 6

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* —. Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Ožujka 1888 — Ciena je listu 3 fiorina na godinu — ŠIBENIK, 16 Ožujka 1888.

POSLJEDICE.

Drugom prilikom dokazali smo, kako se kod nas goji razmjerno puno više blaga, nego li daju krme naše livade i pašnjaci ili se krme uzgaja na njivama. Ovom prilikom, mi smo iztakli, kako s tog razloga naše blago jedva životari, kako je kržljavo i nenagojeno, pa se u nuždi mora prodavati u bezcienu.

Uz običnu zimu, bilo je uvjek nešto paše, pa je blago prolazilo, kako tako; trpilo je gladi, ali je živilo. Ljetošnja neobično ljuta zima, pokazala je čišto i bistro, kako se kod nas hrdjavo timari blago.

Usljed neobičnih, debelih snjegovâ i trajnih ledovâ, nestalo je zimske paše, pa blago gine sreda, što od gladi što od hrdjave njege.

Za koliko je nama poznato poginulo je do sada više od 6000 glava. Da se poginulo blago procjeni jednu glavu na drugu samo 10 forinta, to je šteta od 60,000 forintâ, bez svih posljedica, koje dolaze po gospodarstvo od nestašice blaga.

Ovakov čin mora da skosne i najtromje stvorenje, e da stane misliti, gdje ćemo svršiti nastavili se ovim putem.

Roji se udarac za udarcem; da bi morala osjetiti i cvatuća gospodarstva. a kamoli ne naša, koja uz najpovoljnije odnošaje jedva izplaćaju trud.

Za carinarskom svezom, kotlarina, za njom mildew na lozi i uš na maslini, ne rodica njiva, pa konkurencija svim našim proizvodim a navlaš vinu.

Eto osviće proljeće, a poljodjelac neće imati tegleće snage da izore svoje njive, niti gnoja, da ih pognoji, niti mlieka, niti sira, niti masla, niti mesa, niti vune, o čemu svemu on visi.

Zla bila zima, gore se pripravlja ljeto!

Nevolja je tako velika, da joj se lieka nemože naći. Sretan tko, odoli, i tko prokuburi. Nego, ako se nema sredstava, da se današnjoj nevolji pomogne, a ono je uprieti sve sile, da se preprieči, da se slične nevolje opetuju.

Zakonom, neda se ustanoviti, koliko tko da goji glava blaga, niti koliko da drži livada ili uzgaja krmnih rastlinâ, ali se savjetom i primjerom može puno učiniti.

Najpre je nagovarati narod, da gradi bolje štaje. Na mnogim mjestim drži se blago u triemovim ili sličnim slabo zaklonjenim sgradama, pa u njimi vlada promaha i vlaga, gore nego na otvorenu. Mnoga glava, inače sita blaga, se je smrzla, a mnoga glava je poginula od uloga, kostobolja i zapale crievá usljed prehlade.

Nagovarati je narod, da drži manje blaga, da drži samo toliko glava, koliko ih lako prehraniti može.

Gdje se razborito gospodari, tu mora da hrane priteče, gdje hrane uzfali, znak je da se nezna računati, a gdje se nezna računati, pogotovo nezna se gospodariti.

Nagovarati narod da goji što više krmnih rastlina na njivama. Izkustvo je eto dokazalo, da su naši pašnjaci slabi, a da livade radjaju slabo sienom. Djeteline, ljekarîce, meteljke, slatke trave (Hedysarum coronarium) uspjevaju kod nas izvrstno i davaju izvrstnu krmu za blaga.

Ako se latimo svi ozbiljno posla, ako svak u svakoj prilici bude nagovarao narod, da goji što više krmnih rastlina, ako mu do prilike bude pružio sjemena od krmnih rastila, spasiti ćemo još štogod, inače do svake godine to gore.

Izbor sjemena za sjetvu, doba i način sijanja, pokrivanje usjeva i množina sjemena po hektaru.

Budući o kakvoći sjemena u prvom redu ovisi uspjeh gojidbe gospodarskoga bilja, stoga nam je kod izbora sjemena poglavito paziti na sliedeće:

Sjeme za sjetvu mora biti zdravo, podpuno zdrelo, i jedro, nije li takovo obično neproklica ili poraste iz njega kržljavo bilje. Želili gospodar sam uzgojiti sjeme za sjetvu neka zato priredi sjemenište na kojem neka sije najbolje vrsti sjemenja koje želi gojiti. Tlo za sjemenište mora biti dobro priredjeno, prho, hranivo i od korova čisto. Kada je sjeme podpunoma dozrelo, tada se požanje, žetvom nevalja oklievati, jer, prezrijeli sjeme na stabljiki tada ga za žetve mnogo odpadne, na suprot pako, ako podpuno nedozori, opeta nevalja, jer kako rekosmo takovo sjeme ili neproklija ili izrastu kržljave biljke. U sjemeništu nevalja zasijati pomješano ili blizu više vrsti istoga rodnoga sjemena, jer bi se za oplodjenja izkrižalo, pa vas trud za badava. Mlatnja odnošno vršitbom može se obaviti u svako doba, samo ako sjemenja snoplje dobro posušimo, te pospremimo na suhom i zračnom mjestu. Mlatnja obavlja se pomnjom. Izkustvo je dokazalo, da se iz sredine klasa ili mohunje ili klipa dobije najbolje sjeme. Ingleški gospodar *Hallek*, je tim načinom dobijo najfiniju vrst žita, koju je prozvao *Geneologičko žito.* Dobro sjeme dobije se, ako se odreže gornji i dolnji dio klasa, te sredina istoga izmlati, pa to sjeme od sredine zasije, i taj posao koji je kako se vidi vrlo dosadan, opetuje više put. Danas imade doduše boljih, bržih i praktičnijih sredstava za pribavu dobroga sjemena

Sjeme držati je na suhu i zračnu mjestu, na tanko razasuto te ga često prevrćati. Jedno od najvažniji svojstva sjemena jest klicavost; a ova zavisi od načina kako se čuva sjeme. — Što se pojedinih vrsti tiče, spomenuti je, da

PODLISTAK.

Mlun (Cucumis melo).

Mlun je bez sumnje jedno ukusno i tečno voće, pa je sasvim naravski da imade puno prijatelja i zagovaratelja.

Perzijanci su ali najveći prijatelji mluna, oni ga jedu najviše, oni ga goje u nevjerojatnoj množini, oni obožavaju mlun, tako da bi čovjek mogo misliti, da su mahniti za melunom

Jedu mu meso, vlakanca iz srca uporabljaju za čišćenje zlata i srebrenine, iz sjemenja tište ulje, koje gori izvrstno, sjeme poprženo rabe kao čistilo za zube, posušene žile kao bljuvaće sredstvo, cvieće kao začin za pečeno ili ga kuhaju, stabaljku i lišće i zeleno i suho davaju kao krmu blagu, a kad rode obilno tište sok od mesa, pa ga ukuhaju u umok ili pekmaz ili ga razvodne vodom i uvedu alkolično vrienje, te piju alkoholično piće koje dobiju, ili iz njega peku rakiju.

Ova ljubav za mlunim nije razvijena samo u jednome dijelu perzijanskoga puka, nego kod svihu slojeva. Šah ljubi mlune i jede ih izobilj i rado, isto kao najprostiji perzijanac. I o tom će svakoga uvjeriti sljedeći čin. Kad je dogradjena prva brzojavna žica u glavni grad Perzije, prva brzojavka, koja je tom žicom proletjela, nosila je viest Šahu, da su u Kascha-u mluni već dozrieli. Šah iz zahvalnosti, imenovao je odmah brzojavno onoga, koji mu je viest o mlunim poslao za *vezir-e-aluma,* t. j. ministra znanosti.

No, kad smo vidjeli, kako su persijanci ljubimci mluna, da vidimo kako ih goje.

Oni goje mlune pokraj vode, tako da im žile budu u vodi, kad porastu. Obično biva, da ih goje na obalama, na stogovim, koje unapred priređe.

Traže za mlune naplavnu zemlju, pa ju dobro pognoje mješancem gnojem od ljuskih izmetina i lišća, pa još i izmetinam od golubova. Izmetine od golubova računa se, da je najbolji gnoj za mlune, pa se tim tečniji i ljepši mlun uzgoji, čim je zemlja obilnije pognojena bila izmetinam od golubovâ. Na rizvi jednoj ostave samo dva ili tri ploda, a sve ostale odstrane, jer ih je izkustvo naučilo da čim imade manje komada ploda na jednoj rizvi, da se bolje i ljepše razvije, i biva tečnije i miomirisnije.

Odstranjivanje suvišna ploda sa rizve preduzimlje se dok plod poraste, koliko pest, a kašnje odstrani se sa rizve svaki cviet, pup, dok se pojavi. Plod, pak, da bude tečniji i niježniji zatrpaju u pržinu ili ga pospu pržinom. Tim načinom čuvaju ga s jedne strane od sunčane pripeke, a s druge od zareznika i da naglo ne uzdrije. Nu, plod ne zanemare u pržini. Oni ga svaka 2 ili 3 dana okretaju, da se jednako razvije.

Ovako uzgojeni mluni, su od velike tečnosti i finog miomirisa, pa ako se u kolovozu ili rujnu, kad se pravilno dozreli, samo malo jače zemljom potrese, razpucaju.

Ima ih više vrsti i suvrsti; diele se po boji i gladkoći kore, ili po boji mesa, ili po miomirisu, ili po veličini ploda i dobi dozrievanja.

Najglasovitije vrste, nose obično ime mjesta, gdje najbolje uspjevaju.

Nego žalibože zemlja podneblje i njegovanje upliva puno na vrste. Sjeme od izvrstne vrste, izjalovi u mjestu X, bez ikakovog razloga, te radja lošijem, manje tečnim i manje miomirisnim plodom. Dočim u istome mjestu, druga inače loša vrst, dobije dobrih svojstva, te radja finim plodom. Mlun srednje veličine je obično najbolji. Veliki plod je manje tečan, a malen po gotovo ne tečan, ali čim je manji plod, tim je miomirisniji. Mlun od 3 do 6 kilograma težine je najbolji.

sjemenje brašnarica uzdrži svoju klicavost pri običnom načinu čuvanja 2-4 godine, ono uljevitog bilja sadrži 2-3 godine klicavost; bob, kupus, buče itd. uzdrže klicavost 5, 7 do 9, pa i više godina. Pojedino sjemenje uzdrži svoju klicavost kako sliedi:

Pšenica ozima 3 do 4 god.; pšenica jara 2 do 3 god.; ječam ozimi 3 do 4 god; ječam jari 2 do 3 god.; grašak 5 god.; pir 2 do 3 g.; bob 5 god.; konoplja 3 god.; grahorka 4 do 5 god.; heljda 2 do 3 god.; zob 5 do 6 god.; proso 2 god; mak 3 god; djetelina crvena 2 do 3 god.; buča 6 do 15 god.; kupus 5 do 6 god.; sočivica 2 god.; lan 5 do 6 god.; ljekarica 4 god.; leća 2 god.; mrkva 4 god.; kukuruz 4 g.; repica 3 do 4 god.; blitva 4 do 5 god; duhan 9 god; krumpir 6 god; grahorica 5 do 6 god. itd. itd. — Klicavost uvjetuju tri glavna činbenika, a ti su: toplina, vlaga, i pristup zraka, nenalaze li se kod klijanja sva tri od ovih činbenika u dovoljnoj mjeri, to sjeme ili neće klicati ili će iz njega porasti slabe i kržljave biline. Jeli gospodar primoran kupovati sjeme za sjetvu, onda mu je neobhodno potrebna osobita opreznost bez koje lako nasjedne, pa osim što može ili mora poznavati svojstva dobroga sjemenja mora mu još biti spoznat i način iztraživanja klicavosti; akoli toga nepozna, lako da bude prevaren.

Evo kako se opredjeljuje klicavost sjemenja: Uzme se 100 zrna sjemena i postavi na krpu tako da jedno drugog nedotiče, pokrije se istom krpom, pa postavi na plitici na kojoj ima vode, te drži na toplu mjestu. Za nekoliko dana će sjeme proklicati. Kad vidimo da je proklijalo ono što je moglo proklijati poberemo i prebrojimo proklijalo sjemenje, te odmah znamo postotak klicavosti dotičnoga sjemenja. Najbrže se opredieli klicavost sjemena na više Nobbevou klijatu, koje je jednostavna opeka sa 50 ili 100 luknja na licu, a leži u limenoj kutijici za vodu. Kod izbora sjemenja gospodar nesmie zanemariti čistoću sjemena, t. jest da upitno sjeme bude čisto od svakoga drugoga sjemena, a osobito od korova, jer će nam samo takovo sjeme roditi čistim plodom.

Sad je red na sjetvu. U glavno dva su zemana sijanju, proljetno sijanje ili sijanje jarina, i jesensko sijanje ili sijanje ozima. Točna doba sjetve nemože se ustanoviti, ova je ovišna od množine čimbenika, kao od podnebja, tla i položaja nabavi biline i vladajućeg vremena. U hladnih gorskih predjelih ozime se obično siju polovicom rujna ili prije, dočim se na južnim stranama zakasni, ako se zasije polovicom listopada ili početkom studenoga, samo ako je vrieme za povoljnu sjetvu. U hladnom i težkom tlu je rana ozima sjetva na mjestu jer će biline ranije poniknuti i porasti se zimi laglje odoljeti Nasuprot u gorskih predielih siju se što kasnije u proljeće da im kasni proljetni mrazovi manje naškode. Ozima sjetva obično počima ječmom, raži, pšenicom itd. a u napredniјih zemaljah, gdje je uvedena gojidba repice, tamo sjetva ozimna počima repicom, koja se već koncem srpnja ili u kolovozu sije.

Jarine siju se u rahlu i toplu tlu u proljeće, i to koncem veljače. Prva sije se raž, pšenica, zob itd. Dočim n. pr. kukuruz i krumpir čeka dok minu proljetni mrazovi.

Sami čin sijanja obavja se na dva načina i to: omaške ili u redove. Neću se upuštati u opisivanje pojedinih strojeva, koji su danas u uporabi pri sijanju, jer bi bilo prem dugo, nego samo ću iztaknuti u kratko prednosti i mane jednoga i drugoga načina sijanja:

a) omašna sjetva treba sjemenja za $^1/_6$—$^1/_4$ više;

b) za omašnu sjetvu treba da je vrieme tiho;

c) omašna sjetva nedopušta lako plieviti, zagrtati ili okapati;

d) omašnom sjetvom nemožemo razdieliti pod jednako sjeme;

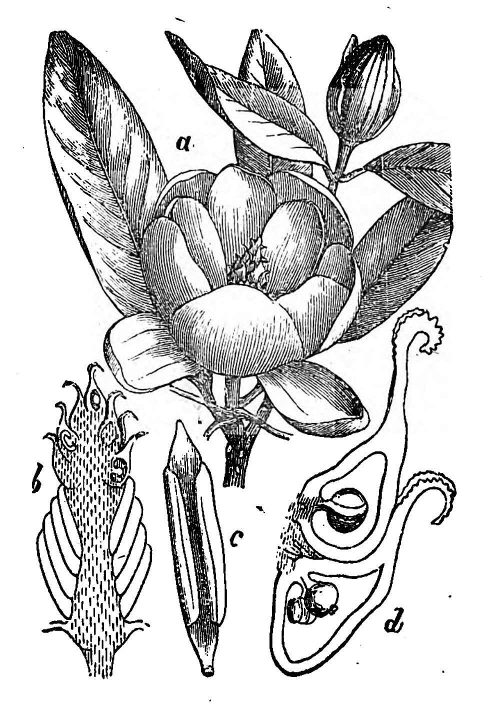
e) a na jednako zasijane biline, nejednako rastu i nejednako zriju.

Jedan je jedini slučaj u kom se može omašna sjetva predpostaviti sjetvi u redove, a taj je ako je oranica nečista, ne izravnana i nevaljalo priredjena.

Nego i za omašnu sjetvu imade strojeva. Jedno takovo najviše razprostranjeno sijalo jest *albansko;* s njim i su dva čovjeka i jednim konjem može se do 10 hektara zemljišta zasijati u jedan dan. Sjetva u redove na malom prostoru može se obaviti ih pomoću užeta ili pomoću *Holandezkog ručnog sijala* t. zv. *sijaćeg roga.* Za veće površine imamo i veće shodnije strojeve, jedno od najboljih i za svakovrstno sjeme uporabivo, sijalo jest *Garettovo.* Ovo sijalo treba tri čovjeka, te 1 do 2 konja, pa je radnja prilično skupa, nu, uvažimo li s drugog pogieda, da Garettovim sijalom uštedimo na sjemenu i da onim strojem usijano sjeme ostane odmah zakopano to vidimo da se trošak s jedne strane naplaća s druge.

Posijano sjemenje nesmije ostati na površini zemlje, jer, ili bi ga ptice pozobale ili bi vrućina ili studen ubila klicu ili bi ga vjetar raznio; s toga valja sjeme zakopati. To se obavlja branom, valjem ili plugom. Pokrivajuć sjeme paziti nam je poglavito na to, da nam sjemenje dodje toliko pod površinu, koliko je nuždno da ono može imati dovoljno topline i vlage. Ako se sjeme duboko pokrije, onda nemože se razvijati; zrak nemože do njega, pa obično pogine. Nu, kako što nesmie doći pre duboko isto tako nesmie ostati na plitko, jer brzo proklica, pa lako podlegne nepogodama. Toga radi kod pokrivanja sjemena drži se sliedeća pravila: Čim je tlo rahlije i suhje, a sjeme krupnije i deblje ljuske, tim se ima dublje zakopati korun, kukuruz, grašak, idu dublje, nasuprot sitno sjeme: kao, djeteline, ljekarice, repe itd. u žilavom i vlažnom tlu zakopaju se na plitko.

Gore smo rekli da možemo sjeme pokrivati branom i plugom, nastaje pitanje: Gdje i u kakvom položaju nam je rabiti branu, u kakvom plug? Na ovo pitanje odgovoriti nam je ovako: Sjemenje jarina na lahkom i suhom tlu, i ono ozimina, na hladnom i vlažnom podorati nam je plugom usjevnjakom; a na tlu težku rabiti nam je branu. Sitno sjeme djeteline, repe, žumanjca itd. dosti je prevaljati ili trnovom



Slika 14. *Magnolia acuminata.*

branom prebranati, dočim n. pr. bob, grah itd. jeste sjemenje koje sporo niče, a k tomu još krupno, pa ga valja plugom dublje zagrnuti. Malo prije smo rekli da krupnije sjemenje i ono sa debelom ljuskom valja dublje zakopati tako n. pr. sočivnjače i gomoljače valja pokriti za 8—14 cm., žitarice 5—7 cm., a sitno sjeme duhana, djeteline, lana itd. za $^1/_4$ do 2 cm. Su koliko sjemena može se zasijati stanovita površina za gospodara je od male važnosti.

Za zasijati 1 hektar zemljišta omašno ili redomično hoće se sjeme:

Pšenice ozime treba za omašnu sjetvu 2 do 3 Hktol., za redomičnu 1·5 do 2·2 H.

Pšenice jare za omašnu sjetvu 2·2 3 H. za redomičnu 2 do 2·4 H.

Raži ozime za omašnu 1 8 do 4 H. za redomičnu 1·5 do 2 2 H.

Raži jare za omašnu 2·1 do 2 9 H. za redomičnu 1·7 do 2·2 H.

Ječma četvoredca za omašnu 2·5 do 3·2 H. za redomičnu 2 do 2·5 H.

Ječma ozima za omašnu 2·5 do 3·5 H. za redomičnu 1 6 do 2 8 H.

Ječma dvoredca za omašnu 2·5 do 3·5 H. za redomičnu 1·6 do 2 8 H.

	za omašnu	za redomičnu
Zobi	2·5 — 4·8 H.	2·3 — 3 H.
Konoplja	2 — 4 H.	1 — 2 H.
Krumpira	— —	15 — 25 H.
Ljekarice	20 — 28 Kg.	17 — 22 Kg.
Prosa	0·4 — 0·6 H.	0·3 - 0·4 H.
Kukuruzi	0·8 — 1·2 H.	0 6 — 1 H.
Graška	2·4 H.	1·2 — 1 6 H.
Grahorice	kao grašak,	
Leće	2·4 H.	1·6 — 2 4 H.
Boba	4·4 H.	2 — 2·4 H.
Heljde	1·8 H	1·2 — 1·4 H.

	za omašku	za redomičnu
Djeteline	15 — 20 Kg.	11·7 — 14·6 Kg.
Grahorke	4·8 H.	3·6 — 4 2 H.
Mrkve	7 — 8 Kg.	5 — 6 Kg.
Repice	0·4 H.	0·2 — 0·3 H.
Lana	4·0 H.	2 1 - 3·2 H.
Pira	4·5 — 6 H.	3 — 3·5 H.
Čicoke	19 H.	10·8 — 15 9 H.

Ovi brojevi mogu se prama okolnostim povisiti i umanjiti, tako n. pr. možemo uztvrditi da množina sjemena ovisi o načinu sijanja, kakvoći sjemena o kakvoći tla i dobi sijanja Ovdje navedeni brojevi niesu baš stalni, oni imadu više pomoćni značaj. a gospodareva je dužnost pomoćju njih opredieliti potrebitu množinu sjemena prama okolnostim u kojim se njegova njiva nahodi.

L. P. Šprljan.

Širokopuz (Agrestis alba stolonifera).

Kod troskota (narod ju naš naziva takodjer i rosuljom) ima više suvrsti ili odreda, koji su ponajvećma znani kao oranična travurina, izmedju kojih jedini *širokopuz* vredi kao kulturna trava za sjetvu livada, kao takodjer i za pašu našoj domaćoj stoki (osobito ovcam).

Ona je ponajstarija od svih gojenih trava. Prije je osobito u Englezkoj strastveno njegovana bila, s toga se nije po svoj prilici o nijednoj drugoj travi toliko pisalo i razpravljalo po gospodarskih knjigah i novinah, koliko ob ovoj travi. Još se i sad neki gospodari ne slažu o istoj, čemu je po svoj prilici uzrok taj, što svagdje ne goje pravu vrst širokopuza.

Pravi širokopuz nalazimo na vlažnih livadah. po jarcih, u šumah, tratinah i na obalah potočnih. Ova trava pruža se od 1, 2 ili 3 i čak do 6 metara. Nu, tu si ne treba predstavljati, kao da će se od iste po 2 ili do 6 metara dugo sieno kositi. Nego biljka se pruža po zemlji i kod svakog koljenca pruži koren u zemlju, a kod svake ove točke diže u vis travku 36—50 cm. Toliko dakle može kosa odnieti, a ne više.

Na dobroj zemlji daje obilnu i gustu pašu, pa raste čak do pod zimu; u blagom podneblju rabe gospodari ovu travu i u zimi za pašu, a ovo je puno koristna sastojina, tako, da ju goveda i konji, a osobito svinje vrlo rado žderu, radje od svake ine trave i siena.

Ova trava ljubi vlažna zemljišta, koja se natapaju, premda ne može podnieti stojeće vode.

I zbilja, dobije li ovakovo zemljište, koje je močvarno i komu ne manjka vode, onda podaje pićno sieno, koje se poznaje osobito kod ovaca, jer se iste od širokopuza dobro udebljaju. Usuprot na suhom i mršavom zemljištu postaje tvrdo i bez sočno, da ju nikakva domaća životinja žderati neće. Za krajeve maglovite i vlažne osobito je prikladna.

Širokopuz može se razploditi na dva načina i to: sjemenom ili *sa korenjem i vrežami* (plazi). Za jedno jutro dotječe $2^1/_2$ do $3^1/_2$ kg. sjemena, jer vrlo sitno. — Korenjem i vrežami širokopuz razplodjuje se na sliedeći način: Gdje širokopuz raste, koren i vreže se izdrljaju oštrom željeznom branom, pa se onda pokupi i sadi na već pripravljenu njivu. Sadi se u redove, razdaleko 10—15 cm; ili se pako razrežu izdanci u komade duge 5—8 cm., onda se razbacaju po jednako i puste ovce, da jih nabiju t. j. pritisnu. Vreže potjeraju za kratko vrieme iz izdanaka. Prve godine ne smije se sa domaćom stokom pasti, po posadjenoj ili posijanoj njivi i to ne sve dotle, dok se ista dobro ne ubokoreni. Uz povoljne uvjete, daje već prve godine vrlo obilnu žetvu.

Neki gospodari hvale ovu travu s toga što spada medju vrlo hranive; ovu hranivost ona dobije tek u kasnje doba godine t. j. koncem jeseni, pa se može pod zimu rabiti za pašu ili sieno. Sušenje siena nije tegotno, jer je dosta, da se ova reši vanjske vlage, što biva često za jedan dan.

Sa jednog hektara zemljišta, dobije se u dvi tri godine po 25—30 centi siena, pa onda dobru pašu; dočim u Englezkoj i Irskoj dobivaju za čudo od jednog hektara 100 do 160 centi siena. Najbolja paša ove trave je u mjesecu listopadu i studenome, kad su druge trave već prestale rasti.

Nikola Vežić.

Vinska čistila.

(Nastavak vidi broj 5).

b) *Čistila, koja se spajaju sa vinskim kiselinam u soli djelomično ne topive.*

U ovu vrst vinskih čistila broje se: lju-

ske od kamenica (ostriche), spečene i u prah smrvljene, pa mramor u prahu i sadra, sve tvari, kojim je za osnovu uglično kiselo vapno, više ili manje čisto. Ove vrsti čistila djeluju mekanički, a njihovo uglično kiselo vapno spaja se djelomično sa kvasinovom sriešnom, jabučnom, te drugim kislinam, i sa kiselim solim vina, i tvori vapnene soli.

S toga slična čistila vrlo valja obzirno rabiti i to u vinu, koje obiluje kiselinama, inače oduzeti će vinu dio kiselina, pa će biti bljutavo.

Doduše u mnogim mjestim Italije, a osobito u Siciliji, pa u mnogim mjestim južne Francuske običaj je sadriti mast. No mast nije vino, a' mi ćemo se drugom prilikom baviti o sadrenju masta. Ovom prilikom napomenuti nam je, da ako se umjerenim sadrenjem i oduzme mastu nešto kiselina, da ostanu još u vjek pljuve i ozubine, koje dio tih kiselina mogu nadomjestiti, da se u vinu niti ne osjeti.

Sadre n. p. rabi se obično po hehtolitru 278 grama. Ta kolikoća sadre nije u stanju da mekanički pročisti vino, dočim može, da mu oduzme svu sriešnu kiselinu pa sve da ju vino sadrži u najvećoj mjeri, naime 4 grama, što ali biva vrlo riedko.

Evo dokaza:

Sriešna kiselina sa vapnenim sulfatom (sadra), daje nam vapneni tartrat i kiseli sulfat pepelike:

$$C^4H^5Ko^6 + SCao^4 = C^4H^4Cao^6 + SHKo^4$$

sriešna kiselina	vapneni sulfat	vapneni tartrat	kiseli sulfat pepelike.

Primjećuje se, da sadra ne djeluje samo mekanički na vino, da osadreno vino postane življe boje, pa da sumporova kiselina od kiselog sulfata pepelike čuva vino da se neišteti. Istina je da sadreno vino postane življe boje, ali to biva radi toga što u vinu ima manje kiselina. Isto tako je istina, da se sadreno vino bolje uzdrži zdravo, ali to se nesmje sve prepisati djelovanju sumporove kiseline od kiselog sulfata vapna. Što se vino bolje uzdrži biva ponajviše radi toga, što vapneni tartrat kad se otaloži povuče sa sobom i neku sluzavu tvar, dušične naravi, koja muti vino i koja pruža hranu svim gljivicam (fermentim) koje se nasednu na vino.

I Andoyneau u *„Comptes rendus de l' Académie de sciences"* od 29 studenoga 1886 kaže da je jako slaba antiseptična djelatnost sumporove kiseline, a tvrdi da sadra u mastu daje života vinskim gljivicam (fermentim) pa da se dobije žešće vino t. j. bogatije na alkoholu, a da vrienje manje traje. a napokon da prieči razvoj drugotnih gljivicâ, koje su obično uzrokom, da se kašnje vino pokvari.

No mnienja drugih glasovitih vinoslovaca su ipak proti sadrenju. Oni tvrde, da ono isto što sadrenjem, da se dade postići i razboritim baratanjem masta. Kad je rana jamatva, da se dobije vino življe boje, a pomnjivim zračenjem masta pred i dok traje burno vrienje, da se odstrani ona sluzava tvar, dušične naravi.

Svi se nadaju da će se vrěmenom sadrenje što napustiti, što zabaciti. *(Sliedi).*

Za dobar plug stavija središnje francusko poljodjelske družtvo, sliedećih osam uvjeta:

1. Plug mora biti sastavljen na način da oraču nebude trebalo tudje pomoći pri oranju, nego, da bude mogao sam ravnati plugom i podpregnutim blagom.
2. Da bude posve jednostavan, složen samo od nuždnih djelovâ.
3. Da se bude moglo s njim orati sa što moguće manjim brojem marhe.
4. Da lemeš bude ravan i oštar, jer lemeš kojemudragog drugog oblika pravi potežkoća za oranja.
5. Da odgrnjača bude položena na način, da ostavlja za sobsm posve čistu brazdu (jarak), te da podpuno prevrće i prebaciva zemlju.
6. Da bude mogao zabrazditi duboko, a nuzto da brazda bude što moguće užja,
7. Da plug bude posve poslušan oraču.
8. Da radi samo ono što je nuždno, jer ono što nije nuždno, biva lako štetno.

Thaer još dodaje ovome: da dobar plug nesmje izmarati orača, niti zahtjevati od njega velike vještine, da nije skup, a da je trajan i čvrst, te napokon da se bude mogao lako naravnati za plitko ili duboko oranje, kao za širju ili užju širinu brazde.

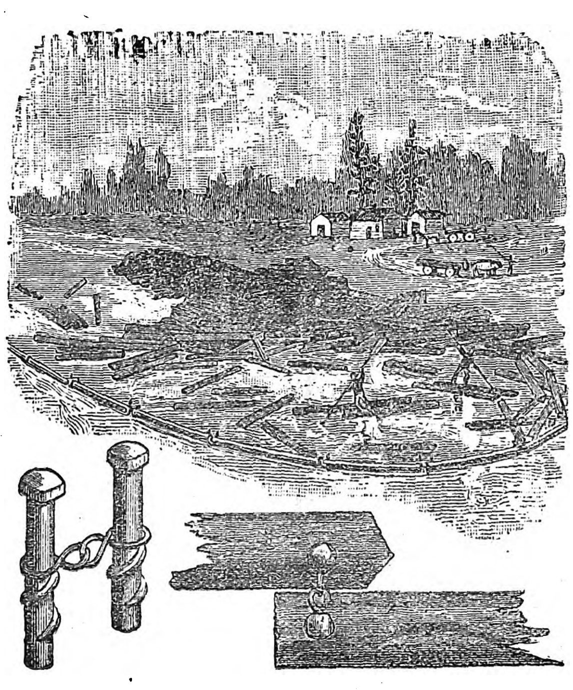
Plug mora da za oranja uzdrži sva ona svojstva bez sudjelovanja orača, a to s razgloga i jer se težko nađe uvjek dobroga orača, i jer se blago strašno izmara, kad se orač bori da prevlada naravsku tegobu i nagnuće pluga.

SVAŠTICE.

Ilovasti maz, vrlo dobar priredjuje se kako sliedi: Raztopi se malo po malo 1 dio ražena brašna u 26 djelovâ vode, pa se onda metne na vatru da uzavre. Kad povre ostane svega 24 dijela. Na svaki dio ove kašice doda se 8 djelova suhe ilovače i toliko vode da se maz bude mogao lako vući.

Omekšavanje rožine. — Gospodaru je često potreba za jednu ili drugu stvar da omekša rožinu, koju bi kad je meka mogao uporabiti po miloj volji, i dati joj oblik, koji želi, ali ne pozna za to drugoga sredstva, do trajnoga kuhanja, a i trajnim kuhanjem slabo omekša rožina. Za omekšavanje rožine priredjuje se sliedeća smjesa. Uzme se 1 dio studene vode, i dolije joj se malo po malo 3 diela salitrove kiseline i 2 diela drvenog octa (kvasine), pa se u tu smjesu raztopi 5 djelova treslovine, 2 diela sriešne kiseline i 2 ½ diela biele galice (zinkova vitriola). Ako se u ovoj smjesi moči rožina 10 dana, postane meka i pruživa, da joj se može dati onaj oblik koji se želi.

Melem za opekline. Rane od opeklina, koje su vrlo česte, mogu postati i opasne, ako se zanemare, ili ne lieče odmah kako valja. — Izvrstan je sliedeći liek proti opeklinam, a ipak jednostavan, jer ga svatko sam može napraviti. Uzme se žlica (kašika) maslinovog ulja, kašika friške svinjske masti, kašika živoga vapna, kašika dobre rakije i kašika bieloga sladora u prahu. Sve se dobro izmješa i ubije jedno drugim, pa se previja na opeklinu dva puta na dan t. j. u jutro i u večer. — Sredstvo ovo je izvrstno i prokušano.



Slika 15. *Plivajuća ustava.*

Da gvoždje i ocal (čelik) ne hrdja. U kući ima mnogo orudja i posudja od gvoždja, koje posve lako pohrdja. Svaka gospodarica može uzčuvati gvoždene i ocalne stvari od hrdje ako priredi sliedeću smjesu: U 1 litri vode raztopi 200 grama živoga vapna. Razmuti dobro, pa postavi na stran i pričeka, dok se vapno otaloži, a voda sa svim izbistri. Sad se dolije pomnjom bistra voda, a preostalom vapnu, dolije toliko maslinovog ulja da postane kaša poput vrhnja (skorupa). — S ovom kašom maže se gvozdeno ili ocalno posudje, pa neće pohrdjat.

Da drvo ne pregnjije. Drvo izloženo vlagi gnjije posve lako. Gnjijenje može se predusresti, ako se drvo namaže sliedećom smjesom. U kotlu gvozdenome ili zemljanome raztopi se na vatri 50 djelova smole i 4 diela ulja, pa se ovoj raztopini uz neprestano mješanje na vatri dodade 40 djelova na sitno smrvljena vapna, pa onda 300 djelova sitne biele pržine, a najzad 1 dio sumporove kiseline i 1 dio samlivena bakrenog kisa. Kad je sve dobro izmješano, pa dok je još vruće maže se po drvu.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Magnolia acuminata, slika 14, strana 22. Porjeklom je iz Amerike. Uzraste visoko stablo; lišća je okruglo jajasta, skoro toliko široka koliko duga. — Ljubi hranivu, crničnu zemlju, frišku i umjereno vlažnu. — Cvate u svibnju i lipnju, cviećem širokim čak 10 cm., boje bielo žućkaste ili bielo plavkaste. Naša slika predočuje nam ju jedan takav cviet. To cvieće je znamenito i radi osobitog oblika pestića (*b*) i prašnika (*c*), te plodnice (*d*). Razvija malen plod, zelenkast, a u plodu ima zrnje ružičasto. Poduaša i jaču studen, pa u naplavnim, hranivim i friškim zemljam, uspjelo bi ono stablo izvrstno.

Plivajuća ustava slika 15, strana 23. Tekuća voda je najjeftinije sredstvo za prevoz plivajućeg drveća. Ondje gdje se hoće, da se ustavi plivajuće drvo, napravi se plivajuća ustava. To su obično debla pričvršćena jedan do drugoga. Za pričvršćivanje tih debala rabili su se čavli i lanci. Na svaku glavu zadio bi se po jedan čavao, pa onda čavli od dviju blizu stojećih glavâ spajili bi se lancem. Ali usljed trzanja i udaranja, čavli bi se lako razmakli, pa izpali, a onda bi se otvorila ustava. Amerikanac C. Buisson iz Wabasha u Minnesoti izumio je čavle, koji puno čvršće drže, a nemogu lako da se razmaknu i da odpadnu. — Takovi čavli vide se u cjelini na našoj slici. — Imadu veliku glavu, a debeli su po svoj duljini jednako, pa na donje dvie trećine uvija se preko njih vijak. Kad će se zabosti u drva izvrdla se najpre čavlom luknja nešto dublja nego što se oni imadu zabiti, pa se onda zabiju. Oni se uhvate tako čvrsto drva, da ih najjaće trzanje nemože da razmakne.

Gospodarske Viesti.

Crni glasovi dolaze sa svih strana pokrajine, blago gine sreda, a i ljudim nije bolje, jer zeleni nigdje lista. — Na južnim stranama pokrajine i po nekim otocim, zadnji snieg pogodio je bajame baš u cvietu, pa je sve ofurio.

×

Godine 1887 Hrvatska zemaljska Vlada, nabavila je iz Francuske 50 hiljada ključeca amerikanske loze, koja izravno rodi vinom, te je ključece poradielila kako sliedi: 30 hiljada u loznjaku Gjurgjevačkom, 3600 komada u Šenhovcu, 10,400 komada odpušteno je podružnici u Samoboru, a 10.400 komada pogl. grada Zemunu.

×

U Srbiji zaraženo je filokserom 430 hektara vinograda, i to: u obćini Mijailovačkoj (Mijailovac i mala Kamenica) zaraženo je 200 hektara; u djevrinskim vinogradima 100 hektara; oko Negotina 58 hektara; u okoličnim selima 58 hektara; u Lokvi i Visokoj 12 hektara; u Podvrškoj 10 hektara. Kako se vidi filoksera se je zadnji par godina znatno razširila u Srbiji.

×

U Ruskoj biti će na skoro preustrojene sve gospodarske škole. Izmedju ostalih promjena, pri svim visokim školama carstva ustrojit će se posebni tečaji, koje će moći pohadjati oni, koji izuče višju gospodarsku školu. Tko takav tečaj dobro navrši dobit će naslov: *magister.* Oni, koji izuče jednu Ratarnicu ili drugu gospodarsku školu dobit će napram sposobnosti naslov gospodara prvoga ili drugoga razreda.

×

U Dolnjoj Austriji, u svrhu da se olakoti uzgoj goveda, i tim preprieči strana konkurencija, zasnovat će se 17 zavoda za uzgoj goveda, i to u svakom glavnom gradu kotara po jedan zavod. U svaki od tih zavoda gojit će se 20 goveda, one pasmine, koja u kotaru najbolje uspjeva. Izim toga zasnovat će se po svim većim mjestim i varošim govedje postaje, a u svakoj od tih postaja uzgajat će se barem 10 goveda.

×

U godini 1887 uvedeno je vina iz Evrope u New-York za 2,579,658 dolara.

×

U Njemačkoj uvedeno je 1887 g 578,680 hektolitara vina, a izvedeno je 174,930 hektolitara. Uvedeno je daklen više napram 1886 godini, 30,124 hektolitra, a izvodeno je manje nego 1886 godine, 84,856 hektolitara.

×

Tko šalje vina, liquera ili rakije u skrinjice u Ameriku, nesmje poslat manje od 12 staklenica u svakoj skrinjici, jer po § 2502 pregledanog statuta, takove pošiljke odcarinarskog ureda neki uzele u obzir, kao da nisu ni došle.

×

Nedavno odbila je vlada taljanska sjeme od paoma, koje dolazilo in Engleške u Italiju, izlikom, da bi medj tim sjemenom moglo biti i glavica (lukovnica), a da se timi može uvesti filoksera. To radi Italija, ona Italija koja je sva okužena filokserom, i koja i po zadnjem ugovoru ima pravo, da prodaje naša tržišta i sjemenja i lukovnjača i krumpira i zeline, te dapokon i groždja!

×

Taljanska vlada opredielila je nagrade od 300 do 800 franaka za one gospodare, odnosno marvogojitelje, koji budu zaveli (osnovali) matice i vodili ih točno barem tri godine dana.

×

Salmalia zove se jedna sliezovača, koja proizvadja vlakno posve nalično svili. Žalibože nedade se presti, ali se zato može vrlo uspješno rabiti za punenje blazinja, dušeka, strunjača itd., dade se razpoznati od svile po tom što lako izgari, i što za gorenja ne zaudara životinskom izgorinom, kakono svila i vuna.

×

S mnogih nam se strana pokrajine tuže na lugare, da prijavljivaju narod za šumske štete, na samu sumnju, da je dotičnik počinio šumsku štetu, a da pravi šumekradice, oni koji obično haraju šume prolaze sretno preko paragrafa zakona. Iz jednog mjesta nam javljaju: Ovdje sjeku, nose, voze i prodavaju drva baš oni, koji nemaju lista u gori; bez da ih tko pita, niti smje pitati odklen drva. Ovako, mjesto da uzgojimo, izgubiti ćemo i ono što imamo.

×

Izvoz dužica iz Rieke za Francusku počeo je godine 1870. Rečene godine izvezeno je 237,601 dužica, od onda raste izvoz skorom svake godine, ali osobito poslje godine 1880. Godine 1887 izvezeno je 38,551,350 dužica.

×

U listopadu i studenome prošaste godine prodalo se je na Francuskom tržištu 80,568 q. (kviutala) suhih šljiva, a na Riečkom tržištu 62,057 q. Veći dio tih šljiva odputovao je za Ameriku.

×

Česki sabor zaključio, je, da se imenuje osobiti pokrajinski nadzornik za poljodjelske škole u Českoj.

×

Zastupnik L. Borčić, protestirao je u Carevinskome Viećn, radi nepravice i štete, koju nam se nanaša novim trgovačkim ugovorom sa Italijom.

×

Tvornica stakla u Osredku n Hrvatskoj, gradi vrlo priručne čuturice za izvoz šljivovice. Te čuturice ukrašene su narodnimi motivi: — „Obrtnik".

×

Da se ne okore kotlovi parnih strojeva, rabi se u novije doba neko tiesto priredjeno lišćem eucalyptusa. To je do sada najizvrstnije sredstvo proti okorini kotleva a priredjuje ga jedno družtvo u Oklandu.

×

Taljanski ministar poljodjelstva razpisao je više nagrada od 800, 1000 i 2000 forinta za najjednostavniju pripremu za kupanje bahura (kožuraka).

×

Kako Georgijev šef poljodjelstva izvješćuje, godine 1886 imala je Bugarska zasadjeno 48,477 hektara vinograda. Ti vinogradi za sredlnje jamatve rode 1,900,000 hektolitara vina. Od tog vina, $^2/_3$ je crno a $^1/_3$ bielo.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

23. Koja je točna adresa: Rudolfa Mosse-a (Bureau za prijave) u Beču? Koja ona ugarskih mlinâ Walzmühle Müller & Bücker?

M. B. J. u M. (Brač).

Iz Beča, izvješćuje nas naš dopisnik, koliko sljedi: *Rudolf Mosse, Annoncen Bureau, Wien, I. B. Seilerstatte 2.* — Zatim: *Müller & Bücker, Dampfmühl Actiengesellschaft in Budapest.* — Zatim nam još preporuča: *Wiener Bücker, Dampfmühl Gesellschaft Roman Uhl & C. Wien II. B. Schüttelstrasse 19,* pa *Erste Wiener Walzmühle Vorwiller & C. — Zahlstelle, Wipplingerstrasse 43.*

24. Kakav glas ili povjerenje uživa nova „Agenzia per collocamenti" *iz Trsta?*

M. B. J. u M. (Brač).

Za koliko smo mogli doznati uživa dobar glas, nu upozorujemo, da slične agencije gledaju da nadju mjesto najpre onome, koji ih najbolje plaća.

25. Gdje se u Austriji ili Francuskoj nabavljaju one srebrene ili posrebrene posude za kušanje vina? Koja im je ciena?

M. B J. u M. (Brač).

Vaše pitanje nije jasno, ali sva je prilika, da mislite na kakav alkoholometar, i to baš ili na ebulioskop Vidol-Malliganda ili na ebuliometar Salleronov ili Kappellerov ili pak na diferencialni ebulioskop Amagat-ov. Ako na to ciljate, onda takove sprave možete nabaviti od Heinr. Kappeller jun. — Beč, V. B. Margarethen, Kettenbrückengasse N. 9 — Ebulioskop Widal-Malliganda stoji 45 forintih, a drugi po prilici isto toliko.

26. Molim vas, kako se suše smokve?

R. F. A. u Z. (Zagreb).

Smokve suše se na suncu. U tu svrhu ili se priredе osobite sjenice 1 do 3 metra visoko od zemlje, ili se pak suše na zemlji. Za sušenje beru se zdrele smokve tako zvane visjelice t. j. takove smokve, koje posve dozriju na stablu, pa se o češanj nešto ovjese, koža im se navrašti a vrhu vidi se medena kapljica. Razastiru se na ponjavam, sukancim slamnatim ili rogozovim sturam ili pak na na daskam. — Najbolje ih je razastirati na slamatnim ili rogozovim sturama. Bolje ih je sušiti na sjenicama, nego na zemlji, jer onda po njima ne pada rosa. U obće po dobro posušenoj smokvi nesmje nigda pasti rosa, niti kiša, s toga se svake večeri, pokriju sturama i postavom. Sušenje samo obavlja se, kako sliedi. Ubrane smokve razastru se na sušilu jedna do druge, ali, da se ne dodiraju, pa se svakoga dana prevrću, da ih sunce peče sa sviju strana jednako. S početka, dok su još friške prevrće se jedna po jedna, da se ne izgnječe, kašnje kad su na polak suhe, onda se rukom promješaju. Za sušenja, odnosno sa prevrćanja i miešanja, stiskaju se smokve na sriedi, da ostanu plosnate, a finije vrsti smokava, kad su za $^2/_3$ suhe naslaže se jedna do druge po dužini, pa se pritisnu. Sušenje traje napram vladajućem vremenu, toplini i vrsti smokava svojih 8 do 20 dana. Finije, zdrelije smokve tanke kožice, suše se laglje od ne posve zdrelih i od onih debele kože, male smokve laglje od velikih. Kad su smokve posušene, onda se opet pritisnu, pa se izperu u moru ili u razsoli. I dok se suše običavaju neki smokve izprati 2 ili 3 puta u razsoli ili u moru, a to s dva razloga: prije sve, jer smokva namočena u moru ili razsoli, za sušenja pocrni manje. a drugo jer se tim putem priećе da ne izčervljeve. — Dok se smokve suše nalitaju na njih mnoge ose, pčele i muhe, koje snesu svoja jajašca na smokvi ili u smokvi; iz tih jajašca razviju se kašnje upljuvci, koji se hrane mesom od smokve. Mnienje je kod naroda, da se smokve izpiraju u moru ili razsoli, da se onda u njih crvi ne zameću. No, to mnienje nema temelja, to valja samo za one ose i muhe, koje snesu jajašca na smokvi, pa izpiranjem smokava u moru ili razsoli, izperu se i jajašca, ali ne za sve. jer veći dio osa snese jajašca u smokvi, a ono ostane u smokvi, da se ova pere u sto voda. Mnogi peru smokve u moru ili razsoli da budu ljepše i punije striša. — Za smokve vriedi mnienje, da su bolje, čim su bjelije sdvora t. j čim više sladora ostane na njihovoj površini; a smokve umočene u moru ili razsoli dobiju sbilja više striša, jer voda ili more raztopi nešto sladora iznutri, a kad voda izhlapi onda ostane slador na površini i pravi takozvani striš. Grci su u tom spretniji, oni finije vrsti smokava umoče nekoliko puta u prilično gustoj sladorači (vodi u kojoj je raztopljeno sladora), pa za to njihove finije smokve, koje dolaze u kutijicama obiluju strišem.

27. Imam do 20 kg. sladora; unj mi se prolio petrolej; kako bi ga mogao koristno uporabiti?

P. R. u S. (Kotari).

Petrolij je hlapljivo ulje, ako je čist, on na zraku posve izhlapi, te ne ostavlja za sobom nikakovoga traga — Razastrite slador na tanko, pa će petrolej bez traga izhlapiti. — Čim bude toplije mjesto, gdje razastrete slador tim će prije petrolej izhlapiti. Ako petrolej nije bio posve čist, eh onda će ostati u sladoru i nešto vonja, a i teka po onom smrdjivom ulju, koji mu je bio primješan. — U tom slučaju, mi bi vam savjetovali napraviti sladoraču t. j. raztopiti slador u vodi, pa ju prokuhati. Kuhanjem sva je prilika, da će nestati svakog vonja neugodna. Sladoraču možete rabiti u kavi isto, kao i slador.

B. Nova pitanja.

29. Juče iznenada zamete kod nas dsbeo snieg. Neki ljudi na selu mniju, da je snieg koristan i da gnoji zemlju, drugi, da ne, da je štetan; molim vas tko ima pravo?

L. P. R. u. R. (Dubrovnik).

30. Molim vas naputite me odklen da nabavim šupljih gvozdenih kolaca od $3^1/_2$ metra. — Koliko stoji 100 komada istih? Odklen se nabavljaju stare željezne tračnice, i pošto su?

X. u T. (Ot. Murter).

31. Kako se opredjeluje sriešna kiselina u vinu?

S. K. u B. (Zadar).

32. Pri srednje dobroj stajskoj hranitbi krava muzara osrednje veličine, koliko gnoja može računati gospodar, da će dobiti od svake pojedine glave?

I. G. u I. (Hrvatska).

33 Kako i kada obrezuje se dvizac vinograd? Kad se kotči?

M. Š. Š. u M. (Istra).

34. Imali jeftini stroj za predenje vune za domaću potrebu? Odklen se može nabaviti i za koju cienu?

A. R. u B. (Brač).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1888.

P. n. č. g. *Obradović J. — Krinfokaj D. A. — Andreis F. — Franić M. — Stucin I. — Masovčić L. — Marković M pr. bis. — Riezov D. I. — Čitaonica Narodna u Kraljevici — Ristović N.*

— *Č g. Canjuga F. — Kad vam se svidi pošaljite još 65 novčića, pa će vaša cienjena predbrojba biti podmirena do konca godine 1889. — Živili!*

— *Č. g. Kulenović beg M. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca srpnja t. g.*

— *Č. g. Ristović N. — Izpravili smo.*

— *Č. g. Pavelić J. — Knjižicu „O uporabi dropa i drugih vinskih zaostataka" odposlali smo vam dne 2 t. m.*

— *Č. g. Dešković I. — I vami knjižicu „Duhan".*

— *Č. g. Gučić M. — Po vijestim ovdašnje Agencije Lloyda, stvar da je prispila redovito na opredieljeno mjesto. Da ste nam zdravo!*

— *Č. g. Radičić N. — Bugačicu i lepenku odposlali smo vam.*

— *Č. g. Stojić Nikola — Sad se krijete kad je za platiti, a bili ste poznat, kad je bilo za primati. Naći će vas sud, putem kojeg će vas izloviti naš odvjetnik, kako i sve druge renitentne dužnike.*

— *Č. g. Dorčić S. — Obratite se na gosp. Serre Fils Ainé, fabricant de soufflet Lagleyze u Béziers (Hérault rue Mazagran, 11), ili pak na gosp. Rikarda conte Zorzi u Bologni (via S. Margherita, 11).*

U ZADRU 1888 BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA"

Godina VII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 7

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u
Inozemstvu 8 franaka na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Travnja 1888. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Travnja 1888.

Družtvo na obranu austrijanskog vinogradarstva.

Pred tri godine zastupnici na carevinskome vieću u Beču zasnovaše družtvo na obranu austrijanskoga vinogradarstva, u svrhu da pri sve većoj zarazi i prietećoj pogibelji od filoksere i drugih neprijatelja loze, složni vinogradari cislajtave budu u stanju da odole filokseri ili da prevrnu svoje vinograde na amerikanske korenjake.

U odbor tog družtva od Dalmatinskih zastupnika izabran je častni Dr. Bulat, a svi naši zastupnici upisali su se odmah, kao članovi družtva.

Nakon malo, pod lozinkom „Jedan za sve, a svi za jednoga" počelo je družtvo svoje blagotvorno djelovanje.

Mi smo se odmah zapisali u članove, a na poziv odbora ostavili smo na razpoloženje naš list, te smo pozvali naše vinogradare, da stupe u družtvo.

I sbilja, što usljed našeg poziva, što usljed poziva Dr. Bulata kao člana odbora družtva, što nastojanjem drugih rodoljubnih osoba, upisao se je u družtvo priličan broj naših vinogradara.

Nego žalibože, od preko lani nije broj članova iz Dalmacije ni za jednog jedinog pri rasao, dapače se je umanjio, što smrću, što istupom nekih.

Članarina za družtvo na obranu austrijanskog vinogradarstva stoji samo 1 forint na godinu, a družtvo sa svoje strane u slučaju nevolje dolazi članovom u susret obskrbljujuć jih amerikanskimi lozami ili drugimi sredstvi za obranu od filoksere ili druge bolesti, pa podjeljuje vinogradarim u svakom slučaju savjete, a dieli im pouke sredstvom praktičnih knjižica koje svake godine izdaje

Sad dvie onako otvoreno i srčano, kako se izmedju braće govori.

Od svih pokrajina cislajtave, Dalmacija je najvinorodnija. U nijednoj pokrajini nema toliko vinograda, koliko u Dalmaciji, a nigdje nije opet porazdieljen posjed vinograda, kako u Dalmaciji. Mogli bi uztvrditi, da 95 po sto naših gospodara istodobno su ili posjednici ili kmetovi vinograda.

Do danas Bogu fala nije se pojavila kod nas filoksera, ali mora se iskreno priznati, kako smo zaokruženi filokserom sa svi strana, da je to pravo čudo Božje. Što se nije dogodilo do danas, može se ali dogoditi sutra ili prekosutra. Tješiti se nemožemo ni[illegible] nas mora snaći, a to sada tim sigurnije, odkad je novim trgovačkim ugovorom dozvoljeno uvažati skorom i loze iz Italije.

Vinograd, kojeg okuži filoksera propadne redovito treće godine. A filoksera širi se takovom brzinom, da joj i uz najbolju volju nemoš na kraj stati. Koliko hiljada obiteljih spalo bi na prosjački stap?!

Jednome samome, kojega nevolja snadje težko je odoliti. Kad pogine vinograd, nestalo je i dohoda, a onda nevolja gotova, pa je težko naći novca za nabavu amerikanskih loza, te vinograd istimi na novo nasaditi.

Ali ono što je težko jednome, nije težko stotini Nevolja ne zateče sve na jedanput; pa družtvo lako pomaže onoga, kojega je nevolja zatekla.

Članarina je 1 forint na godinu; da se plaća članarina i za 20 godina bez ikakove koristi, što je to napram pomoći od 100 do 1000 i više fiorina, koje se može imati od družtva u slučaju da filoksera uništi vinograde?

Ali društvo, kako smo rekli dieli savjete, i izdaje poučne knjižnice, koje dieli članovim badava, a takova jedna knjižica vriedna je najmanje 30 novčića.

Kako smo rekli, kod nas imade najviše vinograda, u nekim kotarim su kompleksi takovi, da se možeš više satih zasebice šetati preko vinograda. Kakova bi nevolja tu nastala da se pojavi filoksera, i to nevolja tim veća, što se drugoj gojitbi nije vješti, niti su zemlje za drugo prikladne. A ipak je filoksera zlo, kojemu se nemožemo oteti.

Ako za čas član ovog družtva neće imati realne koristi, ali ju može imati sutra, a dalmatinski vinogradari mogli bi od družtva imati baš najviše koristi.

Rekli smo! Svaki onaj vinogradar, koji zna dobro računati, upisati će se u ovo družtvo.

Upisnina šalje se družtvu u Beč, a i kod nas može se zapisati, kao član družtva.

Ime svakoga onoga, koji stupi u družtvo, objelodanit ćemo u listu.

PODLISTAK.

Kolikoćna analiza topline i ugljične kiseline, koje za dihanja razvijaju (izlučuju) pojedini djelovi bilinâ.

(Piše **A** *profesor* **Bućić***).*

Kakogod životinje razvijaju topline za dihanja, isto je tako razvijaju biline te se je opetovano put osvjedočilo, kako toplina raste u bilinam. Nu znanost se time nije zadovoljila; htjela se je dokazati množina (kolikoća) topline koju biline razvijaju za disanja i prispodobiti ju množinom ugljične kiseline, koju biline izlučuju. Al to nije bila stvar laka.

Kušalo se je djelovati tu toplinu na stanovitu, pa se je pazilo kako toplina vode raste, ili se je činila djelovati rečena toplina na led, pa se je mjerilo, koliko se je leda raztopilo. Ali se je stvar vukla na dugo, jer biline sporo razvijaju toplinu, pa kako je voda lakoma na toplinu, tako se nije nigda bilo sigurno, da i druge topline dolazi; suviše, za kušnja, bilo je preveć kisika potrebita za dihanje bilina, pa je bilo težko, da unidje u mjerilo topline. Kušnje ledom imale su i tu manu, da je usljed velike studeni trpilo dihanje, dapače, da je često sasvim prestajalo. Gosp. Rodewaldu došla je sretna misao, da rabi biline za mjerilo topline.

Uzme se u tu svrhu jedna bilina, čija je toplina jednaka toplini prostorije, u kojoj se bilina nalazi, izmjeri se toplina koju bilina izlučuje u zraku, koji ju zaokružuje, kako što i toplinu, koju gubi izhlapljivanjem. Opredieli se takodjer spečifična težina biline, prije nego li započme kušnja, pa nastala promjena topline nakon stanovitog trajanja kušnje, pa se na taj način dobiju svi podatci potrebiti, da se opredieli, koliko je topline razvila sama bilina.

A to zato, jer promjena topline, koja je nastala u bilini, jeste proizvod topline, koju je bilina razvila za kušnje manje toplina s dvora.

Tim će točnije ispasti kušnja, čim su jednostavniji djelovi biline upotrebljeni za kušnju. A bud množina topline, koju izlučuje jedno tielo zavisi i od oblika njegove površine, to će tim laglje biti izvesti kušnju, čim dio od biline bude okrugliji, pa su za kušnje najprikladniji gomolji, glavice i plodovi.

Uz toplinu mjeri se snaga dihanja, mjereć množinu ugljične kiseline, koju izlučuje bilina u tmici, i to pomoću barita.

Mani znanstvenog tumačenja kušnje; a u kratko reći ćemo, da jabuke, kojimi je on pravio kušnje, bijahu postavljene u jednu zatvorenu posudu, u kojoj je prije bio zrak pročišćen od ugljične kiseline; a po tom je ta posuda (lonac) uronjena u vodu, koja je bila uvjek topla, kako zrak sobe u kojoj se je kušnja pravila. Toplina jabuke mjerena je osobitom spravom od kinežkoga srebra i gvoždja, koja je prije točno prokušana sa jednim ćutljivim toplomjerom na živu.

Spečifična toplina jabuka opredieljena je takodjer točno, te je iznašala 0·924. — Po dno posude u kojoj je bila jabuka bila je stanovita množina baritove vode, koja je pri koncu kušnje pokazala, koliko se je ugljične kiseline izlučilo.

Kad se je točno izmjerila stvar prije i poslje kušnje, i kad se je proračunalo ugljik potrošen za dihanje, doznala se je množina vode, koja je izhlapila, a po tom množina topline potrošena za izhlapljivanje.

Gosp. Rodewald opisuje obično njegov način opredjeljivanja topline, pa sprave pri tom rabljene, i osam kušnja izvedenih.

Njegovim kušnjam je za prvi put dokazano. „da krepčina, koja se razvije za dihanja „bilja, pokazuje se ponajviše u obliku topline „i izvanjske radnje."

Ta radnja u ovom specialnom slučaju sastojala se je u izhlapljivanju vode. U drugim slučajevim može biti sastavljenije, i sastojati se u prevladanju neke zaprieke; kod jedne biline, koja raste n. pr. u razvoju svjetla, itd.

Da se uvjeri ako potenzialna krepčina postaje sve djelatnija, ili ako se ona u pojedinim slučajevim pospremi, od nužde je opredieliti izim ugljične kiseline i uvedeni kisik.

Znanstveni sviet prepisuje velike važnosti ovom odkriću gosp. Rodewalda.

POMOZIMO SE!

Viesti, koje nam novine donašaju, da se trsni ušenac, skoro u svim krajevima naše domovine širi, moraju svakog zabrinuti, komu je iole stalo do narodnoga boljka.

Naš narod tište razne neprilike, pa je on u pogledu razboritog gospodarenja još nevježa, ne možebit jer je nedotupavan, nego što je al baš samo u svom obziru i preveć konservativan.

U nekim krajevima niti ne obradjivaju sve zemljište, kojim razpolažu, tomu je po svoj prilici uzrok, što imadu predosta zemljišta ili što su udaljeni od gradova a loših puteva, pa svoje proizvode ne mogu unovčiti, ali je često lienost i nemar po sriedi.

Nećemo reći, da se to uplošće čini, al svakako priličan broj niti hoće niti se brini kako bi svoje proizvode što koristnije obraćali i što umjerenije uživali; to neka vinogradi nastradaju, nećemo dakako propasti, al ćemo svi ukupno te posljedice živo osjećati i težko jih snositi.

Mnogi će dospjeti na razkršće i pogazen biti, kako to obično kod svakog prelaza biva. Najteže pak podnašati će taj udarac oni krajevi gdje ni blaga, ni polja a ni paše nije, i gdje sve visi o lozi.

Velika većina našega naroda nije se naučila nikakovu zanatu, da bi, kad vile pripru k očima, kamogod pošla, te ma i izvan domovine sebi i svojima kruh služila. Ovo je dapače u nekim krajevima sramota, vele bo: potuca se se kao Kranjac za palentom.

Ti takozvani Kranjci, jesu naši vriedni i radeni gorštaci iz bivše delničke podžupanije, koji ljeti rade doma, a čim ljetinu spreme, polaze na sve strane naše monarkije, pa i u dalje krajeve, gdjegod posla ima.

Rano u proljeće povrate se kući liepom prištednjom; podmiruju porez i ostale potrebštine, jer je veoma malo takovih, kojima posjed daje godišnju prihranu.

Mnogo lošije stoji naš primorac, koji o poljskom gospodarstvu i ne sanja; njemu je vinograd saditi na kršu i grebenu, a rodno polje i sjenokošu tražiti širom slanog i dubokog mora. Par ovaca a puno redje krava čine mu štočarstvo.

Primorac je sa svojim položajem na čistu, te zna, da mu kod kuće nije moguće privrieditì sve, što mu treba za uzdržavanje obitelji i inih potrebština; pa s toga ili je mornar, ili je zidar pa skupa i klesar.

Primorcu poznati su svih pet dielova svieta bolje nego posavcu Podravina i Podunavje, njemu je svaki posao, gdje si poštenim načinom štogod može zaslužiti, dobro došao. Grade li se kuće, ceste i željeznice, lomi li se ili kleše kamen, prokapaju li se briegove ili zemaljske užine, svagdje si je on našao pristup i liepu zaslugu.

Na tisuće njih polazi u razne dielove svieta bez da su jeziku i tamošnjim običajima vješti; nu to jih ne smeta: vješt vodja zastupa jih kod stranaka i oblasti.

Primorac, kako je vješt svomu zanatu, zasluži liepu svotu prieko godine; nu on ne misli samo na danas već i na sutra.

Prema trajnosti radje ostaje on i po više godina u tudjini; al nikada ne zaboravlja svojih: svaku i najmanju prištednju šalje kući, koja se samo u skrajnjoj nuždi načimlje i troši, a inače koristonosno ulaže.

Ako tko, to primorac znade svaku i najmanju gredicu zemlje obraditi i njom se okoristiti. Uz sav njegov napor, hrana mu je pura (polenta), kava, luk i po koja sardelica; do mesa dolaze samo po najvećim blagdanima; pa su ipak zdravi, kriepki i veseli kao riedko koji.

Domaći rad spada većom stranom na žene i one, koji ne mogu u tudjinu. — Ženskadija polazi na radnju i u razne tvornice, kadkad u mjesto za dva sata odaljeno.

Tko nije imao prilike gledati, kako one rano ustaju a kasno na počinak polaze, te kako jih razno nevrieme bije, taj ne može pojma kako se težko zasluži 30 do 50 novčića na dan, a dosljedno tomu kako se svaki novčić težko izdaje.

Krš nadario bi trud primorcu samo onda, kad bi zasadjeno trsje (jedina znatna grana privrede) svake godine bar dovoljno rodilo. Krš se obradjuje samo uz krvav znoj; a motika ne pada ovdje u med, već u greben.

Tko nije vidio kojom mukom primorac priredjuje tlo, na kojem kani lozu zasaditi, kako ga čuva od bujice i njeguje, taj ne može pojmiti, kako je primorcu sladak užitak čaše vina, i što sve on sa utržkom od vina podmiruje.

Filoksere, bar za sad ne ima u primorju; al je druga nevolja gušila primorca već od g. 1875, a to je neka bolest grozdja, koja je isto uništavala.

Posjednici, koji su prije znali potrgati po 50 i više vedara nisu tih godina dobivali više od dva, tri hektolitra, pa im se ni raduja nije naplaćivala.

Čovjek kuša u nevolji sve, tako i ovdje učiniše, pa je redovito sumporenje najviše pomoglo.

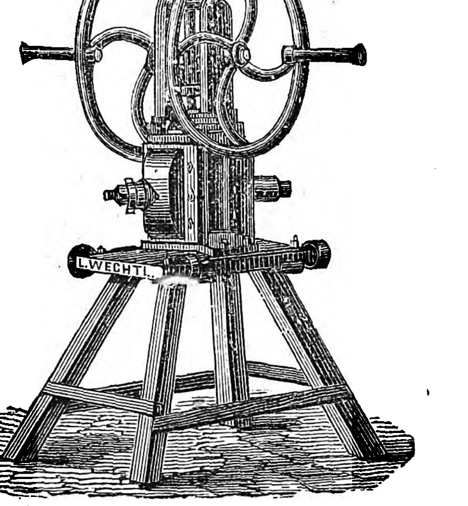
Prošle godine sinulo sunce i pred naša vrata: vinogradi ponieli krasno, i doneli povoljnu berbu. Narod će se otriebiti kojekakovih zanoktica i porez laglje podmiriti. Primorsko je vino plemenita kapljica, te se i ove godine plaća do 25 for. hektolitar.

Premda je ove godine više vina, primorac će si po svojoj liepoj navadi gasiti žedju sa „bevandom" i onda, kad po najvećoj pripeki bude radio. Cilo vino dolaži na red samo za velikih svetkovina.

Kamo sreće, da bi naš narod i po drugim krajevima tako mislio i radio; bilo bi mnogo manje i nevolje i nesreća; prekomjeran užitak vina, nije nikomu dobra donio.

Opravdani strah filoksere može i nas posjetiti, daje nam ozbiljno misliti, čim bi narod gubitak vinograda bar djelomično naknaditi mogao?

Mi mislimo, da bi zasadjivanjem i gojenjem voćaka tomu zlu koliko toliko predusreli; s toga je svima, koje milom, koje silom nastojati, da svaka kuća, gdjegod samo ima mjesta, voćke sadi i plemeni. Poslovica veli: „U svakom kraju nek ti voćke staju; nastoj ih snažiti, trud će se platiti!" Tko bi ju još ljepše zamislio i rekao?



Slika 16. *Wechtl-ova excenter sisaljka za vino.*

Da je tako, osvjedočen je o tom najbolje naš primorac, koj rekao bih: najradje trešnju gojiti, ona mu daje prvi novac, kad s proljeća o drugom voću još ni govora nije. Nu i zbilja, naše primorje ima trešanja pogledom na dobrotu i ljepotu onakovih, kakovih ti srce samo poželiti može. — Trešnja rodi ovdje u pravilu svake godine i to obilno. Mnogo je kuća, koje tim utržkom podmiruje mnoge potrebštine. — Jakuka, kruška, šljiva i breskva rode takorekuć svake druge godine, te se razmjerno malo naplaćuju.

O gnojenju vinograde mješancem.

Naši stari, kad su sadili vinograde gnjojili su ih najobilnije i najboljim djubrom, a sadili ih na zemlji, koja je bila krčevina ili je ležala dvadesetak ili tridesetak godina kao starina (ledina). Dandanašnji žalibože biva posve drugčije. Sadovi se slabo gnoje, jer gnoj nedotiče, a vinograd pomladjiva se na zemlji, gdje je pred jednu ili dvie godine bilo potučeno lozje.

Tim postupanjem zemlja izjalovi, postaje neplodna, loze malo ili ništa ne radjaju pa se mora mjestimice gojitba vinograda posve napustiti.

A koliko i koliko vinograda, jer iznemogli, jedva daju toliko ploda, da plaćaju kamatu na trud i dangubu za obradjivanje. I ti će se morat napustiti, i mnoge druge prostrane površine gdje se prije bujni vinogradi zelenili.

Ta površina izjalovljene zemlje raste u razmjeru u kojem se vinogradarstvo širi na štetu poljskog gospodarstva odnosno stočarstva. Uz vinograd neda se držati blago, a u razmjeru u kojem vinogradarstvo širi na štetu poljskog gospodarstva, nestaje hrane za blago. Manje krme, manje blaga, ali i manje gnoja.

Uz ovakove odnošaje vinogradaru ostaje:
a) ili da razširi poljsko (gospodarstvo) uzmnoži stočarstvo i tim povisi proizvod djubra,
b) ili da rabi umjetni gnoj,
c) ili da si priredjiva mješanac gnoj.

Prva radja bila bi najbolja, i najsavjetnija, ali za izvesti ju hoće se promjena osnove, što je skopčana velikim troškom, osobito ako je krčiti vinograde na korist poljoteživa.

Umjetni gnoj je bez sumnje sveta stvar, kao jednostrano gnojivo, ali je siromašnom vinogradaru težko izdavati novca u zemanu, kad ga sam trebuje.

Ne ostaje nam nego proizvadjanje mješanca. Mješanac doduše hoće zanoveti, te spada medju skuplje vrsti gnoja, ali se mudrost sastoji sva u tom, da ga se ciene napravi.

Hranive tvari, koje mješanac bude sadržavao, valja uvjek, da su vriednije od tvari uloženih za pravljenje mješanca.

S toga je za mješanac za vinograde najbolje rabiti sve odpadke iz gospodarstva i vinogradarstva, kao travu, smeće, lišće, pruće, drop, nečist, pepeo, blato, itd. itd.

Na pravljenje mješanca za loze, valja najviše da doprinesu same loze njihovim vlastitim odpadcim, pa odpadcim i ostatcim od njihovoga ploda, onda pepeo (lug), i ljudske izmetine toli krute, koli tekuće.

Ako se na kući ne proizvadja dosti pepela, izplaća se kupovati ga i primješavati mješancu.

Mješanac valja svake godine dvaput dobro prekopati i prebaciti, i to na proljeće i jeseni. Tom prilikom doda mu se ljudskih izmetina, koje se s njime dobro izmješaju

Miešanac je dozrio za porabu koncem druge godine. On sadrži u sebi puno hranivih sastavina. Vozi se ili prenaša u vinograde zimi, te se svaka loza zagnoji su 2 ili 3 škipa (mašura, kopanjice).

U srednjem gospodarstvu, od samih domaćih odpadaka, dade se napraviti na godinu 6 do 10 metričkih centih mješanca, a sve i svaka uračunana ne stoji taj mješanac nego 10 do 12 forintih.

SACHARINA.

Sacharina je jedno novo sredstvo, koje u zadnje doba neki rabe za osladjivanje vina, jer da istodobno djeluje u vinu kao antisetično sredstvo t. j. takovo sredstvo, koje čuva vino. Na teku je kiselasta, a na mirisu sieća na jodoformium.

Jedva je prošlo desetak godina, da se je salicilna kiselina, to izvrstno sredstvo proti rheumatićnim bolestim, preporučavala, kao jedino i najsigurnije sredstvo za čuvanje vina, pa se danas drži za patvoreno vino, koje sadrži salicilne kiseline, jer se je nenaravski primješavala vinu, i jer kod nekih prouzrokuje otrovanje, a kod drugih grčeve u mokraćnom mjehuru.

Salicilna kiselina dobiva se jednostranom skupnjom (sintesis) fenične kiseline. Za proizvadjanje sacherine uzimlju *tolnene*; ta tolnena je srodna benzini, vadi se kao i ona iz katrama.

Gosp. C. Comboni u jednom liepom članku u „Rassegna di Viticoltura ed Euologia," kaže, da je sacharina kemički proizvod koji nema ništa jednaka, niti se može izmjeniti sa kemičkim sastavinam, koje vino sadrži od naravi. — Ivan Levinstein bio je onaj koji je u veljači 1886 izvjestio „Society of Chemical Industrie" o tom novom proizvodu, i točno o načinu kako se pravi.

Našlo se je onda odmah zauzetnika, koji su hotjeli, da će sacharina zamjeniti sasvim slador, ali se je dosad dostatno dokazalo da je ona jedno od onih sredstava koje vinari nesmjedu rabiti, ako neće, da izkvare zdravu kapljicu Božju.

Comboni, na temelju kušnja, koje je izveo, nieće da bi sacharina bila absolutno antiseptično sredstvo za vino. On tvrdi, da ne čuva vino da se išteti u brsatu, te da ne ubija kvasinove gljivice, niti pliesan.

Ako se bielome vinu doda sacharine, u svrhu, da se osladi, nakon nekoliko vremena vino pomuti se.

Sva ova hrdjava svojstva sacharine, koja su kušnje dosad dokazale, odsudjuju absolutno.

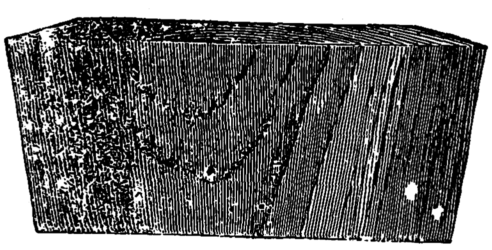
Ima, Bogu fala, izobilj dobroga naravskoga vina, ne srdimo dobrotu božju kvareć ga bez potrebe i bezrazložno. Već je nedavno jedan trgovački potrkić putovao po našim krajevim i nudjao na prodaju sacharinu. — Nedajmo se zavariti. Pokaže li se takav nudioc, na naša vrata, otjerajmo ga metlom, kao kugu.

Kako se prieči da ulje ogrančavi?

Ulje bez razlike vrsti posve lako ogrančavi. Na primjer ulje od orasâ, traženo je puno, i od velike je vriednosti dok je friško, ali žalibože posve lako ogrančavi, niti se je do sada znalo za način kojim bi se grančavost preprečila.

Ulje, kojemudrago vrsti u doticaju sa zrakom posve lako ogrančavi. Sva je prilika da kisik od zraka okisi, neke sastavine ulja, i tim poremeti sklad sastavina.

Ali kolikogod je zrak štetan po ulje, isto toliko, ako ne i više štetno je svjetlo. Poznata je stvar, da se ulje od masline na svjetlu dekolorira, i ne samo što izgubi svoju liepu boju i postane bielo kao voda, ali postane bljutavo. Isti ili slični učinak pravi svjetlo na sve druge



Slika 17 *Vranj.*

vrsti ulja, s toga se preporuča čuvati ulje u kamenicam ili zemljanim, a ocaklenim posudama Za trgovinu, jer se hoće staklenica, najbolje je rabiti staklenice od tamnoga stakla.

Štetno djelovanje svjetla može gospodar, ako ga je volja preprečiti, a kako „Gazzette de Village“ tvrdi može i ono zraka, jer je u rakiji našasto posve jednostavno sredstvo proti grančavosti ulja. Rakija je laglja od ulja, ona pliva na ulju; ako se dakle u staklenici povrh ulja ispuni grlo rakijom, zrak neće moći dopirati do ulja. — Dosti je u grlu staklenice 1 ili 2 prsta rakije. Razumjeva se samo po sebi, da takovu staklenicu valja dobro začepiti, te čep zasmoliti ili još bolje privezati mjehurom.

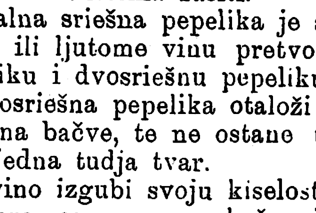
Kako se liječi ciknuto vino (spunto).

Gospod. Emile Vincent napisao je u „Journal vinicole“ jedan vrlo liepi članak odnosno ciknutoga vina, iz kojega mi vadimo glavnije misli, jer i kod nas vrlo često cikne vino.

Ciknuto vino može se doneklen izliečiti, ako se mješa zdravim vinom, te ako se pazi na to, da su bačve posve dobro začepljene. Ali ako je vino posve ciknulo, onda se ono neda liečiti miešajuć ga zdravim, jer bi lako i zdravo pokvarilo. Ciknuto vino u takovu slučaju lieči se kako sliedi: U nešto malo vruće vode raztopi se 30 grama neutralne sriešne pepelike, pa ulije u 1 hektolitar vina i dobro izmućka. Ako navedena množina sriešne pepelike nije dostatna, onda se opet nešto malo raztopi u vodi i doda vinu, ali nevalja nigda preveć raztopiti, nego radje nešto manje, nego li je potreba da se sva kiselina zasiti.

Neutralna sriešna pepelika je sol, koja se u ciknutom ili ljutome vinu pretvori u kvasinovu pepeliku i dvosriešnu pepeliku. Ova zadnja t. j dvosriešna pepelika otaloži se na unutarnjih stiena bačve, te ne ostane u vinu raztopljena nijedna tudja tvar.

Dok vino izgubi svoju kiselost, pretoči se u čistu dobro osumporenu bačvu i dodademu se 1 do 2 po sto alkohola, da se ojača za ono što je žestine izgubio ciknućem.



Slika 18. *Vranj.*

SVAŠTICE.

Da se suknenina za pranja ne s'uži valja ju namočiti, te odmah oprati u što moguće toplijoj vodi, a dok se je opralo, valja ju odmah uroniti u što moguće studeniju vodu. Postupajuć tako, suknenina neće se s'užiti.

Kako se pozna ako su jaja friška. U litri čiste vode raztopi se 25 grama soli, pa se u ovu razsol metne jaje, koje se ima kušati. Jaje, koje je istoga dana sneseno potonut će odmah na dno. Jaje, koje je dan prije sneseno, stati će u vodi izmedju dna i površine, a jaje, kojemu je 5 ili 6 dana stati će do površine vode. Razsol ovu dosti je jedanput prirediti, pa se u njoj mogu kušati jaja stotinu puta.

Amerikanski način čuvanja voća. — Amerikanci nezdrelo voće, koje hoće da im brzo dozrije, postave u vunu, a zdrelo voće, koje hoće da se takovo uzdrži, a da ne prezdrije zatrpaju ili obviju u pamuk.

Da meso omekša — Poznato je, da je friško meso žilavo i tvrdo kad se ukuha, a osobito je pak tvrdo i žilavo meso starih životinja. Gazdaricam i kuharicam daje tvrdoća i žilavost mesa ne malo brige. Nu, i najtvrdje meso može se u čas omekšati pomoću rakije. Metne se meso kuhati ko obično; kad ukuha, opjeni se, pa se podloži vatra da dobro vrije, i u taj čas dolije se nešto rakije. Na dva kilograma mesa, dolije se dvie žlice rakije. Kad se meso izkuha bude posve mehko, a ni zere, da bi davalo po rakiji.

Štednja ulja u svieći. — Ima mnogo ljudi, koji neće da znadu za petroleum, goreći plin ni električno svietlo, nego gore uvjek ulje u svojim starim fiorentinama ili pak sviećama druge vrsti, pa je za to dobro da znadu, kako se pomoću soli može prištediti ulja, a imati više svjetla. Metne se u svieću novi stinj, a na ovi čiste, biele soli u prah smrvljene, na sol ulije se ulje, tako da bude za prst ulja povrh soli. Kako gorenjem uz ulje nestaje i soli, valja ju vremenom nadomještati. — Svieća ne samo da troši manje ulja, ali kako je već rečeno, gori bielijim, svjetlijim plamenom, a stinj se ne suglјeni, nego izgara redovito.

Sadra je jednostavno sredstvo, da se dozna, ako je mlieko razvodjeno. Uzme se 30 grama pečene, u prah smrvljene sadre (gesso), te se sa mliekom, koje se iztraživa zamješa prilično gusta kašica Ako je mlieko dobro i cielo, a toplina od 15° Celsiusa otvrdnuti će kašica, kao kamen nešto u 10 satih. Ako je mlieku bilo doliveno 25 po sto vode, otvrdnut će kašica u 2 sata vremena. Ako je mlieku bilo doliveno 50 po sto vode t. j. pol vode a pol mlieka, otvrdnut će kašica u $1^1/_2$ sat vremena, a ako je mlieku doliveno 75 po sto vode t. j. 3 diela vode, a 1 dio mlieka, otvrdnut će kašica u 40 časova. Kako se vidi sredstvo je jednostavno i od svakoga lako izvedivo.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Wechtl-ovo excenter sisaljka za vino, slika 16. U novije doba hvale ovu sisaljku, kao najbolju, jer da je jednostavna sastava, da je s njom lako raditi, a da može da diže vino ili drugu tekućinu i na visoko. Nasadjena je na drvenome stalku, a ima jedan ili dva volanta, na kojima su pričvršćene ručice, te koji u velike olakoćuju radnju. Ciena im mienja napram veličini, odnosno napram širini rukava i množini tekućine, koju pretoči u 1 sat vremena. Sisaljka rukavom od 40 milimetara promjera, pretoči u sat radnje 75 hektolitara vina a stoji 130 forinta; ona rukavom od 53 cm. u promjeru pretoči u sat radnje 100 hektolitara vina, a stoji 150 for.; a napokon ima jedna, koja izradi koliko ova zadnja, ali je nasadjena na stalku na kola, pa je pomična, stoji 165 for.

Vranji i čepovi. Ježa te hvata kad žaviriš u neke naše konobe i vidiš čim se bačve začepljivaju. Mi nebi pogriješili, ako uztvrdimo, da od sto slučajeva, kad se vino pokvari, 99 puta je tome kriv vranj ili čep. Kroz hrdjav vranj prodire zrak vinu, a sa zrakom množina trusja od gljivica, koje pak prokliсaju na vino i raztvaraju ga ili u kvasinu ili u brsatu ili u što drugo. Naša slika 17 i 18 predstavlja nam dva vranja jednog većeg a drugog manjeg, kakovi vranji imadu biti. Vranj mora, da zatvori bačvu tako da krozanj zrak ne prodire. A to može biti samo onda, ako je izdelan kako valja, i ako je zdrav i od zdravoga drva. Vranj pravi se od omorikova i od bukova drva. Ima dapače zanatlija u šumskim gorskim predjelim koji se bave samo pravljenjem vranja i čepova. Grade ih od 10 raznih veličina. Slika 17 predstavlja najveće vranje, a slika 18 najmanje. — Hiljadu komada vranjeva od najmanje veličine stoji samo 3 forinte, a 1000 komada najvećih, (kako slika 17) stoje $4^1/_2$ for. Ciena ostalih veličina je razmjerna. Bukovi su nešto skuplji od omorikovih. Čepovim biva kod nas ista stvar. Ako se ne navije čep konopinom, teče, a toliko put i obvijen teče. Mnogi niti ne sumnjaju da se vino najpre pokvari ako bačva teče na čep. Pravi čep ima biti izdelan, kako ga naša slika 19 predočuje. I čepove grade, te ih prodavaju na pram veličini. Hiljadu komada najmanjih stoji 4 for. i 25 novčića. Tko kupuje manje od 1000 komada plaća ih 10 % skuplje.

Gospodarske Viesti.

Neprestane kiše, nedopuštaju da se redovito i na vrieme izvedu poljske radnje.

×

Vlada je i ljetos dozvolila sadidbu duhana u onim istim mjestima, gdje je to i do sada dozvoljavala. Ljetos pak nudja sjemena livadnih trava i svilaca, dapače za one učitelje koji budu zadnje dobro gojili, uz dobar broj pomogača, opredieljene su tri nagrade.

×

Od 1 travnja nesmje se više uvadjati u Francusku vino alkoholizirano, jer bi takovo vino podpalo carini, kao alkohol. Ovo je pravi razlog zašto je u ožujku bio vas onaj izvoz vina iz Splita za Francusku.

×

Pišu nam iz Hvara dne 27 ožujka t. g., da je na dno jednog rimskog suda za vino, kojeg su iskopali, našasto biele prašine, za koju je ustanovljeno, da je sadra. Što bi nam služilo za dokaz, da su i stari rimljani sadrili vino e da se bolje uzdrži.

×

Ministar narodne privrede u Srbiji imenovao je dne 1 veljače t. g. (p. s.) izpitno povjerenstvo za učiteljske kandidate i gospodare nižih škola za poljsku privredu.

×

Iz izvješća ministarstva za poljodjelstvo u Beču, razabire se da je do konca veljače prošle godine, broj produžnih poljodjelnih škola bio znatno spao. Ministarstvo prepisuje taj nazadak tome, što se zadnjih godina nisu nagradjivali pučki učitelji, koji su predavali na tih produžnih učionâ.

×

Pruska vlada potrošila je lani 50,000 maraka na podignuće vinogradarstva.

×

Španjolska vlada namjerava podići na 100 franaka carinu na alkohol, koji se bude uvažao.

×

Godine 1886 uvedeno je u Rumunjsku iz Austrougarske 1546 hektolitra vina, dakle 582 hektolitra manje nego li godine 1885.

×

Taljanska vlada ustanovila je tri nagrade od 500 franaka svaku za ravnatelje svilarskih postaja, koji se budu osobito istakli većom i korîstonosnijom djelatnosću.

×

Taljanski svilogojci predložili su vladi, da uvede 5 franaka carine na svaku uncu (30 gr.) svilčeva sjemena, koji se uvede u Italiju iz Francuske.

×

Dne 10 ožujka umro je u Beogradu Dr. Josip Pančić predsjednik srbske akademije znanosti. Rodjen u Bribiru u Hrvatskoj pohadjao je škole na Rieci i Zagrebu, izučio liečništvo u Budimpešti. Nu, nije se ćutio liečnikom, ljubav veliku, ćutio je za prirodne znanosti, pa otide 1845 i 46 u Beč, da sluša predavanja botaničara Endlichera. Kašnje postane okružnim liečnikom u Kragujevcu, a stopro god. 1853 prof. prirodnih nauka na visokoj školi. Puno je učio, puno putovao, puno radio, a puno toga i napisao. Sve što temeljita znamo o fauni i flori Srbije i Bugarske, imamo zahvaliti Pančiću. Laka mu zemljica.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. **Odgovori.**

29. *Juče iznenada zamete kod nas debeo snieg. Neki ljudi na selu mniju, da je snieg koristan i da gnoji zemlju, drugi, da ne, da je štetan; molim vas tko ima pravo?*

L. P. R. u. R. (Dubrovnik).

Da snieg gnoji zemlju, ne, to nije istina, Snieg je plašt za zemlju i bilje; prvoj zadržava toplinu, drugo brani od prozebe. Snieg je dakle samo u toliko koristan u koliko sadržava toplinu zemlje i brani bilje od prozebe.

30. *Molim vas naputite me odklen da nabavim šupljih gvozdenih kolaca od $3^1/_2$ metra. — Koliko stoji 100 komada istih? Odklen se nabavljaju stare željezne tračnice, i pošto su?*

X. u T. (Ot. Murter).

Kolaca gvozdenih za kolčenje vinograda možete nabaviti od tvrdke Holdinghausen & Reifenrath iz Siegen-a u Westphalen ili Schu-

barth & Hesse u Dresdi Koja im je ciena ne znamo. Obratite se izravno jednoj od gornjih tvrdka, pa ćete dobiti svako objašnjenje. Tko prodaje izrabljenih tračnica ne znamo. Valjalo bi se obratiti kojemu staretinaru u gvoždju u Trstu.

31. Kako se opredjeljuje sriešna kiselina u vinu?

S. K. u B. (Zadar).

Po Berthelotovu i de Tleurieu načinu ulije se 10 kubičkih centimetra vina u tikvici, koja se dade zatvoriti, gdje se pomješa sa 50 cm. kubičkih smjesa od polovice alkohola, a polovice ethera. Izmućka se sve dobro, začepi, pa ostavi da miruje 24 sata pri običnoj toplini. Kroz to vrieme striš se izluči ili na dno ili na stiene tikvice; ostale tvari od vina, kao kiseline, voda itd., ostanu raztopljene u smjesi od alkohola i ethera. A u ovoj smjesi ostane još uvjek raztopljeno 2 miligrama striša, koje valja računati. Po tom izpere se tikvica, pa sve prociedi, a talog na cjedila izpere se opet su nešto malo smjese od alkohola i ethera. Sad se cjedilo sa svim šta ostane na njemu metne opet u tikvicu, te dolije vrele vode da se dobiveni striš raztopi. Kad je i to gotovo kapne se u ovu tekućinu par kapljica lakmusove tinkture, pa se onda titrira t. j. opredjeljuje množina sriešne kiseline, kako se u obće opredjeljuju kiseline. Reboul postupa, kako sliedi. On ukuha 100 kubički cm. vina, na 8 grama težine, pa pusti da 24 sata miruje. Striš se izluči, pa se dobije na cjedilu; a ono što ostane na stienama izpere 4 puta sa 5 kubičkih cm. alkohola od 40 do 42 stupnja (postotna). Striš se raztopi u vreloj vodi, pa titrira raztopinom barita.

32. Pri srednje dobroj stajskoj hranitbi krava muzara osrednje veličine, koliko gnoja može računati gospodar, da će dobiti od svake pojedine glave?

I. G. u I. (Hrvatska).

Obično računa se da pri stajskoj branitbi krava od 350 do 400 kilograma životne težine daje 10,000 (desethiljada) kilograma gnoja — Gdje je blago krupnije, razboritije baratanje gnojem, te se obilno stelji, računa se 12 do 15 hiljada kilograma gnoja od svake krave. Množina gnoja, koju se dobije, dade se točno proračunati, po množini krme kojom se hrani blago, i po množini stelje, kojom se stelji. — Po Wolfu 100 kg. suhih tvarih u krmi, daju poprieko 50 kg. suhih tvarih u gnoju. — To oni priračunaju suhe tvari, koje dolaze u djubar steljom; a te suhe tvari koje dolaze u djubar steljom poprieko računa se da iznašaju $^1/_4$ suhih tvarih krme. Dakle 100 kg. suhih tvarih krme, daje nam 50 kg. suhih tvarih u gnoju, a ovome valja još pribrojiti $^1/_4$ suhih tvarih od stelje t. j. 25 kg. Dakle na 100 kg. suhe krme uz stelju, doći 75 kg. suhih tvarih u djubar. Nu pošto obični stajski gnoj sadrži 75 kg. po sto vode, to ćemo od 100 kg. suhih tvarih u krmi, uz ono 25 kg. suhih tvarih od stelje, imati 300 kg. friškoga gnoja, koje će imati 25 po sto suhih tvarih, a 75 po sto vode. Dobije li krava od 500 kg. životne težine, na dan u krmi $12^1/_2$ kg. suhih tvarih i 3·12 kg. slame za stelju, to će se dobiti svakog dana 9·37 kg. suhoga djubra ili $37^1/_2$ kg. friškoga djubra; a u godini dana dobit će 13,687 kg. friškog djubra.

33. Kako i kada obrezuje se dvizac vinograd? Kad se ko'lči?

M. Š. Š. u M. (Istra).

Dvizac se vinograd obrežuje, kada i svaki drugi vinograd, navadno u ožujku. Ima ih doduše koji dvizac ne obrezavaju, ali je bolje obrezavati ga. Način rezitbe zavisi od načina uzgoja, nu dvizac reže se obično golo ili na jedan reznik sa jednim ili najviše dva oka.

34. Imali jeftini stroj za predenje vune za domaću potrebu? Odklen se može nabaviti i za koju cienu?

A. R. u B. (Brač).

Jeftin ručni stroj za predenje vune jeste vito, kojim predu vunu u Dubrovniku i okolici. Koliko stoji jedno takovo vito i tko ih gradi neznamo. Ciena mora da mu bude 10 do 15 forinti. Pisali smo u Dubrovnik, i dok dobijemo odgovor obznaniti ćemo vas.

B. Nova pitanja.

35. Na koji način mogu se čuvati limuni do na ljeto bez pogibelji da uzplisnu?

A. P. u S. (Cetina).

36. Do pred malo godina sjekli su na ovom otoku šume na čulac t. j. tako, da bi posjekli sta blo $1^1/_2$ do 2 metra nad zemljom. Tako posječeno stablo izbacilo bi pri vrhu mnogo i prilično debelih granâ. Kod druge sieče, posjekli bi samo one grane. Opet bi se pomladilo pa bi opet sjekli grane, kod svake sliedeće sječe, dok nebi stablo izginulo. Volilo se je ovaj način sječe, jer se je češće imalo koristi od šume, i jer se je moglo pasti goveda odmah iza sječe. Sada politička vlast zahtjeva, da se ne samo grab, nego i hrast i svako drugo drvo, osim sjemenjaka, odreže razi zemlje, inače kazni globom. Gospodarim ta novotarija nije mila, i tvrde, da se tako tamane šume, jer da hrast posječen razi zemlje neće više mladica izbaciti, nego da će se posušiti. Molim vas, koji je način sječe bolji, razumniji i unosniji?

Dr. U. Г. u K. (Krk).

37. Crv, kojeg vam šaljem, vrti deblo raznih voćnih stabala. Kako se zove? Koja mu je narav? Kako se tamani i kojimi sredstvi?

M. S. u T. (Pelješac).

38. Koncem studenoga 1887 ispekao sam rakiju grozdovaču (dropulju). Salijem ju u jednu dobru, zdravu, hrastovu bačvu od 200 litara u kojoj je prije bio špirit. Bačva bila je namještena u konobi uz ostale sudove vina. U veljači t. g. počmem prodavati rakiju, prodao nešto, pa na moje čudo ostala bačva skorom suha. Po uhvaćenu novcu sudim da sam prodao 60 litara. — Bačvu sam pregledao sa svih strana, pa nigdje znaka da je rakija tajla. Opazio sam ali, da je do jedne glave bačve bilo nešto ugašena vapna zasuta za $^1/_4$ metra pržinom. Što je moglo biti od ostale rakije? Jeli ju moglo vapno ili pržina izpiti?

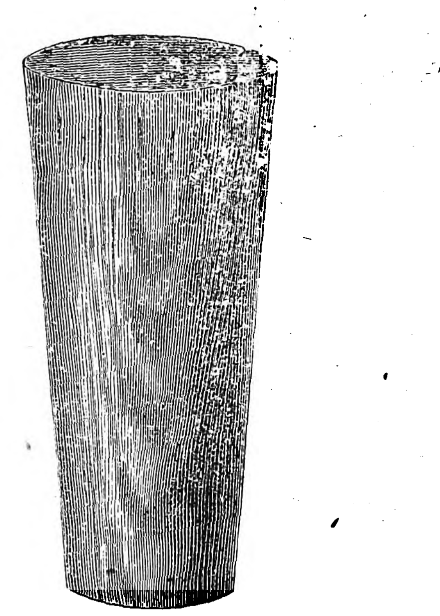
T. A. u V. (Knin).

39. Imam kravu i s njom lanjsko tele. Premda ju hranim kako valja, ona pojede čega se god drugog dočepa, a najradje tkanine, haljine, užeta i svaku prteninu. Tele je još gore i opasnije od matere. Imali kakva lieka, da se od tog odvrate?

T. A. u V. (Knin).

40. U mojem perivoju imam puno divljeg selena. Molim vas naputite me, kako dag opitomim?

I. K. F. u (Vis).



Slika 19. *Čep.*

41. Što bi se od masta dogodilo, kad bi ga u badanj mjesec dana držao?

I. K. F. u V. (Vis).

42. Neki kažu, da je bolje prati sudove morem nego li vodom, a neki da je bolje octom nego zdravim vinom. Molim vas tko od ovih pravo govori?

I. K. F. u V. (Vis).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1888.

Č. gg. Antićević I. — Antićević J. — Gospodarska Podružnica - Zlatar — Čagelj O. M. — Bogdan V. — Moslavić A. — Bittanga Dr. A. — Saćir-Begić M. — Batinić S.

— *Č. g. Vrčić M. — Knjižicu „Duhan" odposlali smo vam prekojučer. Da ste nam zdravo,*

— *Č. g. Canjuga F. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca god. 1889. Živili!*

— *Č. g Kovačić D. P. — Broj 1 odposlali smo vam.*

— *Č. g. Stefanović M. A vami svezak XV.*

— *Č. g. Miolin M. — Mi vam šaljemo list na označenu adresu Molimo vas obznanite poštarski ured u Solinu, da vam list zadrži.*

— *Č. g. Anić T. — Ono zadnje vaše pitanje nezasjeca u program vašega lista.*

— *Č. g. S. R. — Ako bude moguće ovoga lipnja ili srpnja, kad obično imade manje druge radnje.*

— *Č. g. Božić K — Radite po onom naputku, nećete pogrješiti, a mora da izpane dobro.*

— *Č g. R. - Sptit — Molimo vas na liepe, odlučite se, jer ćemo inače udariti drugim putem.*

— *Č. g M. - Budva — Šta mislite?*

— *Č. g. Orhanović kap. M. — Svezak VIII, odposlali smo vam*

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U VELJAČI 1888.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža topline	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Snježnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	6·3	10·9	14	0·0	1	4	25	5	7	1	—	—	7	1	—	—	13	—	1	1	12	1	—	—	—	118·3	26·0	22
Korčula	9·1	13·1	15	+4·3	7	10	19	12	—	3	—	—	—	—	3	—	2	4	7	12	2	—	—	10	11	178·0	41·0	9
Hvar	8·3	13·8	27	−1·0	8	3	26	15	—	2	—	—	2	—	3	—	4	3	12	2	2	4	1	3	1	87·6	25·5	16
Knin	4·2	10·7	14	−2·0	1	12	17	8	7	2	—	1	14	1	—	—	13	1	2	—	5	—	—	1	7	—	—	—
Drniš	5·3	10·0	15	−3·3	1	15	14	8	4	1	—	10	5	2	—	1	4	—	2	4	5	—	—	—	1	—	—	—
Nin	5·8	11·7	15	+0·2	1	11	18	10	1	1	—	2	4	—	—	—	3	7	7	16	—	—	1	4	9	—	—	—
Dubrovnik	8·7	15·3	26	−2·5	8	3	26	17	—	4	—	—	3	—	5	1	13	7	19	15	7	2	5	10	9	162·2	39·7	23
Smokvica (Korčula)	6·7	9·3	26	+2·7	7	11	18	11	1	1	—	—	5	—	2	—	3	6	13	20	10	10	4	5	16	156·0	67·0	16
Račišće (Korčula)	8·4	14·4	27	+2·0	7	9	20	14	—	3	3	2	3	—	5	1	2	2	1	15	8	4	6	9	5	200·0	47·0	16
Obrovac	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Podgora (Primorje)	6·3	10·0	27	−1·3	7	5	24	16	3	5	—	—	4	—	—	—	3	11	1	4	3	—	1	3	1	—	—	—
Proložac (Imotski)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Blato (Korčula)	8·7	12·2	15	+4·0	2	8	21	12	—	3	—	1	—	1	5	—	1	3	—	18	1	5	—	3	4	—	—	—
Bol	6·6	10·3	27	+0·6	7	6	23	10	2	2	—	—	1	—	—	—	—	7	3	19	1	4	2	2	9	—	—	—
Trogir	7·4	12·3	14	+1·4	7	7	22	11	1	5	—	—	4	9	1	—	5	5	11	7	1	1	5	1	—	89·0	—	—

U ZADRU 1888. BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA"

Godina VII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 8

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Travnja 1888. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Travnja 1888.

O naredbi francuske vlade, kojom se zabranjuje uvoz alkoholizirana vina.

Mi smo već javili da je Francuska vlada od 1 travnja t. god. zabranila uvoz ožešćenih (alkoholiziranih) vina u francusku.

Tu zabranu prouzrokovale su dvie stvari. — Prvo što je sve vino uvedeno a francusku bilo alkoholizirano njemačkim alkoholom od raži, a u zadnje vrieme učenjaci francuske akademije znanosti dokazaše, kako štetonosno djeluje na zdravlje čovjeka svaki alkohol izim vinskoga. Drugo, jer francuska vlada, koja je u oštroj ekonomičkoj borbi sa Italijom, hotjela dati ovoj jedan žestoki udarac.

Da vidimo hoće li gornjom naredbom Francuske vlade pretrpiti naša vinska trgovina.

Usljed trgovačkoga ugovora izmedju Austro-ugarske i Francuske, mi uživamo polakšice najpovlašćene države, pa bi po tom gornja naredba francuske vlade imala biti nama na korist. Ali koristi gornje naredbe mi ćemo uživati samo onda, ako naša vlada bude energično postupala i štitila naše interese.

U Italiji imade puno vina niže vrsti, koja za prevoz nisu, ako se ne alkoholiziraju, a grade i puno tankoga vina (vino piccolo) umjetnoga vina, i vino od vode i žeste sa bojom i primjesom, kojeg takodjer ožešće Francuska bila je glavno raztovarište taljanskoga vina; gornjom naredbom dakle, ciljala je francuska vlada, da izravno pogodi taljansko vino, koje toli umjetno, koli drugo koje nije za prevoz ako se ne alkoholizira.

I naše vino, nije pravljeno na način, da se trajno može uzdržati, ali ono je ipak takove naravi, da se od listopada do ožujka može prevažati bez straha da se pokvari.

A kako je Francuska osobito naklona našemu vinu, neće mu na pograničnim carinaram na tanko gledati, samo ako vino bude praćeno svjedočbom občinskom, potvrdjenom od francuskoga konzulata.

Pošto se je zadnjih godina, a osobito u zadnje vrieme često dogodilo, da se je iz Trsta ili Rieke izvažalo u Francusku taljansko vino, koje se je u rečenim mjestim pokršćivalo za naše, valjalo bi da vlada strogim naredbam zabrani slične vrsti kriomčarenja, jer će inače taljansko vino ići u Francusku preko Trsta ili Rieke kao naše vino, a tim bi naša vinska trgovina bila posječena.

Dosta štete imamo usljed zadnjeg trgovačkog ugovora, a kad nas srećom Francuska pomaže, da udari Italiju, okoristimo se prigodom, te vlada neka budno pazi, da Trst i Rieka nebudu mostovi preko kojih će na našu štetu prolaziti taljansko vino u Francusku.

Badem ili Bajam

(Amygdalus communis L.).

Krasno li nam badem izkiti studeni siečanj, veljaču ili ožujak svojim blelim ili ružičastim cviećem, a obilno li nas nadari ljeti svojim skupocienim plodom; a mi smo mu neharni. Malo kojem voćnome stablu posvećujemo manje pomnje, nego li bademu. Da ga zasadimo, to je sve, ali mu mjesta ne biramo, a mnogokrat ni toliko truda, nego nam se samonikao nameće.

Bajam spada u podrazred: *Elentheropetalae*, u odiel: *Calyciflorae*, u red: *Rosiflorae*, u obitelj: *Amygdaleae*.

Domovina mu je jugoistočna Azija i sjeverna Afrika. Odklen se je preko egejskih otoka razprostranio s jedne strane u Grčku, te po balkanskom poluotoku, a s druge strane t. j. iz sjeverne Afrike razprostranio se je po Siciliji i Španjolskoj.

Za bajom se znade od 6 stoljeća prije Isukrsta, jer su ga onda Grci poznavali. Homer nije poznavao bajam, dočim su za dobe rimskih careva, već razlikovali vrsti. A bajami iz Naxosa i Cipra cienili su se za najbolje.

U mitologiji bajam značio je bol i rani razvitak. I u bibljiji značio je bajam rani razvitak.

Bajam raste stablasto, napram vrsti 3 do 12 i više metara visoko. Razvija liepu krošnju; deblo odeblja do 60. cm. i više u promjeru, hrapave je razpucane kore, tamne pepelasto sivkaste boje. Kora na mladicama je zelena i gladka, a kašnje postane hrdjaste smedje boje. Lišće je kratkopetljasto, šiljasto, dugoljasto zaoštrena vrha, tupo pilato, gladko, jasno zelena, svjetlećeg se lica, a tamnije zelenog naličja.

Cvate prije no što prolista. Cvatnja pada obično u veljači, no mnogo krat cvate već u siečnju ili čak pred Božić, a na sjevernijim studenijim stranama, cvate u ožujku. Čim kašnje cvate, tim se zametne više ploda. Cvieće je zvonasta viencića petolatično, bielih, ružičastih ili crvenkastih latica. U svakome cvietu ima 20 do 40 prašnikâ poredanih u dva reda,

---

PODLISTAK.

O mašćenju vezova i slame.

Prije neg se opiše sami način mašćenja, dobro je da se upoznadu razna mastila i pomoćna sredstva, te njihov način djelovanja.

Pepelika. Za mašćenje (tanganje) vezova ili slame rabi se pečena (kalcinirana) pepelika. Od proste pepelike, koja se vadi iz luga (pepela, dobiva se pečena pepelika, ako se prosta pepelika peče na tavi na vatri, dok izgubi svu vodu

Soda, rabi se u čistome stanju. Ona se vadi dandanas ponajviše iz kuhinjske soli. — Čista soda je ledičasta, ali se na zraku brzo razpadne u prah; ako se ugrije raztopi se. U vodi je topiva, dočim se u alkoholu ne topi.

Kocelj (alaun, alume) u čistom stanju je ledičast, ako se ugrije izgubi vodu i pretvori se u bielu ledičastu tvar. Ne topi se u vinovici, a topi se lako u vodi.

Striš rabi se izčišćen pod imonom kremora (cremor tartari). Topi se u 100 djelova hladne vode i 18 djelova tople vode.

Sriešna kiselina, pravi se iz sriša. Prozirni su to ledci bez boje i mirisa, vehoma kisela teka, a topivi 1 $^{1}/_{2}$ dielu hladne vode a u $^{1}/_{2}$ diela tople vode.

Solikov kositer (klorzim), dobije se ako se kositrene pilotine raztope u solnoj kiselini.

Solikovo vapno (klorno vapno) je biela, na zraku vlážna tvar poput tiesta, a žestoka vonja Topi se skorom sasvim u vodi. Čuva se u zatvorenim posudama, na suhu, tamnu i hladnu mjestu.

Krvni lužac (Blutlaugensalz) jeste žuta ledičasta, prozirna, bezmirisna nagorka tvar, lako topiva u vodi, a netopiva u vinovici.

Crveni modrikovo kiseli kali. Ledci su rubin-crvene boje a laste se poput tuči; bezmirise su i lako topivi u vodi.

Modra galica ili *bakreni vitriol.* Ledci su modričaste boje, troše se na zraku, a tope se u vodi. Iztrugani davaju bielu prašinu.

Bakreni klorid. Jasno zelena je sol, vehoma liepa.

Zelena galica ili *zeležni vitriol,* zeleni su to ledci, riedko kada posve čisti, a tope se u vodi. Tamno zeleni ledci su najčistiji.

Kromov kiseli kali, žuti i crveni. Žuti kromov kiseli kali, sastoji se od ledaca jasno žute boje, gorka teka; lako su topivi u vodi, ne raztapljaju se u vinovici, a ako se ugriju postanu crveni

Crveni kromov kiseli kali sastoji se od ledaca žive crvene boje; teka je gorka, a lako se topi u vodi.

Olovni slador, pravi se ako se olovne pilotine stavljaju u kvasinu, da se raztope, pa višak kvasine iztjera grijanjem. Ledci su prozirni, troše se na zraku, a raztapljaju se posve lako u vodi. Teka su najpre slatkasta, a onda stiskaju.

Solno kiseli anilin je spoj solne kiseline sa anilinom. Biela je ledičasta tvar, koja lakomo upija vlagu iz zraka, pa postane najpre crvenkasta, a onda crna. Mora se čuvati u dobro začepljenim posudama.

Sumporna kiselina, je bistra, bezbojna kao uljasta tekućina, bez mirisa, a kiselasta teka, čuva se u staklenicama staklena čepa, i pri radji i uporabi valja paziti, da ne padne koja kapljica na odjeću ili na kožu, jer progori.

Solitrena kiselina; rabi se takozvana pušeća se salitrena kiselina.

Solna kiselina je tekućina, iz koje se, ako je čista, dižu na zraku pare poput magline.

Čipavna voda je tekućina oštra luživa mirisa. Čuva se u dobro začepljenim staklenicama.

Pyrogallus kiselina su bezbojni ledci, topivi u vodi i vinovici. Pravi se sublimacijom treslene kiseline.

Mjedenka (Grünspan), pravi se iz dropa i mjedenih ploča. Zelenkasta ili modro zelenkasta tvar, topiva u vodi i u vreloj vinovici.

Pikrinova kiselina žutkasta je, kao pločasto ledičasta tvar. Raztaplja se težko u hladnoj vodi. ali zato posve lako u toploj vodi i u alkoholu. Sa pikrinovom kiselinom valja raditi obzirno, jer je otrovna tvar.

Vrsti crvena drva, kao fernambuk, sapan drvo, sandel drvo, itd. u trieskam ili izmrvljeni daju crvenu boju više ili manje topivu u vodi. Fernambuk n. p. omasti vodu crnjeno, dočim ju sandel ne omasti. Sve vrsti crvena drva prokuhane sa lužinami, daju crvenu tangu.

(Sliedi).

a jedan pestić, debele narančaste žute njuške. Obično dolaze po dva cvieta na jednoj kratkoj i gladkoj stapki.

Plod je jajoliko dugoljašta oblika, nešto plosnat, na jednom kraju zaoštren, na drugom tup. Sjemenjaka (pinka) je omotana u hrdjasto smedjoj kožici, onda u ljuski više ili manje tvrdoj, pa najzad u mesnatoj, priličnoj debeloj kori, koja se zdrienjem ploda posuši, te često sama odpadne.

Bajami diele se: *a)* na gorke ili gorkiše, *b)* na slatke ili slatkiše i *c)* na mekiše t. j. bajame meke kore (ljuske).

a) *Gorkiši (A. amara)*. U cvietu je pestić uprav tako dug, koliko i prašnici. Sjemenika (pinka) je malena, žaka ili gorka, da ju nemoš okusiti. Na petljama lišća nema žljezdica;

b) *Slatkiši (A. dulcis)*. Pestić imadu dulji od prašnika; sjemenjaka je veća, jedrija i slatka, na petljam lišća ima žljezdica;

c) *Mekiši (A. fragilis)*. Lapovi su dugi, koliko i latice, bez žljeda je, a kora (ljuska) mu je hrapava, kao spužvasta i meka, te se krši i mrvi pod prstim. Cvate najranije.

Ove tri vrsti imadu do 40 suvrstih.

Bajam razplodjiva se sjemenjem i navrćanjem. Obično iz sjemena dobiva se onakova vrst, kakovo je bilo sjeme, ali mnogo put izrodi, te mjesto slatkiša dobije se gorkiš, mjesto mekiša plod tvrde ljuske itd.

Sjeme sadi se kasne jeseni, zimi ili rano u proljeće, i to ili odmah na opredieljeno mjesto, ili u sjemenjak, kako drugo voće.

Sadi se na razmak od 20 do 40 centimetara, a 10 do 15 centimetara duboko u zemlju.

Jeseni i zimi sadi se suho sjeme, dočim se za proljetnu sjetvu moči sjeme u daždevici, kojih 10 ili 15 dana. Ako se sjeme kasno zasije, a bez da se namoči, onda neklica iste godine, nego nastajuće jeseni ili budućeg proljeća. Neki gorkiši tvrde kore, kao kamen, ostanu u zemlji 3 do 5 godina doklen proklicaju.

U sjemenjaku uzgajaju se 2 do 3 godine, pa ako se nije sigurno, da sjeme vrst vjerno neproducira, onda se 2 ili 3 godine navrću na stalnu vrst i presadjivaju se ciepilnjak.

U ciepilnjak ostanu 1 do 4 godine. Svake godine ili svake druge godine se razsade, a njega sva sastoji se u plievljenju, i tim, da se uzgoji po mogućnosti upravno deblo, što ide vrlo težko kod bajama, koji se rado prigiblju i tjeraju postrance.

Za upravna debla navrću bajame na šljive i na praskve, al to ne valja, jer takav bajam nije trajna života, niti je mukotrpan. On uspjeva dobro samo onda, ako se zasadi u dobroj zemlji, koja mu daje sve one pogode, koje hoće šljiva odnosno praskva.

U 5 ili 6 godina sadi se bajam na polje. On ne bira zemlje, uspjeva i na kamenitom, vapnenastom kršu, samo ako izmedju pukotina kamenja može pružiti svoje žile. U boljoj zemlji uspjeva bolje. Na lošijim zemljam bolje je uzgajati bajame iz sjemena odmah na opredieljeno mjesto.

Kašnje ne trebaju druge njege, do eventualnog klaštrenja radi oklika. — Mnogo krat napane bajam cor (aphis) i nekakova malena gusjenica, koja znade izbrstiti sve lišće. U oba slučaja hoće se odmah lieka, i to onakovoga, kako se na drugim stablim tamani cor i gusjenice.

Sa jednog stabla bajama može se ubrati godišnje 20 do 60 kilograma ploda.

Rodovitost ne zavisi toliko od vrsti, koliko od vremena. Sve bajame cvatu obilno, a ako ne nose uvjek obilno ploda zavisi od studena ili kisna vremena ili žestokih vjetrova, koji običajno vladaju za cvatnje. — Čim je mekše, lepše vrieme za cvatnje, tim bajame obilnije rode, jer zametnut plod težko gine.

Bajamu ne valja saditi na progalinam, gdje brije sjevernjak ili dere jug, nego na zaklonjenom mjestu, prama poldnevu.

Cvatnja može se doneklen zakasniti, ako se plemenitije vrsti navrću na prostije. Gorkiši cvatu najkašnje, a cvatnja će zakasniti, ako se za studena dana razkopa zemlja do žila, pa kad je studen prodrla u zemlju i zahvatila žile, onda se zagrne, pa pokrije slamom. Izpod slame uzdrži se studen. Ovako može da zakasni cvatnja 15 do 30 dana. *(Sliedi).*

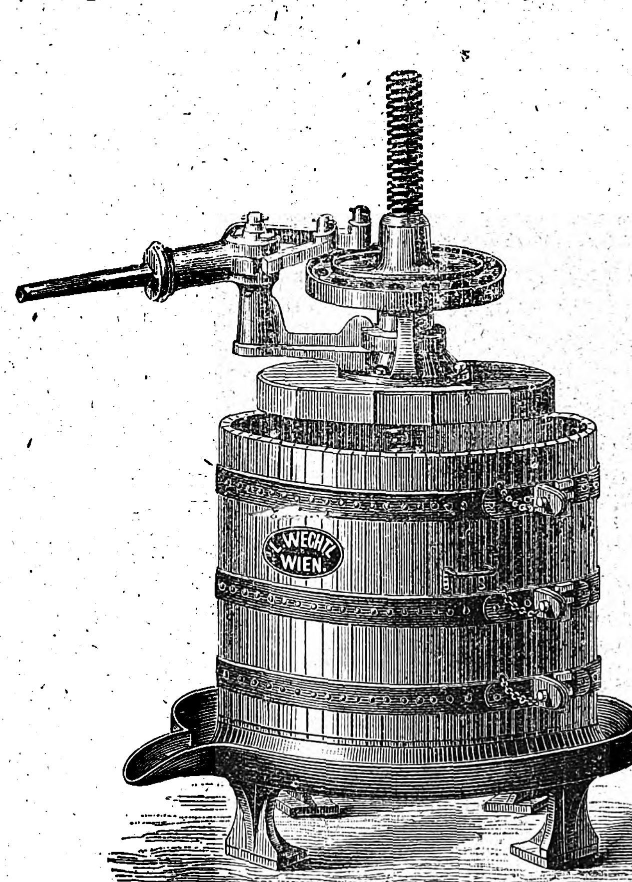
BAČVE.

Vinari u obće jako malo važnosti davaju bačvi, a u mnogo slučajeva odluči bačva na dobrotu vina.

Bačve od hrastovine, sa gvozdenimi obruči, svakako su bolje, od smrekovih sa drvenimi obruči, u njimi se vino bolje uzdrži, one su trajnije, a laglje se čiste.

Kad se otoči vino iz bačve, valja ju izprati, izciediti, posušiti, pa osumporiti, izčepiti i pospremiti. Kad se ima lievati vino u bačvu valja kušati ako je zdrava. I u najurednijim konobama, gdje se bačve svom pomnjom barataju, te redovito sumporaju, kuša se ako su zdrave, prije nego li se lieva vino. U tu svrhu razčepe se, pa postavi nos na vranj, udari rukom u bok i pomiriši. Daje li bačva po sumporu, ili zdravinom, ili zdravim mirisom vina koje prije u njoj bilo, onda se može opet lievati vino. Opazili se da čimgod daje, a osobito da daje sapinom, pljesnom, vetošinom, onda se mora odmah pomnjivo izčistiti, jer bi se inače vino u takovoj bačvi ištetilo ili bi poprimilo koju manu, i izgubilo vriednosti.

U svakoj konobi ima boljih i gorih bačava, ima bačava u kojimi je stalo crno vino, i onih u kojimi stala žutina; bačava u kojimi je stalo prosto vino, i bačava u kojimi je stalo fino vino. Nesmje se pođništo lievati žutinu u bačvu od crnoga vina, jer ona poprimi nešto boje, postane rumena ili rusa, a to trgovci, ni



Slika 20. *Wechtlov kombinarni Mabillov tisk za vino.*

oni koji piju vino ne vole, već smatraju, kao manu.

Istina je, da toliko put gospodar mora da rabi bačvu od crnoga vina za bielo, jer nema druge; u takovu slučaju valja da dotičnu bačvu izpere vrelom vodom, u kojoj je raztopljeno nešto sode ili opetovano put studenom vodom, a onda parom, te najzad da ju propere su malo razvodjene a ugrijane žeste. Premda se na ovaj način bačva dobro izpere, njene duge sadrže još dosta mastila crnoga vina, pa se s toga prve godine lieva u nju vino lošije vrsti.

Čim je manje posudje, tim ga valja razmjerno bolje izpirati, jer malo posudje napram množini vina koje može sadržati, imade mnogo veću površinu od velikoga.

U bačve u kojimi je bilo fino dobro vino, valja uvjek lievati takovo vino, jer su te bačve pripravljene za dobro vino. Kad bi se u njih ulilo mlado ili slabo vino, ono bi uzbilo ona dobra svojstva, koja su bile dobile od dobroga finoga vina, koje je u njih stajalo.

Za lošije vino, uvjek je dobro i koristno da se lieva u bačvu u koja prije bilo bolje vino. Ono će često poprimiti, koje dobro svojstvo vina, koje prije bilo unutri, kako što će u protivnom slučaju, dobro vino poprimiti koje hrdjavo svojstvo lošega vina, koje prije bilo u bačvi.

Ove se stvari pričinjaju na prvi mah malenkosti, koje nisu vriedne nikakovog obzira, ali svi pravi vinari paze na ove malenkosti i ter kako. Ako francuzi znadu praviti onako glasovito vino, nije to Bog zna usljed kakovih tajna ili velike, duboke nauke, nego samo zato što paze na sve malenkosti, od časa prije nego li će potrgati grožđje, pa za mastenja, vrienja i baratanja u konobi. **I. N. P.**

Koliko je otrovan alkohol (vinovica žesta).

Gosp. Laborde i Magnan proučavali su dugo vremena, da doznadu koliko su otrovni alkoholi i umjetni *bouquet-i*, koji pridodavaju vinu. O svojim kušnjam napravili su vrlo važno i obširno izvješće Parižkom hygjeničkom družtvo. „Revue Scientifique“ doniela je kratki izvadak rečenoga izvješća, pa se mi tim služimo, da se uvjere naši čitaoci, kako su otrovni alkoholi i *bouqueti*.

Oni su potraživali one tvari, koje dolaze u trgovini za popravljanje vina; alkoholičnih pića, itd., e da naliče naravskim proizvodim. Takove tvari za popravljanje vina zovu *huile de vin* i *huile essentielle de lie de vin*.

Ovu zadnju tvar prave oksidiranjem ulja od koka, kravljeg masla, ulja od skočca (ricinus) i drugih tustih tvarih sa dušičnom kiselinom. Po oksidiranju eterificiraju ove tvari sa metyl, etyl i amyl alkoholi, i tako dobiju mirise, koji su tako jaki, da mala količina trebuje omirisiti veliku množinu alkohola.

Za rakije, *cognac* i druga alkoholična pića nema stalna vrst *bouquet-a*, nego mienja napram ukusu proizvoditelja. Mnogi od tih *bouqueta* nisu nit najmanje otrovni, ali su pravljeni nečistim alkoholom, štetnim po zdravlje.

Otrovnost *huile de vin* dokažuju najbolje sliedeće kušnje:

Uzeli su nekoliko pasa (kučaka) i ustrcali su jim 6 do 7 kubičkih centimetara rečene tvari. Ti psi su poskapali nakon jednog sata, znakovim meningitis, te nepravilnosti na srcu i plućama. Od tri psa, kojima su podali u jednakoj mjeri i od jednake žestine alkohola od dropa, od buraga (sećerne repe) i kukuruzi (golokuda), opazilo se je, da onaj pas, kojemu su dali alkohola od dropa, bio je samo nešto malo veseo (pijan), dočim ona druga dva psa, kojima je bilo podano alkohola od buraga i kukuruza, otsiše, kao pobenaviše, ćutili su bolih, tresla su im se uda, te je tjelesna toplina bila znatno pala. Etilični alkohol, kojeg su izvadili iz alkohola od buraga i kukuruzi podan jednome psu, prouzrokovao je tupost osjećaja, i izgubio je moć kretanja uda. Ovo nam najbolje dokažuje, da je otrovan i etilični alkohol, koji se vadi iz alkohola od buraga i kukuruza.

Ostatci od prekapljene vinovice djeluju vrlo žestoko. Oni od kukuruzi, u malom razmjeru n. p. od 50 grama, razblaženi sa polovicom vode tako razdražuju želudac, da prouzroče bljuvanje krvi.

Alkoholi osobito obrtni sadržavaju mnogo tvarih i primjesa, nezdravih i po zdravlje ljudsko vrlo štetnih. Furfurol (aldeide piromucica) nalazi se ponajviše u alkoholu od raži, zobi, ječma, itd.; a tako je otrovan, da ako se psu težku 6 kilograma podadu samo dva kubička centimetra furfurola, pojave se na njemu znakovi epilepsije (padavice), i ti su znakovi posve jednaki onim. koji se opažavaju na ljudim u onim mjestim gdje se pije puno alkohola od žitarica.

Sok od Absinthiuma jest žestoko grčevito sredstvo. *Bouquet* koji se primješava *vermouthu* sadržaje salicilnog aldehyda, pa je takodjer grčevito (convulsiv) sredstvo. Sad se lako dade tumačiti zašto oni koji piju *vermouth* i *absint* dobivaju vrlo često padavicu.

Liquer od orasa, koji se na široko rabi, ali osobito u Srbiji i pograničnim kotarim, sadrži u svakoj litri 5 grama nekog izvadka, koji se sastoji od benzonitrila i benzoičnog aldehyda; a smjesa ovih dvaju tvari prouzročuje utrnulost (tetanus); pa se sad lako tumače oni česti slučajevi nagle smrti, kod onih, koji navadno piju liquer od orasa.

Hranitba blaga zimi.

Ljetos, usljed ljute zime koja je zavladala, i debela sniega koji je zameo, propalo je mnogo stotina glava blaga.

Dio toga blaga bez sumnje je propao od studeni, ali su dobre $^2/_3$ propale od gladi. Naši gospodari, ne gledaju drugo nego da imadu što

brojnija stada, za krmu oni se nebrinu. Dodje zima, tjeraj blago na pašu po najgorem vremenu; gladno ide, gladnije se vraća, u staji jedva da mu se podmetne, da založi, pa onda nije nikakvo čudo da blago s reda skapava. Gospodar mora, da se lieti brine za zimsku krmu, dapače još ove zime za buduću. Nema li prostranih livada, koje ćemu dati siena, on mora da sije na oranicama krmnih rastlina, inače neka ne drži blaga.

Danas gdje su dobro uredjena gospodarstva nevisi blago jedino i samo o sienu i slami. — Danas uz sieno i slamu krmi se blago repom, djetelinam, ljekaricam, mekinjam, krumpirim, dropom, maslinovim kominama, itd. itd.

Od toga kakovom i sa koliko krme gospodar razpolaže uredi on hranenje. Ali je sa svakom na čistu prije negoli zima krene, te on preko zime ne drži nego toliko blaga, koliko imade krme, da ga prehrani. Sve ono više glava što imade, sve ono prodade koncem jeseni, pa bilo pošto.

Uz naše klimatičke odnošaje traje zima 3 do 6 mjesecih, napram mjestnim podnebnim odnošajim. Na južnim stranama traje zima manje vremena, na sjevernimi više vremena.

Napram tomu, kojom krmom razpolažemo uredimo i hranitbu. Razboritim mješanjem hrane, postizava se najbolji uspjeh. Same repe ili sama dropa ili maslinovih komina nevalja blagu na jedanput polavati puno, nego samo malo za pojedinog obroka, te nešto osoliti da bude tečnije.

Obično krmi se blago tri puta na dan. — Na 6 ili na 7 satih u jutro, na 11 prije podne, i na 3 ili na 4 poslje podne.

Najpre podastire se blagu kratka krma, pa duga. U večer, daje se blagu uvjek nešto bolja i lako probaviva hrana. Prelaz iz jedne vrsti krme na drugu, osobito iz suhe krme na zelenu neka nebude nagao, nego postepen, barem u 14 dana vremena, jer nagli prelaz od jedne vrsti krme na drugu može da blagu nahudi.

Pri stajskoj hranitbi u zimsko doba napaja se blago dva puta, naime u jutro i u večer. Nevalja napajati mrzlom vodom niti odmjerivati blagu stanovitu kolikoću vode. Voda iz bunara nije nigda tako studena da bi mogla blagu nahuditi. — Ako je voda prem studena, onda se drži neko vrieme u staji. Množina krme ravna se obično po težini životinje.

Uzmemoli po prieko da jedna krava, odnosno jedno govedo teži 500 kilograma, to se hoće svaki dan 15 kilograma siena ili za četiri mjeseca stajske hranitbe, odnosno za 120 dana, svakoga dana po 15 kilograma hoće se 1800 kilograma siena.

Gospodaru, koji znade koliko siena ima i koliko mu ga se hoće preko zime, neće se nigda dogoditi, da mu blago gladuje zimi, i to tim manje, ako mjesto samoga siena, bude znao uz nešto siena davati blagu slame, dropa, komine, repe itd

Davati u jedanput blagu puno repe, dropa ili komina, moglo bi mu nahuditi, ali ako se uredi stvar tako, da sieno i slama prave $^2/_3$ ciele hrane a $^1/_3$ repa, drop ili komine, to će blagu vrlo prijati.

U razmjeru u kojem se krmi više repe, komina ili dropa valja davati blagu više soli. Obično računa se na glavu 15 do 30 grama soli. Sol ne samo da pravi krmu tečniju, ali podupire probav.

Ako se blago krusi obilno slamom, plievi, dropom, repom, krompirom ili kominami, onda je dobro krmu posipati svako često izmrvljenom sadrom, jer u rečenoj krmi ima razmjerno malo rudnih soli, a osobito malo vapna. **K.**

SVAŠTICE.

Čadja kao povr'ni gnoj. Čadja s kojom je uvjek pomješan dobar dio pepela, sadrži puno rudnih soli, pa je izvrstan gnoj za neko povrće. Nego je uvjek tako žestoka, da ju nemoš izravno rabiti. Sadrži puno kali-a (pepelika) i sadika, pa se radi toga nastoji ublažiti njezina snaga mješajuć ju sa konjskim gnojem, lišćem i drugim odpadcim. Ovakav mješanac od čadje, osobito je izvrstan gnoj za sparoge i jagode. Jagode pognojene mješancem od čadje radjaju vrlo obilno, i velikim jagodam, od kojih veće teže 30 do 40 grama.

Tekući voćarski maz, priredjuje se kako sliedi. Raztopi se na vatri 5 djelova omorikove smole, pa kad je raztopljena dolieva joj se malo po malo 1 dio vinovice (alkohola). Dok se dolieva vinovica mieša se neprestano i pazi se, da plamen ne dohvati, jer bi se vinovica lako upalila. Onda se odstrani od vatre i zaduši da se ohladi, pa lieva u limene ili staklene posude, koje se mogu začepiti. Samo kad je mazati navitke, otvori se posuda i maže. Tekući maz imade tu prednost, da se rabi u studenom stanju, te nema pogibelji, da se popari kora od navrtka, a opet je djelatan, koliko svaki drugi maz, koji se rabi u toplome stanju, jer na zraku izhlapi vinovica a maz otvrdne, kako topli maz kad se ohladi.

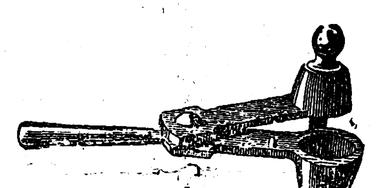
Tovljenje peradi sa graškom. — Kad nam je do toga, da nam se perad na brzu ruku utovi, onda je hranimo graškom (pisum). U tu svrhu rabi se prostiji grašak. Namoči se za 2 dana u slanoj vodi, pa tako namočenim graškom nastupa se gut peradi. Kad se na opip opazi, da u guti nema više graška, opet se nastupa. Brže se postigne svrha, ako se peradi pri tom daje da pije vode, koliko hoće.

Blago brane inglezi od muha pomoću ribjeg ulja. — U ljetno doba, kad ima najviše muha mažu inglezi svakog jutra trbuh i noge njihovih konja, mazaka i goveda sa uljem od ribe. Muhe ne trpe vonj od ribjeg ulja, pa se drže daleko od blaga, koje je s njim namazano.

Kako amerikanci podupiru tovljenje teladi. Oni za telića od 2 mjeseca dana ugriju do vrienja 8 litara osoljene vode. Pa kad vrije metnu u vodu 1 do $1^1/_2$ kg siena. Sieno moči se desetak časova, onda prociede, pa toj ukropini ili izvarku dodadu nešto plievi ili krupice, pa onda dok je još mlako podaju teladi. Ako se za 15 do 25 dana podaje svaki dan teliću ova hrana, on se utovi da je baš divota.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Wechtlov kombinirani Mabillov tisk slika 20. Za ovaj tisk vriedi u bitnosti sve ono što je rečeno za Mabillov tisk. Razlike nema velike, samo što je kod ovog tiska ploča gvozdena, dočim je kod Mabillovog drvena. Dade se



Slika 21. *Sprava za začepljivanje bačavâ.*

smjestiti u svaki kutić, te za kretanje poluge dosti je 80 cm. prostora. Gradjen je vrlo čvrsto. Ovakav tisk sa lisom od 71 cm. promjera, i 71 visine, u kojem se s puta može iztiskati 8 do 10 hektolitara masta, stoji 300 forintih; a istovrstan tisk, ali lisom od 103 cm. u promjeru, a 90 cm visine, u kojem se može da s puta iztiska 16 do 18 hektolitara masta, stoji 425 for. Manji t. j prvi navedeni tisk teži 400 kg., a drugi teži 1000 kilograma.

Sprava za začepljivanje bačavâ, slika 21, pravljena je od gvoždja. Spravu postavi se na vranj, a u otvor u sredini metne se ukuhani čep ili vranj od pluta. Sad se zatvori, pa drvenim batom udre nekoliko puta po jabučici, i tim je bačva začepljena Ciena ove sprave je $5^1/_2$ for. Osobito je prikladna za one, koji šalju često vina u malim sudovim od $^1/_4$, $^1/_2$, 1, 2 do 5. hektolitara.

Gospodarske Viesti.

Na račun vlade zasijano je na pokušalištu Ratarskoga Tečaja u Šibeniku, pet vrstih amerikanskih loza, i to:

Vrsti	Herbemont	30 grama
„	Jacques	15 „
„	York Madeira	15 „
„	Solonis	15 „
„	Riparia	15 „

Sjeme primila je Uprava Ratarskoga Tečaja dne 31 ožujka. Tog se dana radi blagdana sjeme nije moglo odmah zasijati na polje na opredieljeno i priredjeno mjesto, ali se je odmah svaka pojedina vrst naslagala u posebnome loncu u vlažnoj pržini. — U tim loncim u vlažnoj pržini je ostalo sjeme do dana 7 travnja, kojeg se je dana zasijalo. Svaka pojedina vrst zasijana je na pose u redove. Redovi stoje u razmaku od 25 cm. Zrno od zrna u redu zasijano je na 10 cm. razmaka, a 10 do 12 cm. duboko u zemlju.

×

Utorak dne 10 t. m. na bjelojužnu podbilo je odozdol oko 6 satih u večer. S tom neverom padala je gusta krupa dobra pô sata. — Krupa je bila velika, obično kao liešnjak, a palo je komada kao najveći oras. Premda je zatim od polnoći do 6 satih u jutro padala kiša; u jutro su se još bielila polja, kao da je snieg pao; mjestimice bilo je još za pedalj krupe (grada). Otuklo je vas kotar Šibenski, sve obližnje otoke, te Trogir i svu okolicu. — Bajame, aniići, praskve, jabuke, trešnje, višnje i smokve ostale su gole i crne, kao da si ih popario vrelom vodom. Sve povrće i svi usjevi su satrveni, a u vinogradim koji su već bili zenuli, nije ostalo jedne mladice i jednoga pupa. Na pokušalištu Ratarskoga Tečaja nema više lista zelena, izim onog što je bilo u zaklonici izpod kakovog zida. Užasa ovakovog ljudi se ne spominju!

×

Pišu nam iz Klisa dne 13 travnja. Ove je godine sve za zlim gore. Zima bijaše ljuta, a proljeće je kiševito i hladno. — Na 10 t. m. u večer padala kiša, krupa i snieg, na 11 opet zabielio Mosor i Kozjak. Neimamo sad nego 7 stupnja C. Radje su u polju mnogo izostale; nije se ni četvrtina uzkopala, a pup je izvalio. Kažu da splićani plaćaju po for. 2·50 kopače bez hrane, a sa hranom po for. 1·20 do 1·50. Zeleni prošle zime nije bilo za liek. Rane voćke su ocvjetale i propale, a životinja oslabila i pocrkala. Ako li ne prihvati ova godina štogodj u vinu i žitu, biti će jao i pomagaj!

×

Pišu nam iz Vodica, da je na 10 travnja okolo 6 sati pod večer pala gusta tuča (grad); trajala je do 30 časa, učinila je mnogo štete, jer je obila skoro sve puplje na lozama.

×

U Samoboru g. Hržić učitelj vinarstva i vinogradarstva drži praktična predavanja, o navrćanju domaćih loza na amerikanske.

×

Pišu nam iz Imotske krajine, dne 7 travnja t. g. Sustigle su se kod nas poljske radnje. Ove godine malo se je zasadilo nova vinograda, a stari ne samo, što još nijesu okopani, ama nijesu ni obrezani. Po kršu ozimna žita izebla su, a još se kukuruz rani zbog čestih kiša nije posijao, ni krumpir posadio, ni povrće zasijalo. — U polju je i loza i smokva dobrim dielom izebla. Ovce pa i goveda zimus su dospjela, a janjaca je veoma malo; ili su ovce ostale jalove ili preko 60 po sto crkava. Siena oka 7 do 8 novčića za gotovo, a na dug do Miholja 12 novčića. Kukuruz koncem ožujka bio novč. 10, a pšenica novč. 14, ali od kako počeo zakupljivati na veliko občinski upravitelj, kukuruz je danas novč. 12, a pšenica nov. 15. Jadni narod mora da se duži, a tim propada.

×

U Brnu u Moravskoj ustanovilo se je družtvo pod imenom „Agrarconsortium za obskrbljenje vojske" u svrhu da potrebita za obskrbljenje vojske bude nabavljalo od domaćih proizvoditelja.

×

U Českoj, što vlada, što družtva, što posebnici zasadili su 1877 godine 3,393,450 komadâ šumskih stabala, a zasijali su 678 kilograma sjemenja od raznovrstnog šumskog drveća.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

35. Na koji način mogu se čuvati limuni do na ljeto bez pogibelji da uzplisnu?

A. P. u S. (Cetina).

Ako će se limuni do na ljeto zdravi čuvati, valja da su ubrani čas pred podpunom zdrelocom, te da su ubrani pomnjom t. j. da nisu ozledjeni. Ovakovi limuni zamotaju se u tanku hartiju pa naslažu na police na suhu a frišku mjestu. Može ih se i ne zamotavati u hartiju, ali se bolje uzdrže, ako se po policama izpod lemuna prostre malo slame. Svake nedjelje ili svaka tri dana pregledavaju se i odstrane oni koji eventualno počmu gnjiti.

36. Do pred malo godina sjekli su na ovom otoku šume na ćulac t. j. tako, da bi posjekli stablo $1^1/_2$ do 2 metra nad zemljom. Tako posiečeno stablo izbacilo bi pri vrhu mnogo i prilično debelih granâ. Kod druge sieče, posjekli bi samo one grane. Opet bi se pomladilo pa bi opet sjekli grane, kod svake sliedeće sječe, dok nebi stablo izginulo. Volilo se je ovaj način sječe, jer se je češće imalo koristi od šume, i jer se je moglo pasti goveda odmah iza sječe. Sada politička vlast

zahtjeva, da se ne samo grab, nego i hrast i svako drugo drvo, osim sjemenjaka, odreže razi zemlje, inače kazni globom. Gospodarim ta novotarija nije mila, i tvrde, da se tako tamane šume, jer da hrast posječen razi zemlje neće više mladica izbaciti, nego da će se posušiti. Molim vas, koji je način sječe bolji, razumniji i unosniji?

Dr. U. Γ. u K. (Krk).

Sjeći kako zahtjeva tamošnja politička vlast — ako su stabla prevalila 50 ili 60 godina, koja neće iz panjeva niti iz korenja potjerati — nerazumno je. To se nepreporučuje nigdje niti je igdje izvedivo (gdje nema u izobilju mladog naraštaja), ako se hoće osjegurati budućnost šume. Najmanje se pak preporučuje za naš krševiti kras, koji je kad se naglo ogoli izložen svakojakim prirodnim nepogodam, a osobito izplavi i vjetru. Nu, ako li šuma nije nadmašila 40 ili 56 godinu, to onda valjda misli vaša politička vlast preobratiti ju u srednju šumu t. j. u takovu u kojoj će biti stabala iz sjemena poraslih (ako su na gušće ostavljeni sjemenjaci), a i onakovih koji su porasli iz panjeva i iz korenja, budući da će posječena stabla (bjelogorica) od pomenute dobe potjerati mladice. Takova šuma ima veliku prednost, budući da u njoj imadu dvie vrsti uzgoja: visoka stabla za gradju itd. i nizko drveće za kolje, gorivo, treslovinu itd. Ali srednja šuma zahtieva krepku, debelu i dosta vlažnu zemlju, a da mogu visoka i niska stabla uspjevati; no takove zemlje ima na Krasu samo u dolinam, te se ista upotrebljuje sa gospodarstvene plodine. — Sjemenjaci pak ostavljeni na golu, izloženi su tamo vladajućoj buri, koja će ih po svoj prilici izkoreniti; a ako se to i ne dogodi, pak ako i urode plodom, to će prva nagla kiša odploviti plod zajedno sa ono nešto zemlje koja pokriva živac kamen, budući da neima što bi ju zaustavilo. Iz toga sliedi, da je pomenuti način sječenja na našem Krasu propastan za šumu, a ubitačan po tamošnji narod. Uzev u obzir krševito tlo, a uvaživ takodjer pastirstvo, budući je isto jedno izmedju glavnih vrela narodnoga blagostanja, to je prvi način sječenja (čuliti) mnogo bolji, a i još bi bolji bio kad bi se pretvorio u prebornu sječu. Prebornom sječom zove se onaj postupak kod pomladjivanja šuma, kad se sječa proteže na cjelu šumu, vadeć stablo po stablo ili više njih zajedno, a pomladjivanje se ostavlja ponajviše prirodi koja nastale praznine popunjuje novim ili jur postojećim mladim naraštajem. Doduše je prebornoj sječi u naprednim državam s malom iznimkom već od davna traga nestalo s uzroka što ista ima mnogo mana, a ponajglavnije su ove: Pomladjivanje sječom nastalih praznih šumskih mjesta, ostavlja se više slučaju, nego li škrbi šumara. Budući da šume svake godine neradjaju rodom, obrastu ona prazna mjesta često putah travom i korovom, koji prieči zametak i razvitak samonika i slabi tlo sisajuć mu hranivo. Šume, koje se prebornom siečom pomladjuju, postaju vrlo nejednake i nepravilne: u njih ima drveća od svake dobe, od najnježnije biljke do staroga i prestaroga stabla. Mladi naraštaj imade za prve mladosti mnogo putah premalo zaklona, dočim ga kasnje opet starije drveće zastire i duši. Obaranjem, izradjivanjem i vožnjom posječenoga drveća oštećuje se drvlje, koje ostaje; a budući da se drva po čitavoj šumi sjeku, treba i mnogo više puteva nego obično, a time se naravno štete na mladom naraštaju umnožaju itd. No, budući su šume u obće na Krasu odredjene da štite okolicu od prirodnih nepogoda, to je preka potreba voditi prebornu sječu. Postupak je sliedeći: Najprije se izvade najstarija stabla i onakova koja su bolestna ili zakržljavila; vadi ih se pojedince i tako jednako po površini, da nastavše progaline podupiru razvitak samonika. Kad se mladi naraštaj pokaže, sa prebiranjem se povrati k ovim mjestim koja se progale, ujedno se pripravе nova mjesta za naplodjenje. Ovako se postupa nadalje od godine do godine. Ako li vaša politička vlast uzsliedi onako kako je počela, to ćete najedanput ostati bez šume, a posliedice toga jesu: velika ljetna vrućina, silni vjetrovi, poplave itd. — Mi primorci i otočani osjećamo težke posliedice od takovog gospodarenja još od mletačke vlade i ove će nas tištit još dugo i dugo, ako se za to odredjeni organi ozbiljno ne zauzmu da razboritim pošumljenjem i uzdržavanjem ono nešto malo šume što još imamo tomu na kraj ne stanu. **M. Baranović.**

37. *Crv, kojeg vam šaljem, vrti deblo raznih voćnih stabala. Kako se zove? Koja mu je narav? Kako se tamani i kojimi sredstvi?*

M. S. u T. (Pelješac).

Vrbov drvototoč (cossus ligniperda) je crv, kojeg ste nam poslali. Žive ponajviše na vrbama, a ne štedi nijedno voćno stablo, no najradje bira jabuku. U razvijenom stanju je veliki, debeli leptir, malene glave, a boje skoro iste, kao kora stabala, pa ga s toga nije lako opaziti. Pojavljuje se u lipnju i srpnju; po danu miruje, a po noći oblita i nese jajašca pod koru. Crv vrti najpre izmedju kore i lika, no kad poraste onda vrti drvo kroz a skroz, te pravi hodnike mnogo krat široke kao mali prst. Žive u drvu dvie godine, te se onda tek zakukulji. Lako je naći otvor izvrtanih hodnika, jer tuda izlaze izmetine na polje. Kad ima puno drvotoča u jednome stablu, onda obično propadne. Od drvotoča brani se, ako se u lipnju i srpnju ubijaju leptiri, ako se u hodnik drvotoča zavuče željezna žica, te ga se ubije, ako se u hodnik čini ulazit smrdljivih ili zadušljivih para ili dima, ako se zavuče sumporelka pa zapali itd. Ako u jednome stablu ima puno drvotoča, najbolje ga je sasjeći, i izciepati pa poubijati drvotoče.

38. *Koncem studenoga 1887 ispekao sam rakiju grozdovaču (dropulju). Salijem ju u jednu dobru, zdravu, hrastovu bačvu od 200 litara u kojoj je prije bio špirit. Bačva bila je namještena u konobi uz ostale sudove vina. U veljači t. g. počmem prodavati rakiju, prodao nešto, pa na moje čudo ostala bačva skorom suha. Po uhvaćenu novcu sudim da sam prodao 60 litara. — Bačvu sam pregledao sa svih strana, pa nigdje znaka da je rakija tajla. Opazio sam ali, da je do jedne glave bačve bilo nešto ugašena vapna zasuta za ¹/₄ metra pržinom. Što je moglo biti od ostale rakije? Jeli ju moglo vapno ili pržina izpiti?*

T. A. u V. (Knin).

Vaša rakija ili je iztekla ili ju je tko bez vašeg znanja popio. Pošto tvrdite da iztekla nije, onda ju je bez sumnje netko popio, jer u tako kratkome vremenu, duge ju nisu mogle izpiti, a još manje vapno zagaseno i za ¹/₄ metra zastrto pržinom, jer treba da znate da ni živo vapno rakije ne pije, nego samo eventualnu vodu od rakije. Kad se hoće dobiti absolutno čisti alkohol (vinovicu) onda ga se procjedjuje kroz živo vapno. Kako rekosmo sva je prilika da je vašom rakijom neko ugrijao želudac.

40. *U mojem perivoju imam puno divljeg selena. Molim vas naputite me, kako da ga opitomim?*

I. K. F. u (Vis).

Divlji selen, nedade se opitomiti, niti se radja uz jeftinoću raznovrstna sjemena od selena, izplaća.

41. *Što bi se od masta dogodilo, kad bi ga u badanj mjesec dana držao?*

I. K. F. u V. (Vis).

Zavisi od okolnostih pod kojimi bi mast ostao u badnju. Uz povoljne okolnosti nebi mu se ništa dogodilo, ili najviše da bi se raztopilo preveć treslovine od ozubina (kostulja), pa bi jako stiskalo, ili da bi se preveć macerirale pljuve, te nagnjile, a usljed toga, da bi nastala kašnje dekoloracija vina. Uz nepovoljne odnošaje mogo bi se usmrditi, a uz slobodniji pristup zraka mogo bi se uzljutiti ili pretvoriti sasvim u kvasinu, ili se nasjesti cviet (mycoderma vini), te ga pretvoriti u bljutavo vino.

42. *Neki kažu, da je bolje prati sudove morem nego li vodom, a neki da je bolje octom nego zdravim vinom. Molim vas tko od ovih pravo govori?*

I. K. F. u V. (Vis).

Najbolje je prati sudove čistom vodom, za vodom dolazi čisto more. Vinom se ne peru sudovi, nego se properu da daju vinskom zdravinom. Ostom (kvasinom) nesmje se ni prati ni propirati sudove, jer se na taj način uvadja trusje ili posteljica kvasinove gljive, pa bi to moglo biti kašnje uzrokom, da vino cikne. Kako rekosmo, sudove je najbolje prati vodom, po tom posušiti ih, osumporiti ih i začepiti ih.

B. Nova pitanja.

43. *Neka vrst ličinke, nalik onoj od hrusta (melolontha vulgaris) uništava mi dobar dio vinograda u pržinastu tlu, podgrizavajuć žile mladih, a i starih loza. Svačim pokušah gnojiti ih ništa mi nije koristovalo. Kušah više puta prekopavati vinograd, pa ih sakupljati, ali ni to nije pomoglo. Gosp. R. Antunović, putujući učitelj vinarstva i vinogradarstva posla pomenutih ličinka u Beč strukovnjaku, nebi li se doznalo, koje je vrsti, pa po mogućnosti i za liek; nigda glasa. Molim vas izvolite podučiti me, koja vrst ličinke bi mogla biti, i kako bi se dala utamaniti?*

B. S. u J. (Ot. Hvar).

44. *Na koja stabla može se navrnuti kesten?*

P. R. u S. (Kotari).

45. *Dali je bolji vranj omorikov ili bukov, i gdje se mogu nabaviti?*

P. R. u S. (Kotari).

46. *Imam kuću pri moru. Izložena je jugu, zidovi su vlažni, iz njih pišti voda. Kako bi to zapriečio?*

P. R. u S. (Kotari).

47. *Kako bi koristno uporabio smriečke?*

P. R. u S. (Kotari).

48. *Osim što se hvataju škvrkočice žabe u lokvam i blatinam pod sviećalo i na čuperak svile o koncu na trstiki, izvjestite me molim, bili bio još kakav način, n. p. posebnom kakovom spravom, kao mrežom, vršom itd.*

N. H. u S. (Pelješac).

49. *Iman dubok i širok puč (bunar) u vrtlu, iz koga svu vodu da izcrpim udre do par satih druga iz njegova dna. Od površine vrtla do vode nekad je 1 a nekad 1¹/₂ metar dubine. Bili mogao crpiti vodu sisaljkom za zalievanje i vodjenje vode u obližnju postavu? Sisaljka htjeo bi da je ciene i jednostavna.*

N. H. u S. (Pelješac).

50. *Oni koji kupuje vino crno može li kako poznati ako imade u njemu tako zvane „avtovine". A ta pomješana sa vinom udili dojiljam za mlieko, a drugim za zdravlje?*

M. V. u Ž. (Imot. Krajina).

51. *Ima više godina da mi se pojavlja na vrhu mladica na bajama i praskvama neka sitna gamad, poput pikinjica zelene ili crne boje. Zakovrči listove, pa ili se cviet ne razvije ili ako se razvije i oplodi, plod odpadne. Sumporavao sam, kadio dimom, posipavao lugom, buhačem itd., ali sve badava. Škropio sam dopokon razvodjenim petroleumom, i to je pomogalo, ali je progaralo lišće. Molim vas savjetuj te mi sredstvo, kojim da izkorienim rečenu gamad.*

S. D. u J. (Ot. Hvar).

52. *Molim vas koliko se hoće sladora ili vinovice, da se od 6 hektolitara dobra masta napravi 10 hektolitara dobra crna vina? Smjem li pridodati soka od višnje?*

M. M. u P. (Poljica).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1888.

P. n. č. g. Rajmondi J. k. — Tripalo J. — Barbalić A. — Rimanić B. — Tuzlić beg Š. Zlendić L. — Martinović prof. P. — Čitaonica Jelsanska — Kastvansko Delavsko Družtvo.

Sl. Čitaonica - Delnice — Podmirena je vaša predbrojba do konca lipnja t. g.

— Č. g. Šeman I. — A vaša do 15 svibnja t. g. — Primili smo preko prijatelja C. for. 20.

— Č. g. B. S. - Jelsa — Na vaše pitanje, koje priobćujemo u današnjem broju, nemožemo odgovoriti, ako nam prije ne pošaljete par ili barem jednu od rečenih ličinka. — Možete pisati i gosp. Antunoviću, po svoj prilici on će biti dobio odgovor iz Beča, i priobćio ga vami, ali će se pismo biti izgubilo u bezdan pošte.

— Č. g. Štioc - Split — Mi ne odgovaramo na anonimna pitanja, a vaše pitanje ne zasieca u program našega lista. Ako će te da doznate gdje je „Urvina Planina" obratite se Geografičkom Zavodu u Beču.

— Č. g. Bijelić S. M. Obratite se Wolfneru i Weiszu u Beču ili J. Kallini u Zagrebu.

— Č. g. Ivandić V. — Pisali smo vam da sjemena od buhača nemamo, a da ga nigdje nije moći dobiti ni za liek, jer ga se je lani malo proizvelo i jer je lanjska proljetna sjetva pretrpila od suše, a nasadi zimus od ljute zime.

— Č. g. A. P. - Zavalje — Vidit ćemo.

U ZADRU 1888. Brzotiskom „Narodnoga Lista"

Godina VII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 9

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakà na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danà a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Svibnja 1888. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Svibnja 1888.

Naši mešetari.

Zakon prepisuje za mešetare stanovitu izobrazbu, dapače traži od njih i izpite. Da uzmognu pak tjerati mešetarski zanat u stanovitome mjestu, nije dostatno usposobljenje, nego se hoće odluka naimenovanja sa strane Trgovačke Obrtničke komore, u čihov djelokrug dotično mjesto pripada. A to imenovanje može da uzsliedi samo nakon redovitog javnog natječaja.

Kako se vidi, do mešetarstva se nije lako dovinuti, dapače to je tim teže, u koliko je za pojedino mjesto opredieljen broj mešatara, i u koliko je naimenovanje doživotno, barem ako se dotičnik uzčuva neporočan.

Dok uzsliedi naimenovanje, svaki mešetar plaća obrtarinu, a onda napram radji koju vodi, plaća opet veću ili manju dohodarinu.

E pa dobro, kad je čovjek tolikom mukom došao do zanata, mislio bi čovjek, sad može živiti. Ali žalibože nije tako. Svi naši mešetari, izim male iznimke, tuže se da ne rade ništa, neki su se dapače i zahvalili na mešetarska mjesta, da ne plaćaju badava obrtarinu.

To njihovo stanje dalo bi u prvi mah misliti, da je baš svaka radja zakrkla, ali tako nije, oni su žrtva nepovlašćenih mešetarića.

U svakome mjestu imade ljudi, koji izpod ruke tjeraju zanat mešetara, pod izlikom da kupuju za sebe ili za prijatelja; takovi ljudi ne plaćaju ni obrtarinu, ni dohodarinu, a na taj način, svi glavni poslovi sklope se preko glave mešetareve.

Svaka tužba sa strane mešetara ostaje bezuspješna, jer se oni zakrile ili za ledja dotičnog kupca ili za tim, da je trgovina slobodna.

Mešetarski zanat, za koliko se omalovaživao, ipak je jedan od najvažnijih zanata, jer kupoprodajne pogodbe predstavljaju milijune prometnog novca za razne trgovine, jer o mjestnim odnošajim, o kakvoći i kolikoći proizvoda, teku posala, naravi ljudih, mjestnim običajim itd, niko nije u stanju točno izvjestiti kako mešetari.

Bud, kako je već rečeno, zakonom je težko pogoditi nepovlaštene mešetariće, koji svaku kvare, ostaje proti njima samo jedan put, a taj je da se trgovci neslužе takovim ljudima pri kupovanju ili prodavanju, inače nećemo imati jednog pravog mešetara.

POMOZIMO SE!

(Konac. Vidi broj 7).

Uz trešnju uspjeva maslina (uljika). — Naše je ulje rad svoje vrstnoće i slastna ukusa daleko poznato, te je još prije kakovih petnajst godina primorcu liep dobitak nosilo, dočim danas oni, koji su ga proizvadjali na kvintale, prinuždeni su kupovati ga na Cresu.

Gojenje masline kao da je ovdje sasvim prestalo: starih stabala veoma je malo, i to posve zapuštenih; na zasadjivanje mladih, primorac malo misli. Odkud taj nehaj, nepojmljivo je.

Naša gospodarska podružnica na Rieci, a na predlog našeg velevriednog i za svaki boljak narodnjeg dobra, svom dušom zauzetog gosp. Ante Polića, usvojiv njegov predlog, pozvala je iz Dalmacije strukovnjaka i pravoga vještaka u klaštrenju i pomladjivanju maslina.

Lakim i razumljivim načinom, a sve zorno, upućivao je on ovaj narod u svem, što se tiče zasadjivanja i njegovanja uljika. Željeti je samo, da briga ove podružnice urodi obilnim plodom! U protivnom slučaju morali bi tada našemu primorcu to kao jedini grieh ubilježiti.

Primorac pa i okolina unovčuju svoje voće, usljed veoma povoljnih komunikacija, lako i dobro, što drugim krajevima nije lako.

Još nam je jedna na srcu, a protiče iz najbolje namjere; pa s toga ne bilo zamjerice! Naša Posavina, Podravina i Podunavje, pa i nutarnjost domovine puna je šljivika, drugog voća ima manje, premda je u prijašnja vremena, bilo svakovrstnog plemenitog voća.

I dan danas, putujuć šumama, a ponajpače Fruškom gorom, naići ćemo često na plemenita voća, kojimi se čudimo. To voće je ostatak one množine pleminitih stabala, koje je seljak morao svake godine, pa bilo to doma ili u šumi, zasaditi, da udovolji naredbam vlasti, koje su ga silile da svake godine zasadi stanoviti broj stabala.

Mi smo prijatelji slobode, ali ne cienimo da bi se povriedila ičija sloboda, kad bi se i danas prisililo seljake, da svake godine zasade stanoviti broj plemenitih stabala.

Ali seljak tamošnjih mjesta, izim onog blizu gradova, ima slabe koristi od voća, i veći dio daje svinjam.

Da je tako, nije kriv narod, on je premalo upućen u trgovačke odnošaje; on ne zna ni kako i gdje bi svoje druge proizvode, a najmanje zna kako bi svoje voće unovčiti mogao.

Trgovci, doduše pokupuju šljive i peku pekmez, te vuku deseterostruku korist. Ovo bi i seljak mogao činiti ali neće da se tim bavi; radje peče šljivovicu, koju polag sveg toga što je izvrstna, ne može prodati: jer je danas i previše sljepara, koji šljivovicu patvore, i tim dakako narodu veliku štetu nanose, a uz to ga i truju.

I sušenjem šljive narod se slabo bavi, premda se na taj način šljive najlaglje unovčuju.

Doduše ima desetak godina da su neki rodoljubi u Sriemu podigli pušnice, te pozvali iz Bosne vještake, da jih poduće u sušenju šljiva, ali ti primjeri nisu još djelovali na narod, kako se je mislilo i kako se je smjelo nadati.

PODLISTAK.

O mašćenju vezova i slame.

(Nastavak vidi broj 8).

Vrsti modroga drva, dolaze ponajviše iz Yukatana, Haiti i Jamajke pod imenom *Campesche* drva. Ovo drvo sadrži neko mastilo zvano *haematoxylin*, koje daje čiste bezbojne ledce, koji sa osnovama na zraku daju grimizne ili modre spojeve. Upijanjem kisika od zraka pretvori se u *haematein*, koji je tvar lako raztrošiva u prah tamno ljubičaste boje, zelenkaste preljevajuće se.

Ukropina ili izvarina od Campeche drva, jeste tamnocrvena; djelovanjem kiselina postaje jasnija, a djelovanjem lužina postaje grimizna ili ljubičasta.

Koceljem (alaun) taložina je ljubičasta, olovnim sladorom je modra, a izvarkom od šešerika je crna.

Žuto drvo. Na Antillam rastuća vrst murve *Morus Tinctoria* daje nam žuto drvo. Kao drvo ne dolazi u trgovini, nego kao ekstrakt žutoga drva. Sastoji se od tako zvane Marintreslove kiseline.

Izvadci (extracti) *od tangaćeg drva*, prave se tako, da se dotično drvo iztrieska i izciepa, te vlažno drži više nedjelja na zraku, a onda ukuha vodom ili parom. Dobivena ukropina kuha se još dalje dok se ugusti. Obično izvadci diele se: na suhe, čvrste i tekuće. Viši dio ovih izvadaka dolazi iz Amerike, onda iz Ingleške i Francuske, ali, jer se je u zadnje vrieme konstatovalo više prevara, svi ih skorom zabaciše, te danas svak voli na kući prirедjivati tangu, nego kupovati izvadak.

Cochenilla u prahu, daje grimizno crvenu boju. Cochenilla boja pravi se od jaja nepodpuno doraslih ženka od medića (Coccus Cacti), koji živi na nekoj vrsti kaktusa u Guatemali i Meksiku. Smrve se u prah, pa raztapljaju u vodi ili kvasini.

Karmin je boja, koja se vadi iz Cochenilla. Boju izvadi se poparivanjem vrelom vodom; bistrom izvadku doda se odmah kocelja, pa pusti da se otaloži. Taložina pušise pri toplini od 36 stupnjeva Celsiusa. Suha taložina je prašina svjetleće se žive crvene boje, koja se ne topi u vodi, ali u čipavcu.

Kurkuma daje žutu boju *curcumin* zvanu. Pravi se od žila i mladica *Curcuma longa*, koja žive u Istočnoj Indiji. Posušene žile i mladice samelju se u prah narančasto žute boje. — Iz ovog praha sredstvom vode i ugličnо kiselih luživa ili vinovice vadi se *curcumin*.

Quercitron je žuta boja, koja se vadi iz lika od hrasta *Quercus tinctoria*, koji raste u sjevernoj Americi. Quercitron, djelovanjem razblaženih kiselina, raztvara se u slador i u neku žutu prašinu, u tako zvani *quercitrin*. — To je prava žuta boja poznata u trgovini i pod imenom Flavin.

Žunfran daje žutu boju. Ova žuta boja vadi se iz posušenih prašnika i njuka od peстića običnog našeg žunfrana (Crocus sativus).

Kateku (Catechu) je bilinski izvadak, kojeg urodjenici Istočne Indije prave kuhanjem i sušenjem raznovrstnoga bilja, i koji se rabi u razne tehničke svrhe. U trgovini dolazi u obliku tiestasti grudvå raznovrstnog oblika i veličine, izmrljanih s dvora lišćem, a iz nutri boje jasno žute ili smedje crvene. Topi se u vinovici i vreloj vodi.

Šiške su izrastline ponajviše na hrastovom lišću, usljed uboda jedne ose, odnosno usljed jajašca ili apljivaka, koje dotična osa snese — Sadrže tako Gallustreslovinu, Galluskiselinu itd. Najbolje šiške su afrikanske, poznate u trgovini pod imenom Aleppo — šiške. Ove su tamnije boje i oštro hrapave površine, pa ih je po tom lahko razpoznati od evropejskih šiška, koje su obično gladke, ili slabo hrapave površine, a jasnije boje. *(Sliedi).*

Za prodaju i razašiljanje sirovoga voća, valjalo bi za svaku županiju utemeljiti po jednu voćarsku zadrugu, kojoj bi uz ostale rodoljube i svaki posjednik voćnjaka, imao biti članom. Ove zadruge imale bi zadaću ne samo raditi u smjeru, da se diljem domovine zasadi što više i velikih voćnjaka, nego bi imale narod upućivati kako se sa ubranim voćem postupa, da zdravo dodje na tržište te da se što dulje uzčuva i prodaje nadje. Kad je već talijansko, tirolsko i štajersko voće naše gradove poplavilo, nastojmo sviet upoznati i s našim voćem: ta požežka srčika nadmašuje svaku jabuku ovog svijeta!

Narod treba vještih vodioca i iskrenih prijatelja, jer je već mnogo put prevaren i na tanak led vodjen; pa izgubio i nadu i povjerenje.

Ovo rekoh, da izjavim svoje nazore, te ujedno do druge rodoljube potaknem, da svojim nazorima stupe na javnost. **K.**

O uzgoju buraka za krmu.

Burak, cviekla ili slatka repa, izsjeckana daje izvrstnu hranu za goveda, a ta je hrana tim bolja. što se repa dade lako čuvati do pod proljeće.

Burak najbolje uspjeva na dubokim pjeskovitim gnjilačam i lapornjačam. Na suhim pržinastim zemljama ne uspjeva, kako ni na vlažnim gnjilačam.

Još jeseni razore se zemlja za burak na proljeće izore se drugi put, nešto dublje, pobrana se jednoč, pa se onda koncem travnja zasije burak.

Zemljište valja obilno pognojiti, a to se obično radi izmedju prve i druge orbe, ili još bolje pred prvom. Kasniti zadnjim oranjem ne valja, čim više vremena bude. prošlo izmedju zadnje orbe i sjetve, tim će burak bolje uspjeti.

Pred sjetvom označe se redovi nešto 45 do 65 cm. u razmaku, pa se u tim redovim nakon svakih 25 do 30 cm. zasiju 3 do 4 zrna sjemena.

Dok sjemenjaci protjeraju i nešto se ukoriene, odmah se izplieve, a nakon malo proriede, da ostane sama jedna, pa da su sva zrna protjerala.

Kašnje se jednoč okopaju, a ako se površina zemlje zatravi, onda je savjetno okopati ih i po drugi put.

Burak ostane na polje do kasne jeseni, jer čim do kasnije ostane, tim se bolje razvija. Obično počme se kopati burak, kada prvo lišće prožuti, a valja svega zakopati i pokupiti prije nego li padne, jer led probije burak.

Burak se lako kopa iz zemlje. Biva obično da ga čupaju rukom, ili motikom ili vilama za djubar.

Pojedinu repu očisti se od zemlje, te joj se odreže kraj glavne žile i zelina sa svom zelenom glavom. Zelina, naime lišće, krmi se odmah blagu, dočim se repe pospreme u konobe, jame ili siloše, gdje se izvrstno uzdrže do porabe. Jama za čuvanje buraka priredjiva se kako sliedi.

Negdje na polju. na uzvisitijem mjestu odklen voda laglje otiče izkopa se jama 10 centimetra duboka, 1 metar ili $1\frac{1}{2}$ metar široka, a duga koliko vas volja. U tu jamu naslažu se repe u obliku piramide, zastru se slamom, pa se onda na njih nabaca za 50 do 60 cm. zemlje, koju se kašnje lopatom pobije, da bude nepropustnija. Na vrhu valja prirediti, da pare budu mogle lako iznutri izlaziti U tu svrhu metne se par snopića slame okomito od buraka preko sloja zemlje, kroz slamu izlaze pare posve lako.

Koliko se repe može kupiti sa hektara zemljišta, to zavisi od vrsti buraka, te zemljištnih i podnebnih okolnostih. Uz lošije uvjete jedva 20 do 30 tona, uz dobre 40 do 50 tona, a uz vrlo dobre 50 do 70 tona repe, te 2 do 6 tona lišća.

Kod nas najbolje uspjeva crveni mammouth burak.

Kad se ima krmiti blago izvadi se iz jame repa, koliko će doteći za 4 do 6 dana. Onda se izperu, pa izsjeckaju i promješaju drugom krmom, naime sienom ili slamom. Blago, osobito rogato, jede ih vrlo rado. — Muzare koje dobivaju sjecka od buraka doje obilnije. **A. L**

SVAŠTICE.

Sapun od zuči za mrlje priredjuje se, kako sliedi. Uzme se $\frac{1}{2}$ kilograma dobrog bielog sapuna i izsjecka se na komade. — Ovi komadi metnu se u lonac ili bakru skupa sa jednom friškom govedjom zuči. Bakra dodje onda na toplu mjestu blizu vatre ili na peći ili u krušnici; tu ostane 4 do 6 satih, kroz koje se vrieme više put dobro promješa. Kad se sve raztopi i dobro pomješa, odlije se u kalupe, pa kad otvrdne reže se na komade.

Kako se čiste spužve. — Pužve porabom i pranjem u sapunu postanu mastne, te izgube svojstvo upijati lako vodu. One se mogu izčistiti na sliedeći način. Žažmu se što moguće bolje, metnu na pliticu, pa pospu prašinom od solićnog vapna (chlorcalcium), koji se kupuje u liekarnam. Solično vapno vrlo je lakomo na vodu, pa se brzo raztopi na spužvi. Ostavi se u djelovanju za 20 časova, onda se spužva izpere u čistoj vodi i posao gotov.

Da se maslac lako ne išteti, mora se gospodar brinuti još prije negoli ga napravi. U tu svrhu on uzme 15 grama salitrovine i raz-



Slika 22. *Skupina cvieća sa Balantium antarcticum u sredini.*

topi ju u jednu litru vode; ovu raztopinu dolije mlieku od kojeg će se maslac praviti, pa ga čuva da se lako ne išteti. Gornja množina salitrovine dotiče za 100 litara mlieka.

O načinu čuvanja zelenog povrća tečna i zdrava i preko zime. Stanovita množina pasulja, graška, sparoga ili drugog povrća, ubere se za liepog sunčanog dana, kad je najjača sunčana pripeka, pa se razastre na tanko, da se ne gnječi. Onda se naslaže u staklenice, ali bez pritiskanja, i to samo toliko, što ostane kad se skosne staklenicom. Ove se staklenice onda dobro začepe plutom, pa metne u mjedenicu ili drugu posudu osovno staklenica do staklenice. Sad se dolije vode do grla staklenica, pa sve na tihu vatru. Na vatri ostanu dok voda uzavre, i dok provre za 20 časova. Sad tople kako su, vade se iz vrele vode, svaka pojedina staklenica dobro zasmoli, pa pospremi na hladnome mjestu. — Na ovakav način uzčuva se povrće, svježe, zdravo i tečno za više mjesecih.

Crljeni luk (kapula) proti pasjem kašlju Crljeni luk izreže se na tanke komade, pa metne u tavu na vatru. Kad se kapula ugrije, te u vlastitom soku pliva još prije neg počme se riti i vriskati, izvadi se, metne u prtenu ili vunenu krpu, te otuče, pa još toplo, i to tako toplo koliko samo može podnieti, metne djetetu na tabane. Nakon nekoliko časaka diete usne. Krpa sa kapulom ostane previjena na tabanim do sliedećega jutra, tad se digne. Diete se odmah ćuti puno laglje, a za par dana, je kašlja nestalo. Ovako tvrdi, jedan njemački liečnik iz Regensburga.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Skupina cvieća sa Balantium antarcticum u sredini, slika 22 na strani 34. Ovu sliku prenašamo iz XVII svezka knjige „O uzgoju i njegovanju cvieća uresnoga grmlja i drveća". — Svezak XVII. je već dotiskan, te će se za par dana razposlati. Svezak XVII. mjesto 4 ima 6 tiskanih tabaka. Obuhvaća od strane 1025 do 1120. Sadrži konac „O uzgoju grmlja i drveća", te "Paprat", „Priredjivanje sagova sa cviećem", „Neke praktične opazke". Adrese najboljih gojilišta i skladišta cvieća, orudja i sjemenja, djela o cvieću, te abecedno poliglotsko kazalo. Svezak je ilustriran su 94 razne slike i jednom krasnom koloriranom tablom. Ciena je za predbrojnike 40 novčića, kako i za ostale svezke. Cielo djelo govoto stoji 8 forintih a. v.

Nova bečka sisaljka za gospodarske svrhe, slika 23 na strani 35. — Gradjena je od čvrsta gvoždja, a nalići puno takozvanoj amerikanskoj sisaljki, te je od nje u toliko bolja u koliko je praktičnija, i u koliko je gradjena čvršće. Valj, koji ima 10 cm. u promjeru je izdubljen, a odvodna ciev je od lievanog gvoždja. — Čepalj kreće se djelovanjem jedne vodoravne ručice, koja je tako gradjena, da se može pomjestiti nižje ili višje napram tomu, kako je bunar (puč) dublji ili plitji, jer se sisaljka postavi na dno bunara. U 1 sat radje dade se izsisati 6000 litara vode. Ova sisaljka gradjena je tako, da se s njom može sisati i kaljužina, vode iz bara, jama, pa osoka i dopokon tople tekućine. — Ciena ovakove sisaljke sa odvodnom cievi 4 metra dugom (visokom) jeste for. 39; a ako se hoće da na vrhu odvodne cievi bude i sprava za štrcanje, onda stoji 50 for. Svaki metar odvodne cievi na pose stoji 3·15.

Badem ili Bajam

(Amygdalus communis L.).

(Nastavak v. broj. 8).

Vidili smo, kako se uzgaja badem, sad da vidimo radšta mu vriedan plod i kako se uporablja.

U 100 djelova sladkih bajama ima 40 do 54 diela mastnoga bajamova ulja; 24 diela emulsina, 6 dielova sladora, 3 diela gume, 9 dielova vlaknine i kožica.

U 100 dielova grkih bajama, ima 24 diela mastnog bajamovog ulja, 30 dielova emulsina, $6\frac{1}{2}$ dielova sladora, 3 diela gume, $13\frac{1}{2}$ dielova vlaknine i kožicâ i amygdalina.

Ulje dobiva se tiskanjem. Ono je mastno, tečno, slatkasto, bez mirisno, a ne suši se na zraku. Komine od gorkih bajama vriedne su, jer zadrže miomiris gorkih bajama.

Emulsin je neka dušična bjelančevita tvar. Uz prisutnost vode raztvara amygdalin u eterično ulje gorkih bajama, modru kiselinu i slador.

Amygdalin u čistom stanju predočuje se, kao sitne ledićaste pahuljice. Jako žuka (gorka) je teka, bezmirisan. Sam po sebi nije otrovan, ali pomješan emulsinom djeluje otrovno isto kao modra kiselina. Po tom su gorke bajame otrovne, pa mogu otrovati i čovjeka, ako ih jede u većoj mjeri. Ptice se n. p. otruju sa jednom pećkom. Nego emulsin gubi svoje djelovanje na amygdalin, ako se ugrije do vrienja. S toga kuhane i pečene gorke bajame nisu otrovne.

Bajama, osobito slatka, težko je probaviva, ako se sama jede. Zato jo oli vrlo tečna i laglje probaviva u poslašticam, koje se sredstvom bajama priredjivaju. Izim što za poslaštice najviše bajama troši se za proizvadjanje bajamovog ulja, koji se rabi u liekarstvu, u sapunarstvu i za mazanje vlasih (kose) Grci jidu gorke bajame kada su pijani, da se raztriezne, ili da mogu laglje odolieti piću.

Za trgovinu mora da su bajame zdrave i ciele. Grančave, izcrvljane, prašne, žute ili suhe bajame nisu za trgovinu. Obično dolaze bajame

u trgovini pod imenom:

a) Spanjolskih bajama ili Malaga, Valencia i Alicante bajama. Prve t. j. Malaga bajame su duge i široke, a Valencia i Alicante bajame su velike i debele;

b) Francuske ili takozvane Provence bajame t. j. bajame Aix i Dauphin — Prve t. j Aix bajame su malene, jedre, plosnate, ali se dugo uzdrže zdrave, da su radi toga jako obljubljene u trgovini;

c) Taljanske bajame. Na glasu su cavalliere i florentinske ili Ambrozianske bajame. Južna Italija, osobito Apuglia proizvadja množinu običnih bajama;

d) Berberske bajame t. j. bajame iz Maroko, Algira ili Tunizie. Malene su bajame, lako ogrančave, pa radi toga nisu obljubljene u trgovini;

e) Naše bajame. Izim mekiša Korčulanskih, spadaju medj gore vrsti.

U trgovini gorke bajame uvjek su skuplje od sladkih, i tražene su više od ovih.

Vlasulja livadna

(Festuca pratensis).

Ova trava spada medju najdragocienije košne i pašne trave, jer je vrlo rodna. Naraste 60 do 90 cm. visoka, a i više. Podnosi lahko natapanje. U pramaljeću rano uzbuja, brzo napreduje, pa u povoljnih godinah daje do tri kositbe mnogo dobre krme, koju vrlo rado jedu goveda i konji. U novije doba vrlo mnogo sije se na umjetno gojenih livadah i na oranica poput djeteline.

Glede zemljišta ne traži ova trava Bog zna što, samo ako zemljište nije odveć iztrošeno od prijašnjih golina. Najbolje uspjeva na zemlji, koja nije presuha niti premokra, a umjereno vlažna ilovača, prija joj najbolje. I na pjeskovitoj ilovači uspieva još dobro, ako je dostatno nagnojena. Na suhu mršavu zemljištu ostaje ova trava kratka, a na vapnenastoj zemlji ne uspieva.

Sjeme klica lako, ali se prvih dviju godina slabo razvija, te ne daje mnogo koristi. Svoju plodnu silu počme razvijati u trećoj godini i sljedećih godina.

Sjetva obavlja se kao i kod drugih poljskih, livadnih i djetelinski travah na omaške. Sjemena se uzimlje 30 do 50 kilograma na hektar zemljišta.

Podnosi pašu, zato ju mogu ovce pasti poslje kositbe još iste godine, kada je posijana. Ali se samo ne smje sasvim na kratko popasti, osobito ne u kasnoj jeseni.

Za zelenu krmu, kosi se ranije, jer joj vlati brzo otvrdnu, a onda ju neće blago da jede. Ako se pokosi za cvatnje, onda je najpitnija, a još pitnija ako se pokosi prije cvatnje. Sa hektara zemljišta u dvie kositbe može da se pokosi 20 do 40 metričkih centih siena. — Sjemenom radja obilato, n. p. 4 do 6 met. centih sa hektara. Za žetvu ili kositbu najbolja je zgoda ona, kada većina sjemenja osmedjavi. — Sjeme izpada lako kao i kod svih drugih vlasulja.

Izmedju vlasulja, koje po kakvoći i koristi vrlo nalikuju livadnoj vlasulji, te su zato znamenite za gospodara, napominjem: *otvrdu vlasulju, visoku vlasulju, ljuljastu vlasulju*

Nikola Vežić.

Gospodarske Viesti.

Dotiskan je XVII. svezak knjige „O uzgoju i njegovanju cvieća, uresnog grmlja i drveća“. Obsiže šest tabaka, ima 98 slika na razjašnjenje teksta i jednu bojadisanu tablu. — Cielo djelo po tom obsiže $70^1/_2$ tabaka vel. 8 ne, ili 1120 strana. Ima 952 slike, i jednu bojadisanu tablu. Ima još nekoliko iztisaka na prodaju po 8 for. komad.

×

U Hrvatskoj uč. god. 1886 i 1887 obstojala je 21 šegrtska škola Te škole pohadjalo je 2248 šegrta a na njih podučavali su 153 učitelja.

×

Izišao je prvi ovogodišnji svezak Viestnika za gospodarstvo i šumarstvo. I ovaj svezak obiluje raznovrstnim gradivom, a ima i nekoliko liepih ilustracija. Nade je da će se „Viestnik“ održati, te da će postati organom za znanstvena razpravljanja sviju jugoslavenskih gospodara. Mi ga najtoplije preporučamo. Ciena mu je 3 for. na godinu.

×

Već su se počele pojavljivati zavijače i skorovače; od polovice tekućeg mjeseca unapred biti će ih ko prosa. Mjesto običnog hukanja i kukanja, koje ništa ne pomaže, bolje je da se svaki vinogradar lati ozbiljno sabiranja rečene gamadi. Tko bude marljiviji u sabiranju zavijača i skorovača, taj će pretrpiti manje štete.

×

Iz Beograda izvezeno je ovog proljeća u Rumunjsku do 60000 kilograma arpadjika.

×

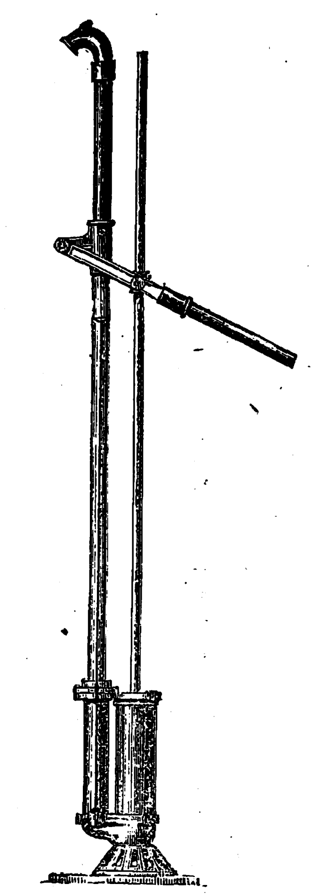
Naredbom francuskog ministarstva za poljodjelstvo, ustrojena je stacija prokušavanja gospodarskog orudja i strojeva.

×

Kako „Economiste française“ iz uredovnog izvora doznaje propalo je od filoksere u francuskoj 1,200,000 hektara vinograda, dakle skorom polovicu francuskih vinograda. Propali vinogradi vriedni su 7 miljarda i 200 miljuna franaka. Ako se ovoj realnoj šteti, pribroji šteta, koja je nastala usljed toga što je nestalo i dohoda od vinograda, onda je šteta koju je naniela filoksera veća od 10 miljarda franaka.

×

Kako „American Farmer“ tvrdi, u Sjeverno Amerikanskim državam, veći je prihod odperadarstva, nego od pšenice, pamuka ili mlie-



Slika 23. *Nova bečka sisaljka za gospodarske svrhe.*

karstva. Prošle godine dohod od peradarstva bio je 600 miljuna dolara, od pšenice 450 miljuna, od pamuka 400 miljuna, od mliekarske grane 290 miljuna dolara.

×

Privolom Dolnjo austrijanskog sabora uvesti će se u rečenoj zemlji Raiffeisenove štedno zajamne zadruge. Zemaljski Odbor je već označio obrazce računskih knjiga za rečene zadruge, a i podupirati će ih u prvom zasnovanju. Visina kamate je 3 po sto.

×

Na medjunarodnoj izložbi u Brussellas izmedju raznih proizvoda šumarskoga obrta, izložit će tvrdka Jakov Sorger i Dr. iz Osieka jednu bačvu koja jami 1000 (hiljadu) hektolitara, a napravljena od hrastovih izciepanih duga, a ne izpilanih. U toj bačvi uredit će se konoba i točit će se sriemska vina.

×

Nada da će se grčice (ličinke od hrušta) moći tamaniti sumpornim ugljikom, izjalovile su se. Grčicam slabo hudi sumporni uglik u zatvorenim prostorijam, a manje još u zemlji.

×

Umro je J. E. Planchon profesor botanike na medicinskome fakultetu u Montpellieru. — Planchon u družtvu Sahuta i Bazille-a obreo je filokseru. Bavio se je u zadnje doba puno vinogradarstvom, osobito proučavanjem amerikanskih loza, te je sve sile ulagao da opet pridigne francusko vinogradarstvo. — Znanost je Planchonom puno izgubila!

×

U Ingleškoj izradjiva se osnova zakona, kojim će se uvesti nova uvozna carina od 5 šilinga na svako 12 staklenica vina. Ta carina nosit će državi 125,000 funtih šterlinga na godinu.

×

Namjestništvo u Pragu opredielilo je za sabirače grčica i hruštova nagradu od 2 novč. za svaku litru sabranih grčica ili hrušteva. — Dotičniku platit će se iz občinske blagajne, ali polovicu troška nosi država.

×

U carevinskome vieću u sjednici od 15 ožujka predložio je ministar financija osnovu zakona, kako bi se imalo porazdieliti ono 997,438 hekt. alkohola, koji po postojećem zakonu podpadaju sniženoj kotlarini od 35 for. Ministar je uztvrdio, da se je zadnjih triju godina izpeklo po prieko 1,282 248 hekt. alkohola na godinu, pa da bi se radi toga gornji broj imao porazdieliti kako sliedi: na 702,864 hekt. da uživaju polakšicu gospodari, koji peku rakiju odnosno alkohol, a na 294,594 hekt. oni koji tjeraju obrt pečenja rakije (alkohola).

×

Usljed novog carinarskoga zakona plaćat će u Švajcarskoj svako 100 kilograma: grožđja 4 franka, mjesto $2^1/_2$, vina u bačva 6 franka mjesto $3^1/_2$. Liqueri, vermuth 30 franaka mjesto 16 fr. Ovo povišenje carine nastalo je u prkos Italiji, koja je povisila carinu na sir, koji se u Italiji uvadjao iz Švajcarske. — Samoga vina prodavala je Italija u Švajcarsku na godinu za 6 do 9 miljuna franaka, a grožđja nezna se koliko Grožđje nije se samo uvažalo za razprodaju na tržistim, nego se je rabilo za proizvadjanje tankoga i umjetnoga vina, a tim je trpila Švajčarska carinara više miljuna štete na godinu. Kamo sreće, da bi naša vlada shvaćala ovako naše potrebe i branila naše interese.

×

Po statističkom izvješću napravljeno je u cislajtaniji jamatve 1837 godine, 4,669,200 hekt. vina, napram 3,681,600 hektolitara u godini 1886. Evo izkaza:

	god. 1887	god. 1886
U Dolnjoj Austriji	1,168,000	609,000
„ Štajerskoj	724,000	563,000
„ Koruškoj	200	500
„ Kranjskoj	212,000	160,000
„ Njem. Tirolu	259,000	357,000
„ Talj. Tirolu	114,000	134,000
„ Voralbergu	4,000	2,500
„ Českoj	8,000	9,600
„ Moravskoj	201,000	165,000
„ Gorici	62,000	
„ Trstu		709,000
„ Istri	332,000	
„ Dalmaciji	1,585,000	972,000
	4,669,000	368,000.

+

Godine 1885 uvedeno je u Austriju 20,532 kvintala stolnoga grožđja u vriednosti od 246,384 forintih. Najviše toga grožđja uvedeno je iz Italije.

+

Taljanska vlada razdielila je bezplatno posjednicima 1 miljun ključeca amerikanskih lozâ.

+

U Francuskoj neprestano se zasadjivaju vinogradi amerikanskom lozom. — Po izvješću ministarstva za poljodjelstvo, koncem godine 1887 bilo je zasadjeno amerikanskom lozom 166,517 hektara vinograda, dočim godine 1881 bilo je zasadjeno samo 8904 hektara.

+

Godine 1887 gojilo se je u Italiji 105,500 unaca svilčeva sjemena, a uzgojilo se je 3,500,000 kilograma kožuraka (čahura) ili 33·17 kg. kožuraka od svake unce sjemena.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

44. Na koja stabla može se navrnuti kesten?

P. R. u S. (Kotari).

Kesten može se navrćati na kesten i na madjal (Aesculus hippocastanum).

45. Dali je bolji vranj omorikov ili bukov, i gdje se mogu nabaviti?

P. R. u S. (Kotari).

Bolji je bukov vranj. Vranjeva možete nabaviti ili naručiti kod svakog tokara, pa kod L. Wechtla u Beču (I. B. Helferstorferstrasse

13). Hiljadu komada stoji napram veličini 3 do 5 forintih.

46. Imam kuću pri moru. Izložena je jugu, zidovi su vlažni, iz njih pišti voda. Kako bi to zapriečio?

P. R. u S. (Kotari).

Vaše pitanje ne zasjeca izravno u program našega lista. Vodogradja jeste najteža radja. — Do slučaja posavjetujte se kojim inžinirom pomorske vlade, ili kojim specialistom u vodogradji. Što vam možemo reći jeste, da bi taj vaš zid e da ne propušta vodu valjalo dobro cementirati.

47. Kako bi koristno uporabio smriečke?

P. R. u S. (Kotari).

Smriečke se najkoristnije unovčuju za proizvadjanje takozvane borovičke. U tu svrhu izmrve se smriečke, pa se dolije toliko sladorače da se napravi židka kaša. Onda se sredstvom fermenta uvede vinovično vrienje. Kad tekućina sasvim prevrije, onda se peče iz nje rakija, tako zvana borovička, koja je jako obljubljena. Borovička proizvadja se od smriečka mnogo kraćim putem, kako sliedi. Izmrve se smriečke, pa se metnu u dobru vinsku rakiju ili dropulju da digeriraju. Digestija ili močenje smriečka u rakiji traje 15 do 30 dana, onda se ta rakija ili prociedi ili sve skupa metne u kotao pa peče (prekapljiva). Smriečke izmrvljene, te pomješane drugom hranom mogu se krmiti peradi, pa mazgam i svinjam. — Meso od peradi i svinja, koje su se krmile smriečkam, daje po smriečkama.

48. Osim što se hvataju škvrkočiće žabe u lokvam i blatinam pod sviećalo i na čuperak svile o koncu na trstiki, izvjestite me molim, bili bio još kakav način, n. p posebnom kakovom spravom, kao mrežom, vršom itd.

N. H. u S. (Pelješac).

Nije nam poznat nijedan drugi način lovenja žaba, od onih od vas navedenih. Dodje li odkud koji odgovor priobćiti ćemo ga.

49. Imam dubok i širok puč (bunar) u vrtu, iz koga svu vodu da izcrpim udre do par satih druga iz njegova dna. Od površine vrtla do vode nekad je 1 a nekad 1½ metar dubine. Bili mogao crpiti vodu sisaljkom za zalievanje i vodjenje vode u obližnju postavu? Sisaljka htjeo bi da je ciene i jednostavna.

N. H. u S. (Pelješac).

Iz vašega bunara možete crpiti vodu sisaljkom, dapače to je najlaglji način Od sisaljke u postavu možete pak voditi vodu ili sredstvom rukava od „kautčuka" ili sredstvom drvenih žljebova. Zadnji način je jeftiniji. Naša slika 23 u ovome istome broju, predočuje vam jeftinu sisaljku za vaš posve prikladnu.

50. Oni koji kupuje vino crno može li kako poznati ako imade u njemu tako zvane „avtovine". A ta pomješana sa vinom udili dojiljam za mlieko, a drugim za zdravlje?

M. V. u Ž. (Imot. Krajina).

Avtovina nije nihakova primjesa u vinu, nego je debela mana vina, koju drugdje krste *habutovina*. Avtovinom lako obole slabije vrsti crnoga vina, osobito ako se vino drži dugo na taložini i u hrdjavim, slabo začepljenim bačvama. Na takovom vinu gljivica *mycoderma vini* raztvori dio alkohola u vodu i ugljičnu kiselinu, a djelovanjem bakterija od taložine raztvori se po svoj prilici dio vinske i sriešne kiseline. — Avtovinu poznate na teku, bez pomoći drugoga kojeg sredstva. — Avtovina nemože da nahudi zdravlju, barem ne dok sastavine vina uzdrže u priličnom razmjeru, ali takovo vino nema krepkoće i snage u sebi, pa slabo kriepi one koji ga piju. Ni dojiljam nemože da nahudi.

51. Ima više godina da mi se pojavlja na vrhu mladica na bajama i praskvama neka sitna gamad, poput piknjica zelene ili crne boje. Zakovrči listove, pa ili se cviet ne razvije ili ako se razvije i oplodi, plod odpadne. Sumporavao sam, kadio dimom, posipavao lugom, buhačem itd, ali sve badava. Škropio sam dopokon razvodjenim petroleumom, i to je pomogalo, ali je progaralo lišće. Molim vas savjetuj te mi sredstvo, kojim da izkorienim rečenu gamad.

Š. D. u J. (Ot. Hvar).

Ta sitna gamad, to je tako zvani tuč ili côr (Aphis persicae). I na pokušalištu ovdašnjeg Ratarskoga Tečaja, kušana su razna sredstva, od kojih mnoga bezuspješno. Sigurna uspjeha postiglo se je mazanjem stabala (deb'a, grana i grančica) u zimsko doba gustom kašom od vapna. Radja je malko dosadna, ali za tri godine zasebice nije se pojavio côr. Ovdje se je mazanje stabala obavljalo u siečnju i veljači. Proti samoj gamadi, kad napadne lišće pokazalo se je uspješno škropljenje lišća raztopinom od modre galice. U 100 litara vode raztopi se 2 do 3 kilograma modre galice, pa se tom raztopinom, a pomoću strcaljke škropi krošnja. — Odmah nastane selenje gamadi prama zemlji, a opetuje li se škropljenje nakon par dana, nestat će dojedan côr.

52. Molim vas koliko se hoće sladora ili vinovice, da se od 6 hektolitara dobra masta napravi 10 hektolitara dobra crna vina? Smjem li pridodati soka od višnje?

M. M. u P. (Poljica).

Priobćili smo vaše pitanje, ali smo se sgrozili, da se i kod nas počelo misliti, kako da se umjetno pomnožava vino; kod nas, gdje imade izobilj naravne kapljice Božje, koju nemožeš ni prodati ni darovati. Manite se tog puta! Ako imate 6 hektolitara dobrog crnog masta pa hoće da imate 10 hektolitara vina, kupite radje 4 hektolitra vina ili masta cienijeg iz Paga ili Zadra, pa izmješajte jedno drugim, ali ne umjetnim putem pridodavamjem alkohola vode i soka od višnje. Danas se svaka prevara dade lako dokazati, jer imade svakovrstnih sprava i sredstava izobilj, pa će vam se dokazati i primjesa vinovice i vode i soka od višnje, a onda će te podpasti u pandže zakona, koji oštro pedepsava one, koje prodavaju umjetno vino za naravno. Samo ako vam je mast slab, pa se bojite da bi od njega dobili slabo vino, koje bi se lako pokvarilo, slobodno je takav mast popravit, pridodavanjem sladora, ali nikad pridodavanjem vode itd, umnožiti kolikoću masta.

B. Nova pitanja.

53. Pri sadnji vinograda u redove, namjerom da se uzgajaju loze na žicu, molim vas koliko se žice hoće za 1 hektar vinograda?

I. L. u V. (Split).

54. Molim vas, koje su najbolje vrsti krumpira?

B. S. u Г. (Bosna).

55. Ovdje blizu grada, hotio bi se baviti gojitbom kokošiju. Imajte dobrotu kazati mi, koja bi vrst kokoši bila za mene najbolja?

A. K. u B. (Zadar).

56. Od 26 ulišta, propalo mi ih je zimus 24. Ova što su ostala slaba su. Jeli bolje da ih spojim ili da zapriečim rojenje. Kako da izvedem prvu, kako drugu radju?

N. V. u K. (Hrvatska).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1888.

P. n. č. g. Delić M. — Pavlović J. — Gojković S.

Podmirili su prvo polugodište t. g. 1888.

P. n. č. g. Jambrušić A. — Zorac S., žup.

— Č. g. Vranyczany pl. E. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca kolovoza tek. god.

— Č. g. Lucianović A. — A vaša do konca travnja t. g.

— Č. g. Sabioncello M. — U broju 7 izmedju novih pitanja, pročitajte pomnjivo pitanje 37. U broju 8 medj odgovorim odgovoreno je i na ono pitanje.

— Č. g. Domić J. — Molimo vas ne zaboravite, koliko nam obećaste dopisnicom od 20 ožujka t. g.

— Sl. Obća Pučka Škola u Poreču. Zatraženi račun šaljemo poštom.

— Sl. Ur. „N. Rassegna di Viticoltura ed Enologia". — Brojeve 1 do 10 od god. 1887 odposlali smo vam uz kolegialne pozdrave!

— Č g. S. — Molimo vas čim prije podmiriti onaj račun od fior. 17·70. Ta vječna obećanja i to vječno otezanje, već nam je gotovo dodijalo. Imena mnogih predali smo odvjetniku, jer ovaki nemar u izplaćivanju stvara nam neprilika, a izmedju nas i drugih, prije smo mi. — Da smo vam preporučeni.

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U OŽUJKU 1888.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Snježnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	10·1	17·4	31	−3·0	5	4	27	12	2	—	—	—	2	—	—	—	7	—	—	—	16	2	4	2	—	29·0	5·6	4
Korčula	11·3	16·5	28	+2·6	5	12	19	11	2	2	—	—	2	—	3	—	1	3	4	18	1	—	—	10	12	138·0	27·0	29
Hvar	10·6	19·0	18	−3·0	5	7	24	12	2	—	—	—	—	—	—	—	3	—	16	3	2	—	1	3	3	78·4	24·0	4
Kuin	9·2	18·0	28	−3·7	4	11	20	14	1	2	—	—	6	—	2	—	5	—	5	4	10	4	1	—	2	—	—	—
Drniš	8·0	16·3	28	−3·0	4	15	16	12	2	1	3	3	4	2	—	1	4	—	1	3	8	—	1	—	1	—	—	—
Nin	9·3	16·6	28	−0·3	5	17	14	12	2	2	2	—	4	—	—	—	1	3	2	21	5	6	6	2	13	—	—	—
Dubrovnik	11·4	20·5	18	−2·0	6	3	28	16	2	—	—	—	4	—	3	1	14	2	5	32	8	6	8	8	10	157·5	33·4	4
Smokvica (Korčula)	9·3	13·7	27	+1·3	5	12	19	9	3	1	4	1	4	—	1	—	7	1	5	31	8	6	5	8	22	167·0	66·0	19
Račišće (Korčula)	11·3	15·4	29	+2·2	5	10	21	13	3	2	5	2	2	—	3	1	3	—	5	19	8	5	2	9	4	195·0	50·0	30
Obrovac	9·6	18·3	25	+1·0	1	10	21	15	1	2	—	—	—	—	—	1	—	2	—	—	19	2	8	—	—	—	—	—
Proložac (Imotski)	8·3	12·3	31	−2·0	5	1	30	10	2	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Blato (Korčula)	11·6	16·3	28	+4·7	5	11	20	9	4	—	—	—	—	—	—	—	5	1	—	21	1	5	—	1	5	—	—	—
Bol	9·1	14·6	28	−5·0	5	12	19	9	3	—	—	—	3	—	—	—	6	4	2	20	1	1	2	4	6	—	—	—
Trogir	10·1	15·4	18	−1·5	5	9	22	8	2	3	5	1	6	5	5	—	8	4	11	7	4	3	6	4	4	77·3	—	—
Obrovac *)	5·3	10·3	13	−1·0	2	11	17	6	4	—	—	1	—	1	—	—	1	5	—	—	12	2	2	—	6	—	—	—
Proložac (Imot.)**)	4·3	9·0	15	−2·0	9	1	28	11	5	—	—	—	—	1	—	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

*) Ovo su opažanja za mjesec veljaču, koja nisu bila priobćena u broju 7.
**) Ovo su opažanja za mjesec veljaču.

U ZADRU 1888. Brzotiskom „Narodnoga Lista"

Godina VII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 10

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Svibnja 1888. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Svibnja 1888.

Nešto o uplivu što ima oblik poljskog posjeda na gospodarsku upravu.

Oblik zemljišta ima velik upliv na gospodarsku upravu, glede porabe kojoj su zemljišta odredjena, te koliko se više radja mora na istim preuzeti, toliko je veći taj upliv. U obće može se uztvrditi da četverouglasti oblik odgovara bolje od ikojega drugoga, te da se kod takovog oblika postizava najveća korist od zemljišta. Svi drugi oblici, koji se odalečuju od četverouglastog, uzrokom su većem ili manjem gubitku vremena i radnje. Pri svakoj vrsti obradjivanja, kada su zemljišta ograničena pravcima i kad obseg prama površini ima najmanju moguću duljinu, imati će se najveća korist. — Govoreć o uplivu geometričkog oblika zemljišta na poljodjelsku upravu, valja uzeti u obzir i njihovu kosost (pad). Ravna zemljišta su po voljnija rastu bilja od kosih, pošto u onim što je grijanje sunca pravilnije, nije toliko pogibeljno da kiša raznese zemlju. Suviše ravna zemljišta imaju sklonost na znamenite da, ali ne brze promiene topline i na veliku jednakost u razdjeljenju vlage.

Po kososti jedno je zemljište ravno na 0°, skoro ravno od 1°—5°, koso od 5°—10°, postupno strmo od 10°—15°, skoro strmo od 15°—20°, strmo od 20°—30°, puno strmo od 30°—45° kososti. Na 10° ralo neradi više uzgor, nego samo nizdol. Na 15° prestaje radnja životinjami, na 20° prestaje radja ralom, na 30° nemogu se više gojiti gospodarske biljke, na 45° goje se loze i šumska stabla.

U studenom i vlažnom podneblju nešto kososti zemljišta uvjek je koristno. U južnim predjelima željeti je nešto kososti u obradjivanju loze; predpostavljeno, ali da su čokoti na dovoljnom razmaku jedan od drugoga. Gledom na oblik cieloga posjeda imamo pitanje o zaoblivanju (arrotondamento) i komadanju (parceliranju, frazionamento). Zaobleni posjed biti će zaista koristniji za poljodjelsku upravu od parceliranog. Istina je, da za parcelirani posjed ima manje pogibelji u slučaju podnebnih nepogoda, pošto su u tom slučaju razna zemljišta izložena u različitim položajima, pa neće biti podvržena istodobno nepogodam vremena, ali s druge strane koristi zaobljenog posjeda su mnoge, te takove naravi, da se zaobleni oblik ima predpostaviti parceliranome.

Zaobljenim posjedom prištedjeno je površine, radnje, i prepiraka. Tri slučaja velevažna i uplivajuća na poljodjelsku upravu. Mi vidimo posjednika, koji premda su gospodari velike površine zemljišta, ipak, jer je njihov posjed parceliran, njihova gospodarska uprava ne napreduje. Glavni uzrok ove nepomičnosti a toliko puta i nazadka, mora se tražiti u nemogućnosti da se gospodar razumno uvježba u poljskom gospodarstvu, kojemu škode sliedeći čimbenici. Nesavršena poraba radnikâ i radnje životinja; gubitak vremena i snage usljed dalečine i množine uzaludnih putova; ograničenje a često i nemogućnost uporabljenju poljodjelskih strojeva; potežkoća nadgledanja; prisiljeno estenzivno gospodarenje mnogih zemljišta; nemogućnost svake peboljšice, kako natapanje, presušivanje, podcievljivanje itd.

Parceliranje je štetnije pri obradjivanju plemenitih bilina, i takovih koje zahtjevaju više njege; za livade i šume manje; a za pašnjake je najmanje štetno. Dobrom komasacijom izbjegavaju se rečene štete. Ovom, osim mogućnosti boljeg gospodarenja vlastitih zemljišta, ima se više slobode djelovanja na istim, i zaprieče se mnoge parnice i prepirke; riečju, povećava se mnogo vriednost vlastitog posjeda. U tu svrhu opaziti je, da nije istina, da se zakonom o komasaciji osujećuje sloboda djelovanja u dieljenju svojih zemljišta, te se nije bojati, da bi ta sloboda uništila već postignutu komasaciju. — Prije svega slobodna trgovina poljskih zemljišta je uprav potreban uvjet za zaoblivanje a nikad se nije izkusilo da bi ta sloboda u trgovini radje dovela do parcelirenja nego li do komasiranja. Osim toga mora se opaziti, da je vlastita korist posjednika neprodavati svoga zemljišta već prije zaoblena; dapače se tim povećava težnja za posjedom i nabavom zemljišta. Na ovaj način se komasacija i slobodna trgovina poljskih zemalja nadopunjuju izmjenično. Jedina neprilika bila bi u razdjelenju zemljišta usljed baštinstva ili obiteljskog duga. Ovo je zaista najštetnije razdieljenje, koje bi se ipak moglo izbjegnuti s jedne strane shodnom preinakom prava baštinstva, a s druge odgovarajućom uredbom poljske vjeresije.

Prof. **Aćim Bućić.**

Vinska čistila.

(Nastavak vidi broj 6).

c) *Čistila, koja se sasvim ili djelomično ugruše samo djelovanjem vinskih sastavina.*

PODLISTAK.

O mašćenju vezova i slame.

(Nastavak vidi broj 9).

Čuvit (Indigo) pravi se od raznih vrstih *Indigofera*, koje spadaju u mastilasto bilje. Zelene bilofine metnu se u badnje, obterete se kamenjem i dolije se vode, da ih oblija, i čeka da prodje vrienje. Kad pjena na vrhu tekućine postane boje smedje crvene, to je znak da je svršilo vrienje. Tekućina se sad odlije u plitke posude, te mješa neprestano da bude što više u doticaju kisikom od zraka, jer se samo djelovanjem istog stvori čuvit, koji se pak u obliku sitnog praška otaloži, te pomoću vapnenoga mlieka odieli. Bistra gornja tekućina odlije se, a blatavu taložinu metne se u posude obložene pamučnom ili vunenom tkaninom, pa onda suši na suncu ili u peći. Suhi čuvit predočuje se u kutaste komade, raznovrstna oblika, bezbojna izraza, a ako se ostruga onda su kao zemljasti, a ostrugine su tamno modre i plivaju na vodi. Ako se ostruže ili natare dobru vrst čuvita, sa kakovom tvrdom stvari n. p. kamenom, onda preljeva boju žuto-crvenkasto, dočim u istom slučaju lošije vrsti čuvita preljevaju boju bakrenasto crveno. Obična boja lošije vrsti čuvita, je uvjek nešto ljubičastija.

Indigokarmin, pravi se raztapljanjem čuvita u koncentriranu sumporovu kiselinu, te taloženjem raztopine sredstvom ugličnog kiselog kalija. Tamno modra taložina poput tiesta, koja se dobije gornjim postupkom, topi se u 140 djelova hladne vode.

Anilinske boje, prave se od anilinskog ulja (smjesa od anilina, koja se dobije djelovanjem dušične kiseline na benzol *(benzin)* sa toluidinom. Benzol pravi se djelomičnim prekapljanjem theera od kamena ugljena. Anilinske boje su najljepše i najraznovrstnije boje. One nisu otrovne, ako nije otrovna kiselina, kojoj je osnova privezana, kako kod jod zelena, ili ako nema u boji ostataka, onih otrovnih tvari, sredstvo kojih su dotične boje pravlje, kao sičanove kiseline (arsenico) ili žive. Griehota je da se anilinske boje dugo ne uzdrže i da posve lako izbliede. Anilinske boje stranom su topive samo u vodi, stranom samo u vinovici (alkoholu) a stranom i u vodi i u vinovici. — Evo imena ljepših anilinskih boja:

a) *crvene boje:* Anilin crveno, Fuchsin, Rosein, Solferino, Magenta, Cosin, Saffranin, Ponceau, Geranosin, Bengal crveno itd.;

b) *modre boje:* Bleu de Lyon, Bleu de lumière, Bleu de nuit, alkalimodro, Toluidinmodro, itd.;

c) *ljubičaste boje:* Anilin, Indisin, Tyralin, Jodljubičasto, Phenamein, itd.;

d) *zelene boje:* Jod zeleno, Malachit zeleno, Smeraldin. itd.;

e) *žute boje:* Aurin, anilin žuto, zinnanilin, itd.;

f) *smedje boje:* Marron, bavana smedje itd.

U vinovici raztopljene anilinske boje, bojadišu laglje i brže, ali je vinovica skupa, pa je pri mašćenju vezova i slame, gdje trebuje puno tekućine, daleko jeftinije mastiti bojom raztopljenom u vodi.

Dolievanjem ili dodavanjem kiselina, anilinske boje mienjaju se, pa je dobro, da se znade kako to biva:

1. U alkoholu raztopljeni diamantfuchsin promjeni se u sumporno žutu boju, ako se dolije nekoliko kapljica dušične kiseline.
2. Raztopina diamantfuchsina pomješana raztopinom od diamantfuchsina, kojoj je doliveno par kapljica dušične kiseline, daju narančastu boju.
3. U alkohol raztopljen metyl ljubičasto, ter mu se dodade jednaki broj kapljica dusične i sumporove kiseline promjeni se u zeleno.
4. Anilin smedje sa dušičnom kiselinom daje zeleno.
5. Ako se diamantfuchsin dobro okisi solnom kiselom daje škrletno crvenu tangu, ako se ovoj tangi dolije čiste sumporove kiseline, onda se prelieva zlatno žuto.

Nu promjena ili prelaz ovih boja nesljedi uvjek redovito, mnogokrat razni uplivi osujete prelaz. *(Sliedi).*

U ovu vrst čistila brojimo: bjelanac, hladetinu, ribju kliju, krv i mlieko.

Bjelanac, je bez sumnje jedan od najboljih čistila, osobito za crna vina. - U 100 djelova bjelanca ima:

Ugljika	53·33 diela
Vodika	7·47 djelova
Dušika	15·50 „
Kisika	27·70 „

Izim navedenog sadrži tragova sumpora.

Bjelanac topiv je u hladnoj vodi, nu ta raztopina pomuti se ako se voda ugrije do 60°, a ugruši se, ako se ugrije do 75°. Žesta (vinovica), treslovina (tannin), i sve kiseline izim kvasinove kiseline i trogubihydrat fosforne kiseline, imadu svojstvo da ugruše bielanac. Pri čišćenju vina računa se na svojstvo koje imade žesta i treslovina, da u hladnome stanju ugruše bjelanac.

Bjelanac rabi se na dva načina.

Za fine vrsti vina uzme se 5 do 6 bjelanaca od jajeta, te se ubija u pjenu. Kad su ubiveni u pjenu dolije se malo vina i tuče dalje još par časaka, pa ulije sve u bačvu, te dobro izmućka.

Djelovanjem žeste i treslovine ugruši se bjelanac, te slegne na dno u obliku mreže, držeć u sebi zatvorenu svu nečist vina.

Drugi način, koji se rabi za prostija vina, osniva se na načelu, da se bjelanac laglje topi u slanoj nego u slatkoj vodi, a opet da se sol ne topi u vinovici. Postupa se pri tom, kako sliedi:

Napravi se razsol pomoću obične morske soli, prociedi se ista, pa joj se doda bjelanaca, ubije se sve dobro skupa u pjenu, a kad je ubiveno, dolije se nešto vina, tuče se još par časova, pa ulije u bačvu u kojoj je vino za čišćenje, izmućka dobro i posao gotov. Djelovanjem treslovine i žeste, imao bi se vas bielanac i sva sol otaložiti na dno bačve, a vino ostati posve bistro. Istina je da vino ostane po čišćenju posve bistro, te da se bjelanac ugrušen otaloži na dno, ali to se nedogodi od soli, koju je sadržala razsol, ona ostane raztopljena u vinu, jer vino nije čista žesta, a samo u čistoj žesti sol je netopiva. — Dok dodje u vino samo malo razsoli odnosno soli, to može malo da upliva na množinu njegovih izvadivih tvari, ali sol u većoj mjeri povećava množinu izvadivih tvarih, poremećuje razmjer, lako se dade dokazati, pa može biti uzrokom nesporazumljenja. Bolje je dakle čistiti samim bjelancem nego bjelancem i soli.

Hladetina (Gelatine).

Hladetina pravi se iz klije od kostiju, tetina, hrskavica, i drugih sličnih životinjskih odpadaka. U čistome stanju hladetina je čvrsto, bezbojno, bez mirisno i prozirno tielo. Nabubri u hladnoj vodi, a topi se u toploj. Raztopina hladetine ne taloži se niti djelovanjem kiselina niti djelovanjem kocelja, ali ima svojstvo, da se spaja sa treslovinom u takozvani tanat od hladetine (tannate de gelatine), koji je žilav, čvrst i prilično gust.

Na ovom temelju t. j. usljed spajanja treslovine sa hladetinom rabi se hladetina, kao vinsko čistilo. S toga se hladetinom mogu čistiti samo onakove vrsti vina, koje ne oskudievaju treslovinom.

Crna vina čiste se hladetinom, jer sadrže dosti treslovine. Fine vrsti bieloga ili žutoga vina ne čiste se nigda hladetinom. Hladetina rabi se puno za izgladjivanje crnih ili žutih vrstih vina, koje su prevrele na dropu, pa su trpke ili preveć stiskaju.

Ako vino, koje se je pročistilo hladetinom sadrži prilično treslovine, onda čišćenje uzsliedi brzo, i sva se hladetina otaloži na dno, skorom, kao čvrsta tvar, pa se za odlievanja ili pretakanja težko pomuti.

Za pročistiti hektolitar vina uzimlje se 6 do 15 grama treslovine. Uzimlje se više ili manje napram tome, kako vino sadrži više ili manje treslovine.

Hladetina, koja dolazi u trgovini u obliku razno bojnih listića nije za čišćenje vina. Hladetina za čišćenje mora biti bez teka i mirisa. Ako raztopljena u vodi, daje na teku po kliji, nije za čišćenje vina ako je teka po sapunu, jer je to znak, da je hladetina bila počela gnjiti.

U trgovini dolazi za čišćenje vina smedja franceska hladetina, pod imenom *Gelatine Lainé*, a u novije doba njemačka hladetina pod imenom *Gelatine Weinlaube*. Prva je prokušana, a rabi se svudi, dočim i drugu hvale. Gelatine Lainé dolazi u obliku pločica tamno smedje boje, te je slanasta teka. Kad se kupuje hladetinu za čišćenje vina, pa bilo prvu ili drugu od dvaju navedenih vrstih, valja paziti, da svaka pločica nosi na sebi svezanu oznaku „Lainé" ili „Weinlaube", jer dolazi u trgovini istovrstnih pločicâ, bez oznake, a te nisu čiste, pa bi se moglo priobćiti vinu, kakav neugodni tek ili miris. *(Sliedi).*

Pravlenje sira u Švajcarskoj

(od sladkog neobranog sira).

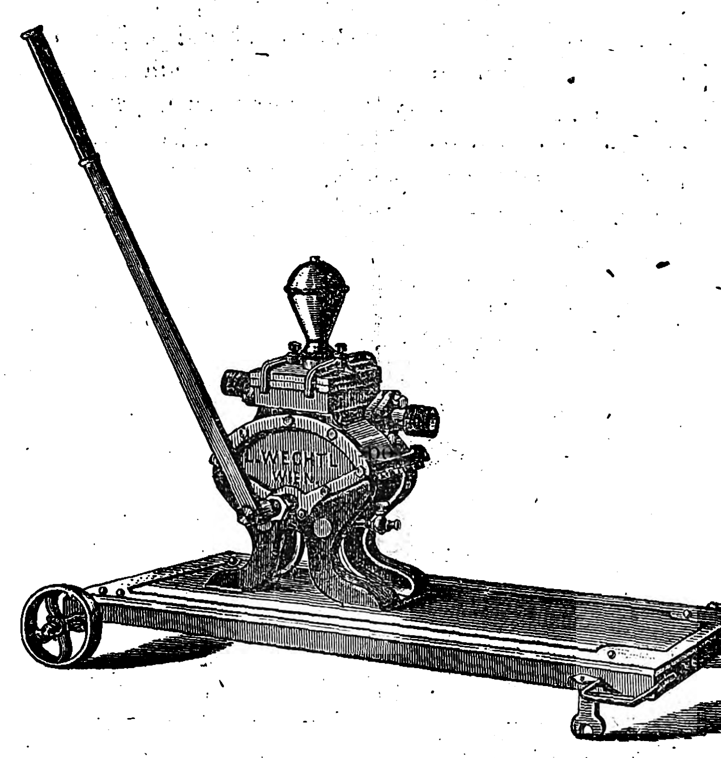
U Švajcarskoj prave se dvie vrsti sira, i to: 1) Ementhalski i 2) Grajercerski.

Prvi pravi se osobito u kantonu Bernskom, a potonji u Fraiburžkom.

Ementhalski nosi ime po predjelu Ementhalskom (blizu rieke Emmat), a Greijcerski, po kotaru i istoimenom gradu Greyeri.

Greyercerski sir dolazi takodjer pod imenom „formag dè Gryères" ili po predielu blizu rieke Saam, kao „Saamen käs".

U pomenutih predjelih postoje sirarska družtva od čitavih sela ili gradova. Takovoj dioničkoj sirarnici predstoji poseban ravnatelj, a rukovodi ju vješt sirar. Pravljenje obih vrstih razlikuje se samo time, što se za „ementhalski" ugrije mlieko na + 28 do 30° R, pa onda primješa sirišće; dočim se za grajercerski ugrije mlieko samo na + 24 do 26° R. Ako se



Slika 24. *Nova patentirana krilata sisaljka sa krugljastim ventilom.*

slabije ugrije onda treba nešto više sirišća, ali zaostane onda surutki manje sirnine i manje masla, pa je takav način uharniji. Nego slabijim grijanjem zaostane u sirnini više vode, nego li uz jače ugrijanje, a ta voda djeluje na sir. Da postane sirnina tvrdja, t. j. da se od nje što više surutke odluči, treba, da se sir, pošto se je razrezao i razdrobio popari. Popara greyercerskoga sira sliedi pri toplini od + 55° R. i preko, dočim kod Ementhalskoga sira pri toplini od + 45° R.

Poradi toga postupka sadržaje Ementhalski sir nešto više masla, nu manje sirnine, dočim je kod greyercerskog obratno.

Greyercerski sir je tvrdji od Ementhalskoga, ali je prvi manje šupljikast i trajniji od potonjega.

Švajcarski sir može se praviti ili jedanput ili dvaput na dan.

Pravi li se samo jedanput i to sa sinoćnim mliekom, onda se postupa kako sliedi:

Prije svega obere se to mlieko, te se skorup ugrije u posebnom manjem kotlu do + 43° R. Sada se ulije u kotao jedan dio friško podojenog, jutarnjeg mlieka, pa mu se primješa ugrijan skorup; zatim neugrijano sinoćno obrano mlieko, a napokom preostalo još friško jutarnje mlieko. Sva ta radnja sliedi uz neprestano miešanje.

Pomješano se mlieko sada ugrije za ementhalski sir do 28° ili do 30° R, a za Greyerski sir do 24 ili 26° R. Sad se odstrani kotao od vatre, te primješa sirišće. Boje, i to od žunfrana primješa se samo u zimsko doba.

Pol sata iza kako je primješano bilo sirišće mora biti mlieko usireno, a sirac mora biti poput hladetine, te nesmije surutku propuštati. Sad se sirac izreže drvenim nožem i posebnim drvenim rašljastim orudjem dobro izmješa; pa onda se 10 minuta na miru ostavi.

Kad se sirac slegne onda se po drugi put dobro pomenutim orudjem promješa. Kad je i to gotovo, primakne se kotao vatri, mješa se neprestano i ugrije za ementhalerski do 45 ili 48° R.. a za greyerski do 55 ili 58° R.

Grijanje traje doklegod sirac ne postane prilično tvrd. Sad se kotao odmakne od vatre, ali se još uvjek neprestano mješa; na koncu izdrobi rukom vas sirac,

Poslje poparivanja i drobljenja traje mješanje (kod sira preko 50 kg.) jedan sat; onda se sirac izvadi iz kot'a pomoću platnene plahte i metne u okrugli kalup. Uglovi plahte naravnaju se, pa onda ozgor dodje daska, a na dasku utezi ili pak pritisak tiska.

Nakon 2 sata izvadi se sir iz kalupa, krpa odstrani, pa drugom suhom sir iznovice omota, te metne naopako u kalup, a kalup opet pod tisk.

Ova se radnja u 12 do 1£ satih opetuje 6 do 7 puta, a svaki put pritiska se sirac teže.

Siri od 60—70 kg. dobiju pri koncu tiskanja pritisak od 1500 kg.

Kad je sir dovoljno čvrst i suh izvadi se iz kalupa i krpe, te prenese o komoru za solenje. — Komora ta mora biti suha, a toplina u njoj izmedju 12 do 14° R. Tu se najpre izpere sir hladnom vodom, dobro obriše suhom krpom, pa onda posoli. Kada se sol raztopi, što biva nakon 2 sata, onda valja ju krpom utrti u sir, sir prevrnuti, te gornje lice posoliti. Izim što za prvog solenja, riedko se kašnje prevrće sir. — Ovim postupanjem za nekoliko dana, napravi se kora; dok se opazi da se ta kora orosi, mora se odtada redovito soliti sir svaki dan. Nakon 20 dana počme se sir nešto dizati. Dizati se mora posvuda jeduako i lagano, nipošto samo u sredini prenaglo, jer bi popucao. Ako se opazi prenaglo dizanje, onda valja sir prenieti na hladnije mjesto, te ga valja obilnije politi. Nakon drugih. *20 danah* (odkada se sir počme dizati) mora se svaki dan redovito prati, soliti, trti, prevrćati za puna dva mjeseca dana. a nakon toga trebuje još 8 do 12 mjesecih, *da podpunoma dozrije.*

U kotlu preostala surutka primakne se opet vatri i grije. Kad počme vrieti, nakupi se na njenoj površini biela, mastna pjena, nju se oprezno poskorupi, jer sadrži sirninu i ostalo maslo, pa metne u posudu izrešetana dna da se surutka izciedi.

U 24 sata izciedi se surutka, a preostala tvar primješa se skorupu od sinoćnog mlieka.

Hoćemo li pako da od te tvari sir napravimo, to se već za grijanja primješa na svaku 100 litara, 1 litar obična ili surutkova octa (kvasine).

Dok se čista, prozirna, zelenkasta surutka izluči, odlije se sve u drvenu posudu, te ostavi da miruje tako dugo, doklegod sva sirnina potone. Surutka se sad odstrani, a preostalo metne u platnenu vreću, gdje ostane dok se sva surutka izciedi.

Napokon se sir izvadi, primješa mu se soli, izgnjeći i prodaje. J. prof. Ubl.

O prostorij m za čuvanje vina

(Vinica).

Za čuvanje i pripravljanje vina su nam od prieke potrebe posebne, u tu svrhu, prirediene prostorije, koje mi vinicom il pivnicom nazivljemo. Pivnice grade se i uredjuju različito prama množini vina i vrsti istoga, te prama drugim okolnostim. Da, o dobro uredjenoj pivnici jeste bitno odvisan uspieh pivničarenja, mislim da nije potrebno potanjeg dokazivanja. Vinicâ razlikujemo u glavnom dvie vrsti, naime vrionice i prave pivnice. Veliki proizvoditelji vina imadu osim ovih dviju prostorija još i drugih prostorija, tako je n. p. sa vrionicom spojena prostorija za tiskanje dropa, zatim prostorija za pečenje dropulje, za pivničara, za čuvanje pivničarskih spravah i strojeva itd. — Spomenuli smo da u pivnici razlikujemo vrionicu i pravu pivnicu, iztaknuti nam je napose što su to vrionice, što li prave pivnice. Vrionice su prostorije, koje se rabe za mašćenje i tiskanje grož(lja, te vrienje masta. Paziti je da u vrionici za jamatve i vrienja masta vlada veća toplina, n. p. oko 20° C., jer onda mast

laglje prevrije. Duboke prostorije niesu osobito prikladne za vrionicu jer bi vrienje dugo trajalo, a lako da bi i prestalo, kad toplina jače padne. — U predielih gdje se proizvadja crno vino*) imadu posebne prostorije za vrionice, ove se nalaze povrh pivnice na podu i providjene su luknjami kojimi se pomoćju cjevi provrelo vino u podrumske bačve pretoči, ili se vino iz vrionice u pivnicu prenosi stubami koje spajaju ove prostorije. Ako se vrionice mogu preko noći zatvoriti, a za toplih jesenskih dana mogu otvoriti, tada će biti dovoljno visoka toplina za vrienje masta, što se u južnih predieli Francuzke i Italije na ovaj način i postizava.

Ima kod nas slabih vrionica, prostih konoba bez štropa i loših prozora; u takovim ne može mast redovito prevriti, pa se dobiju nepodpuno provrela i sladka vina, koja se nedadu dugo čuvati

U sjevernih predielih će biti od znatne koristi ako se vrionice 1 do 1·5 m. duboko u zemlji načine, tim je načinom podrum pod vrionicu bolji a vrionica ima stalniju toplinu. Zahtjevaju li odnošaji da se u vrionici sprave za ložonje namjeste, pa možeš se tim vrionica samo za nekoliko stupanja više ugrijati, to će vrlo koristno biti, osobito za vrienje masta od kasno dozrievajućih vrsti grožđja.

U sličnim vrionicam može i bieli mast prevreti, neki ga običavaju ostaviti u vrionici cielu godinu, a posle ga prenesu u pivnice. U predielih gdje se bielo vino proizvadja, neobstoje posebne vrionice, nego u tu svrhu rabi se obično vanjski topliji dio pivnice same. Jeli nam do toga stalo, da slabo provrelo i sladko vino podpuno prevrije, onda ga prenesemo u malim prostorijama, koje se mogu grijati. O veličini vrionice odlučuje množina masta i veličina posudja u kojem isti vrije. Veliki proizvoditelji i oni koji za vrieme jamatve veliku množinu grožđja kupuju i gdje sva ova množina u nekoliko dana mora biti izmašćena i prepuštana vrienju, ondje moraju velike i prostrane vrionice biti, dočim oni koji imadu raznovrstnog i raznodobno dozrievajućeg grožđja, mogu se i razmjerno manjom vrionicom zadovoljiti, jer prvi iztiskani mast provrije dok drugi do tiskanja prispije. U svakom slučaju bila vrionica veća ili manja, mora biti dosta prostrana za radnju, jer u njoj mora biti smješteno sve orudje i posudje potrebito, da se svi poslovi budu mogli obavljati bez zaprieke, što u protivnom slučaju nebi bilo moguće. Pod vrionice neka je popločen sa odgovarajućim podom i konalom, da može voda lahko odticati, kada se orudje i posudje pere. Razumjeva se da vrionica nesmie biti tamna, za zračenje i odstranjivanje ugličine kiseline, koja se prigodom vrienja razvila, dovoljni su shodno namješteni prozori. *(Sliedi).*

*) Kako kod vas, pa bi bilo želiti, da se i kod nas uvedu posebne vrionice. *Op. dop*

Klobučasta oštrica

(Dactylis glomerata).

Ova trava dobila je ime odtuda, što je sbijenoga klasića. Rado ju žderu konji, goveda i ovce.

Svojstva ove trave jesu sliedeća: 1) Uspieva i na slaboj zemlji. 2) korenje joj duboko u zemljište prodire, pa s toga ne trpi toliko od suše, koliko mnoge druge trave. 3) Rano u pramalječu zazeleni, a brzo raste. 4) Daje svake godine tri do četri kositbe zelene krme. Osobito dobro uspjeva na livadah, pa na svih sjenastih mjestih. Mana njena je, da skoro otvrdne.

Obće je mnienje, da uspieva na svakom zemljištu; ali trěba, da bude zemljište prilično jako, i ne sasvim vlažno. Na crničnoj, dubokoj i suhoj ilovači i pjeskulji, uspjeva dobro, slabije na mršavu, suhu i plitku zemljištu. Sjenata, umjereno važna mjesta, prijaju joj najbolje, a raste dobro i pod drvećem.

Sije se na omaške ili u redove, u proljeće u zemlji duboko izoranoj. Pošto joj je sjeme krupno, hoće se na jedan hektar zemljišta 14 do 18 kg. sjemenja; ali ako je sjeme dobro, dosti je i 10 kg sjemena, pa se ova trava na jaku zemljištu vrlo ukorieni i razbusa.

Ako se goji čista, po kositbi nesmije se upotrebljavati za pašu, osebito ne prve i druge godine, a podnište ne za pašu ovaca, jer onda izjalovi, manje radja i manje traje.

Na lošem zemljištu, uzdrži se kroz više godina u snazi i rodovitosti, ako se gnoji mješanćem gnojem ili gnojnicom ili mokrašom.

Za zelenu krmu valja ovu travu kositi isto tako kao i francuzki ili taljanski ljuljak, jer ju marva ne ždere rado kad je tvrda. Kad se pazi na sve, što napomenuh, može se na dobrom zemljištu 3 puta kositi.

Od dviju kositba dobije se do 20 kvintala krme od jednog hektara zemljišta. — Po dr. Wolffu ima klupčasta oštrica u 100 česti 52·5 čest: krmivih tvari.

Radja slabo sjemenom. Ili su klasovi prazni, ili ako nisu odpada težko sjeme iz klasova. Mlati se sjeme na isti način, kako ono mačjeg repa, ili taljanskog ili francuzkog ljuljka. Sa hektara zemljišta dobije se poprieko 3 kvintala sjemena. **Nikola Težić.**

SVAŠTICE.

O mašćenju jaja. Kad je za Vazam svak rado masti jaja. Neki su dapače u tom majstori. Nego, ako se nepozna boje, kojim se jaja maste, može se lako otrovati svaki onaj koji jede jaja omašćenih otrovnim bojama. — Anilinske boje, nesmjedu se rabiti pri mašćenju jaja, a isto tako ni čuvit (indigo), ni campeche drvo. Crvenu boju najbolje dobiva se karminom, a žutu žunfranom. Broć ne masti jaja crveno, nego tamno smedje crveno. Ako se vodi za kuhanja, doda toliko kocelja koliko je bilo broća, onda jaja postanu izbrljane narančaste boje.

Zlatna pakostina za gvoždje. — Mnogi rado vide gvozdeno orudje i posudje, da se sjaji i prelieva boju poput zlata. Ta se stvar dade postići ako se gvozdene stvari namažu sljedećom pakostinom. Uzme se u tu svrhu 90 grama lanena ulja, 60 grama vinovice, 60 grama tvrdo prekuhana žumanca od jaja, 15 grama aloja, 3 decigrama žunfrana, 1 decigram kurkume, pa se ovo sve skupa ukuha u jednom zemljanom loncu. Dobivenom tekućinom maže se gvozdeno orudje ili posudje.

Melem za modrice i otekline. — Uzme se 1 dio čipavne vode i 2 diela maslinonog ulja, pa se sve dotlen mućka, dok se ubije jedno drugim i postane, kao jedna tvar. Ovim se pak mažu modrice i otekline; djeluje vrlo dobro.

Za odstranjivanje mastnih mrlja, preporuča „Fr. Gew. Freund“ sliedeću tekućinu, koju može svak sam napraviti kod kuće. U jednoj staklenici ulije se 60 grama čistog trpentinskoga ulja, 7 grama čiste vinovice, 7 grama sumpornog etera i 7 grama ulja od cedra, izmućka se sve dobro, pa se ovom smjesom izpiru mastne mrlje. U dobro začepljenoj staklenici čuva se ova tekućina dobro za dugo vremena, samo ju valja izmućkati svaki put kad je vaditi mrlje.

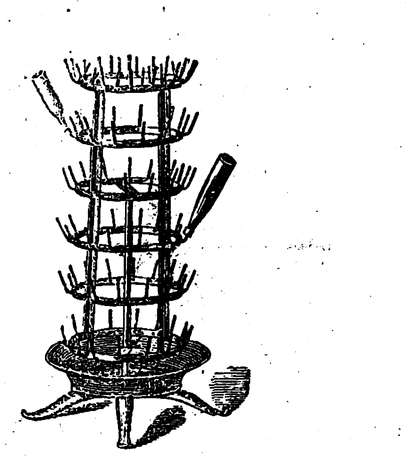
Ingleški kolomaz. Inglezi pripravljaju sami kolomaz potrebit za mazanje osi od kola, kako sliedi: Ukuhaju 2 diela svinjske masti sa 1 dielom čistog govedjeg loja i jednim dielom bieloga voska. Kad je ova smjesa posve raztopljena, izpremješana i vrela, onda odstrane od vatre i dodadu 1 dio željeznog kisa (caput mortuum), koji je bio umjesen sa maslinovim uljem. Onda pričekaju, da se ohladi. Kad se ohladi onda se ugruši u crnjenu mastnu tvar, kojom se mažu kola.

Traumatizin je tekućina, koja se previja na rane, da zrak nebude mogao imati do istih pristupa. Traumatizin priredjuje se, ako se jedan dio Guttaperche raztopi u 12 dielova chloroforma. Kad se je previla rana onda se namaže traumatizinom, od kojeg se brzo stvori tanka nepropustna kožica. Kažu, da je traumatizin bolji od collodiuma, jer da ovaj jako steže kožu, koja mnogokrat i popuca, pa se usljed toga rana povećava.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Nova patenttrana krilata sisaljka sa krugljastim ventilom, slika 24. Gradjena je čvrsto od poznate tvrdke L. Wechtl u Beču. Nasadjena je na mostnici, na kojoj su pričvršćena kolešca, pomoću kojih dade se sisaljka posve lako prenašati. Radi sredstvom jedne same poluge, koju kreće desno i lievo jedan ili dva radnika, ali imade ovakovih sisaljka su dvie poluge, pa je onda radnja mnogo laglja.

Stalak za ciedjenje i sušenje staklenica, slika 25. Kad se staklenica dobro izpere, glavna je stvar, da se onda isto tako dobro izciedi i iznutra posuši. Postavili se okomito ili ležeće na zemlju, ne postigne se svrha nigda, a mnogo krat usmrdi se voda, koja ostane u staklenici. Stalak, kako nam ga slika 25 predučuje pravljen je od okalajsana gvoždja. Ima šest odielenja, sa štapići za naticanje staklenica, te ozdol plitica za sakupljanje vode, koja se izciedi. Odielenja stoje na osi, pa se mogu okretati — Tim se prištedi radnje, jer nije potreba hodati oko stalka za naticanje staklenica na štapiće, nego se okrene odielenja oko osi za onoliko, koliko je potreba. Ovakav stalak na kojem se može izciediti i posušiti stotina staklenica, stoji u L. Wechtl-a forinta 19. Ima ih cienijih, od 15 forintih, ali kod tih odielenja ne dadu se kretati na osi, a niti nema zdjele za sakupljanje vode, koja se izciedi.



Slika 25. *Stalak za ciedjenje i sušenje staklenica.*

Gospodarske Viesti.

Sedamnaesti svezak knjige „O uzgoju i njegovanju cvieća, uresnog grmlja i drveća“, s nepredvidjenog uzroka, neće se moći razaslati gg. predbrojnicim do konca tekućega mjeseca.

×

Pišu nam iz Brača, da maslina obećaje liepo, dočim, da se je od loze slabo nadati.

×

Pišu nam iz Imotske krajine. Lani smo imali krupu dne 27 travnja, a ove godine bila je dne 26 travnja i počinila je mnogo štete u Poljicim i Podbabju. Tu je lani otukla loze, voćke, duhan uništila, a žitu nahudila, kô i ove godine. U noći dne 6 svibnja, pa sve do podne duhao je tako silan vjetar, da je otrunuo mnogi pup s loze i voće s voćaka. Mnoga voćka i ina stabla polomljeni su, a ima ih i izčupanih.

×

Primili smo zahvalnostću *„Separat-Ausschritt aus der Wiener Entomologischen Zeitung“ VII Jahrung, 4 Heft. (30 April 1888).* — U istom od strane 119 do 133 imade velikom pomnjom i točnostću izradjena radnja: *„Primo cenno sulla Fauna dell' isola Lesina in Dalmazia. Dermoptera et Orthoptera, di Gian Battista Novak (Brusje) di Lesina)“.* Izmedju ostalih navedenih zareznika, čitamo na strani 132 i *Mogoplistes Novaki*, kojemu je Dr. Krauss iz Tübingena, dao ime Novakovo, jer je učitelj Novak bio prvi, koji je obre ovog zareznika. — Dok radošću bilježimo ovaj napredak učitelja Novaka, želimo, da istom marljivošću uztraje na težku putu, da ga vlasti prama potrebi podupru, jer kukavnom plaćom seoskog učitelja jedva je živiti. Želimo, da se ùnj ugledaju i druga gg. učitelji, a da i ou i oni nezaborave da u Zagrebu izlazi „Viestnik Naravoslovnoga družtva“, te da je tielu bliža košulja od kamparana.

×

Kemija za niže razrede srednjih učilišta Dr. A. Kanera, pa sedmom njemačkom izdanju izradio *Gustav Pexidr*, naš suradnik, profesor i učitelj kemije na kr. gospod. i šumar. učilištu u Križevcih. sa 24 slike; jeste knjiga, koja je pred par mjesecih ugledala svjetlo u Zagrebu, troškom i nakladom kr. dalm. hrv. slav. zemaljske vlade. Knjiga dieli se na šest poglavlja, a obuhvaća 214 strana, veliko 8ne. Prvo poglavlje bavi se: tvari i raztapala II.o Kemijskom sintezom i kem. analizom. III.e pogl. bavi se: o atomih, o opredjelivanju težine atoma, o valjanosti počela, o označivanju kemičkih spojeva. IV.o pogl. bavi se kemijom nekovina, V.o Kemijom kovina. VI.o pogl. bavi se organičkom kemijom, i to: Ugljikovodici; Bezdušičnimi spojevi (Mastnjaci, spojevi s više ugljika, Aromatični spojevi); dušičnimi spojevi. Onda ima dodatak o hranitbi bilina, hranitbi životinja, hrani i čuvanju hrane. Ova je knjiga baš u dobri čas došla, i bila je od nje ljuta potreba, osobito radi nazivlja. Pisac se je držao strogo znanstvenog nazivlja, što mi do kraja ne begenišemo, ne barem za ona imena, koja su obće poznata u narodu. Tako mjesto rabiti *arsenik*, bilo je bolje rabiti *sičan*, koji naziv rabi narod svudi. Knjiga je izradjena onom pomnjom, točnošću i jasnoćom, kojom zna raditi i pisati prof. Pexidr, pa ju mi svakome

najtoplije preporučamo. Knjiga kruto vezana stoji 1 forint.

×

Hrvatska vlada u Zagrebu izdala je dne 18 travnja t. g. naredbu, kojom se u krajiškim šumama ograničuje držanje koza i uredjuju nepodobštine u uživanju paše i drvarije.

×

U Osieku gradi se spremište za kožurke (svilene čahure). Sgrada stajati će 32,000 for.

×

Od godine 1881 do 1887 išao je postepeno rasteć budget ministarstva za poljodjelstvo. Godine 1881 potrebe iznašale su 11,573,605 for. a pokrića 10,523,452 for. dočim su godine 1886 potrebe iznašale 14,026,277 forinta, a pokrića 10,975,297. Četiri su godine, da ministarstvo za poljodjelstvo kuburi sa razlikom od 3 do 4 miljuna forintih izmedju nuždnih potreba, i svote opredjeljene za pokriće istih. Pa da neće kod nas procvasti poljodjelstvo.

×

Kako Ministarstvo za poljodjelstvo izvješćuje, potrošila je država od god. 1881 do 1886 nešto 144,864 for. za putujuće učitelje gospodarstva. Poprieko podučavalo je na godinu sto putujućih učiteljâ; od kojih je svaki držao poprieko 25 predavanja na godinu, a svakom takovom predavanju prisustvovalo je do 50 slušalaca. Dakle zadnjih šest godina držano je 15,000 predavanja, a istim prisustvovalo je 750 hiljada težaka. Grjehota, da nam izvješće ne kaže, koliko su težaci naučili, i koliko je već koristi proizteklo!

×

Rećbi, da će se napokon Španjolska riešiti velikoga poreza od 30 miljuna franaka na godinu, što je do sada plaćala Njemačkoj za alkohol, a to zato, jer će sada španjolci peći alkohol iz indičkih smokava, u prevrilom soku od kojih ima 5 do 7½ po sto alkohola.

×

Zastupnik Leygues predložio je francuskoj komori, da vino od grožđja, koje nema više od 12 stupnjeva alkohola, da plaća carinu kao naravno vino, a one vrsti naravnoga vina, koje sadrže više od 12 po sto alkohola, da budu plaćale carinu, kao alkohol. Te da se zabrani uvoz svih onih vrstih vina, koje nisu pravljene izključivo i samo iz friškog grožđja.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

39. Imam kravu i s njom lanjsko tele. Premda ju hranim kako valja, ona pojede čega se god drugog dočepa, a najradje tkanine, haljine, užeta i svaku prteninu. Tele je još gore i opasnije od matere. Imali kakva lieka, da se od tog odvrate?
T. A. u V. (Knin).

Sudeć je pitanja vaša krava boluje od *krhkosti kostiju (Cachexia ossifraga).* Za krhkost kostiju razumjeva se neko boležanje goveda, koza i svinja, koje se pojavlja usljed nedostatka vapnenih solih u kostima, pa usljed toga postanu kosti posve krhke, te se lako lome i izčašivaju. Bolest se pojavlja osobito kod odraslih goveda, te najčešće obole bredje krave i dobre muzare; redje oboli tegleća marha. Ova bolest pojavlja se obično u onim predjelim, gdje su zemlje blatave, muljaste ili tresetne, a kad su posve suhe godine pojavlja se i u onakovim predjelim, gdje nije obična pojavljati se. — Upliv suše na širenje ove bolesti, tim je pipateljniji, čim su jalovije zemlje, odnosno čim više oskudievaju na rudnimi soli. Zatim opaža se, da se bolest pojavlja na životinjama, koje su se hranile travom ili sienom, koje je raslo na zemlji, koja oskudjeva fosfornimi soli, premda može imati u obilju vapnenih solih; onda ako se je marha hranila težko probavljivim sienom ili kiselim travama. Hraneć se sličnom krmom, osiromaši krv na vapnenim solim, pa da nadoknadi iste drugim važnijim ustrojima i djelovima tiela, oduzimlje ih od kostiju. Kod goveda pojavlja se bolest obično ližnjom i glodjanjem, t. j. velikom željom da štogod liže ili da grizu ili glodju. Izgube volju za običnom hranom; ližu odjeću, jasle, zidove; mršave danomice; dlaka im izgubi sjaj. Kašnje počmu glodjati drvene predmete, staru oputinu i podplate, krpe, konope; jedu dapače balegu, te loču mokraće i osoke. Ako krma nije posve hrdjava, onda se bolest neće pogoršati, ostati će po prilici uvjek u jednakoj snazi, a poboljša li se krma, može se bolest malo po malo izliečiti. U protivnom slučaju pojavi se najpre ukočenost uda i bol u istim, ili u stražnjem dielu tiela ili po svemu tielu. Bolestna životinja hoda težko i posve oprezno, te izrazuju boli, kada u-staju (kada se dižu sa zemlje); a kadkad opazi se da nateču sglobovi — Čim se više nastavi hranjenje rečenom krmom, tim se jače i jasnije pojavljaju navedeni znakovi, pa se često rad najmanjeg uzroka slomi jedna ili više kostiju, a taj prelom kostiju prouzrokuje životinji neopisivih bolih. Bolest ova može da traje mjesecih i godina. Ako se promjeni hrana, u smislu i načinu kako je rečeno, pa sve da je bolest i napredovala, još je uvjek dobre nade, da će krava ozdraviti, u protivnom slučaju t. j. ako se nastavi krmiti istovrstnom hranom, podleći će bolesti. Ako se neda promjeniti postojbina bolestne krave, onda se lieči tako, da joj se daje što moguće više fosforno kisela vapna. — Takovu kravu valjalo bi hraniti djeteličnim sienom, stručjem sočivnicâ, lanenin kominam, pšeničnom i raženom plievi, a nuz ovo, a osobito ako se nema slične krane ili kad se potroši, davati je kravi brašna od kostiju i to 40 do 80 grama na dan. Brašnu od kostiju valja primješati i nešto soli. Pomaže takodjer ustrcavanje pod kožu solno kiselog apomorphina (0·10 do 0·20 grama). To ustrcavanje opetuje se za tri dana zasebice, ali to smje da izvede samo strukovnjak. **A. Zgaga**, kot. živinar.

53. Pri sadnji vinograda u redove, namjerom da se uzgajaju loze na žicu, molim vas koliko se žice hoće za 1 hektar vinograda?
I. L. u V. (Split).

Da se uzmogne točno odgovoriti na vaše pitanje, valjalo bi znati: *a)* u kojem će razmaku stojati redovi vaših loza; *b)* hoćete li potegnuti 1, 2 ili 3 reda žice na red loze; *c)* od koje debljine ćete rabiti žicu. — Po Kraftovoj skrižaljci stanovitoj debljini žice odgovara stanovita duljina u metrih na 1 kilogram težine. Svaka vrst žice ima stanovit broj. Najtanja žica ima broj 7 najdeblja broj 50. Broj označuje toliko desetina milimetra koliko vriedi, n. p. žica broj 7 ima $^7/_{10}$ milimetra debljine, žica broj 50 ima 5·0 milimetra debljine. U 1 kilogramu žice broj 7 ima 324 metra žice; u 1 kg. broj 8 ima samo 252 metra; u 1 kg. žice broj 10 ima 176 metara; u 1 kg. žice broj 12 ima 140 metra; u 1 kg. žice broj 16 ima 68 metara; u 1 kg. žice broj 20 ima 44 metra; u 1 kg. žice broj 25 ima 28 metra; u 1 kg. žice broj 31 ima 16 metara; u 1 kg. žice broj 38 ima 12 metara; u 1 kg. žice broj 42 ima 10 metara; u 1 kg. žice broj 50 ima samo 7 metara žice.

54. Molim vas, koje su najbolje vrsti krumpira?
B. S. u Г. (Bosna).

Od ranih vrstih krumpira najbolji su *pahuljci* i *Earlynon sueh.* Prvi su srednje veličine, radje maleni, okrugli, biela mesa i puni su brašna; drugi su dugoljasti prilično veliki, jasno crveni, jako plodni. Za začin, osobito na salatu najbolji su *kipfel*. Mesa su polubrašnata, pa upijaju obilno ulje i kvasinu. Na prorezu imadu crvenkasti kolobar. Od stolnih krumpira najbolji su: *šešerci*, koji su posve tanke kožice, pa se mogu jesti svom kožom, osobito su dobri pečeni Vrlo su tečni. Meso im je do kožice tvrdje, a prama sredini mekše. *Kestenjaci*, su crni, tvrda mesa, na prorezu tamno modro, a posve tečni *Biscuit* su maleni, okrugli, žuti, hrapave kore, a jako brašnavi i tečni. *Magnum bonum*, je dugoljasti žuti krumpir, jako brašnat i velik — Za kuhinjsku i gospodarsku porabu preporučaju se sliedeće vrsti krumpira. *Trajni krumpir*, ima velike, žute gomolje, crljenih oka. Prednost ove vrsti jeste, da se do najkašnje uzdrži, t. j da tjera klice najkašnje. *Champignon* je jako velika vrst, liepog, bielog, krompira, vehoma plodna. Dozrieva kasno. *Amerikanska lopta*, velika je vrst krumpira, tvrda, tamnocrvena mesa. — *Elefant* je najrodnija od svijuh vrstih krumpira.

55. Ovdje blizu grada, hotio bi se baviti gojitbom kokošiju. Imajte dobrotu kazati mi, koja bi vrst kokoši bila za mene najbolja?
A. K. u B. (Zadar).

Po našem mienju najbolje bi bilo da izaberete od domaćih kokošiju one, koje bi za svrhu opredieljenog uzgoja bile najprikladnije. Prebirati izmedj inozemnih pasmina ne koristi, jer pasmine, koje su i zvrstne u njihovoj domovini, izgube sve svoje prednosti promjenom podneblja, njege i hrane. Paduvanske i bolje domaće jedine su ko koši, koje bi vam mogli preporučiti.

56. Od 26 ulišta, propalo mi ih je zimus 24. Ova što su ostala slaba su. Jeli bolje da ih spojim ili da zapriečim rojenje. Kako da izvedem prvu, kako drugu radju?
N. V. u K. (Hrvatska).

Spajati rojeve je zanovetnije, negoli zapriečiti rojeve. U prvom slučaju valjalo bi najpre da omantate pčele, toli u jednoj, koli u drugoj košnici, da ih poškropite medom, pa da ih na silu natjerate na selenje iz jedne košnice u drugu. No pred selenjem, valjalo bi da ulovite maticu iz onoga roja, koji se ima seliti. U košnice Dzierzonova sustava može se izvesti spajanje rojeva jednostavnim prenašanjem saća i pčela iz jedne košnice u drugu, nu i u ovom slučaju valja prije odstraniti jednu maticu, a košnicu natrati pčelinjom travom, da se pčele laglje sprijatelje. Bolje je i koristnije, da zapriečite rojenje, jer u tom slučaju ostaju vam dva roja, koji ako imade legla, mogu postati baš jaki. Rojenje će te zapriečiti, ako na saću uništite svaku matičnu stanicu, koju radilice dograde, odnosno ako odstranite mladu maticu, ter je ona u razvoju.

B. Nova pitanja.

57. Molimo vas, kada se sije buhač? Može li se zasijati na istome mjestu, gdje će rasti ili bolje napraviti razsadnik? Jeli dobro sjeme divlje rastućeg, ili je bolje sjeme uzgojeno u vrtlu? Odkud se nabavlja dobrog sjemena od buhača?
M. Č. u V. (Šibenik).

58. Što je to gorušica? Imali koje drugo ime, koje je kod nas amo poznatije?
M. G. u K. (Omiš).

59. Odklen se nabavlja dobar čist alkohol? Koja mu je ciena na litre, koja na hektolitre? Koja je ciena dobrome cognac-u?
M. G. u K. (Omiš).

60. Naumio sam sijati ljekaricu, molim vas, koja je zemlja najprikladnija za istu? Koliko se hoće sjemena za hektar prostora? Kad se sije? Koja ciena sjemenu i odklen se nabavlja?
M. M. u S. (Kaštela).

61. Gdje se nabavljaju one sreberne čašice za kušanje vina? Koja im je ciena?
D. P. u S. (Split).

62. Imali gdje kod nas, koja peć za kruh ili poslastice, za neprekidnu radnju, koja se grije odozdol ugljenom? Imali kod nas majstor, koji bi ju znao sagraditi?
D. P. u S. (Split).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1888.

P. n. č. g. Maroević O. J. — Bolmarčić dr. J. — Vlatković L. — Maretić O. K. — Šćerbak J.

Podmirili su prvo polugodište t. g. 1888.

P. n. č. g. Tomašić F. — Marinković M. — Jeglić dr. A.

— *Č g. Slujo S. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca kolovoza 1889.*

— *Č. g. D. P. - Split — Prvo i drugo vaše pitanje nezasjeca u program našega lista.*

— *Č g. Stanić M. — Za par dana biti ćete služeni.*

— *Č. g. P. P. - Stankovac — Gdje je vaše obećanje?!*

— *Č. g. Kosović P. — Nemožemo, jer nemamo sredstava, a vlada nam pomoći ne daje, izpričavajuć se, da nema odklen.*

— *Č. g. Cvjetić I. — Redovita predavanja na košaračkoj školi u Golubiću počimlju dne 15 kolovoza a traju do 31 ožujka. Troškova nema drugih, izim troškova za stan i hranu.*

— *Č. g, Lavadanić A. — Pismo naše biti će vam svaku protumačilo.*

U ZADRU 1888 Brzotiskom „Narodnoga Lista"

Godina VII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 11

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.

Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Lipnja 1888. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Lipnja 1888.

Naše pčelarstvo.

Bila je ovo jednoč zemlja meda i voska, a danas je pčelarstvo spalo tako, da se samo mjestimice po nekoliko rojeva susreta. — Glavni uzrok nazadovanju našega pčelarstva jeste postepeno pomankanje paše, voštеni moljci, i velika konkurencija inozemnog voska, te neuka.

Neprestanim krčenjem, otimlju se pčeli pašnjaci, bez da se navlaš sije bilje za pčele, a u zadnje vrieme neznamo s kojega razloga razplodilo se je toliko voštenih moljaca, da razjedu saće i unište najjači roj. — Sva pomnja i njega gospodareva ne pomaže ništa, moljci predvladjaju. Odkad pak inozemne voštarnice znadu graditi lojenice, da se pričinjaju kao voštenice, naše voštarnice ili napuštaju rad, ili im je red posve ciene plaćati saće, odnosno vosak.

Mora se priznati, da se je za podignuće pčelarstva potrošilo razmjerno više, nego za ijednu drugu granu gospodarstva, ali je novac zalibože uložen bez reda, gotovo bačen.

Koliko je liepih košnica Žierzonova sustava, ostalo neuporabivo, pregnjilo na daždu i suncu samo zato, jer ih ljudi nisu znali rabiti?...

Ako ćemo da pridignemo pčelarstvo, koje nam daje jednostavnu, zdravu i tečnu hranu u medu, a novac u vosku, koje podupire oplodjenje cvietovâ te povećanu žetvu, koje nam je primjer reda, radinosti marljivosti i podaničke pokornosti, moramo širiti ljubav i nauku pčelarsku.

Malo ih ima, koji su vješti pčelaranju, to je ponajviše po gdjekoji stariji učitelj, koji se je sam pčelarenju uvježbao ili gdje koji župnik, koji se je pčelarstvu posvetio iz ljubavi.

Od mladjih učitelja, malo je koji vješt pčelarstvu, dapače, premda u vrtu Arbanaškog zavoda imade liepi pčelnjak sa više ulišta, mnogi ostavlja zavod, bez da si je stekao elementarne pojmove pčelarenja ili da pozna običnije pčelarsko orudje. I kako nas uvjeravaju, krivnja je sva u sustavu, koji hoće od učitelja, pedagoga, jezikoslovca, matematikera, povjestničara i bog ti ga zna što još ne, a ne praktična čovjeka, praktična odgojiteljica uvježbana i vješta za se i za druge u pisanju i čitanju i u običnom računanju.

Ako ćemo, da pčelarstvo postane jedan od izvora bogastva naroda, moramo uciepiti želju i ljubav za pčelama u srdašca djece naše. A zato je najprikladnija učiona, odnosno jedno ulište u školskome vrtu, a najprikladnija osoba za podučavanje u pčelarstvu, odnosno za uciepljivanje ljubavi u mlada dječinja srdasca, koja i onako vabe k sebi pčele, jeste učitelj. Pčela, neka je most izmedju djece, učitelja i roditelja.

Za samog učitelja, kojeg i onako bije stotina nevolja, biti će pčela za prostih satih njegova najmilija zabava i naslada za njegovo srdce, biti će vez, koji će ga držati privezana svojoj kući; a pčela njezinim bezprimjernim načinom življenja pruža mu raznovrstno i neizcrpivo polje razmatranja. Učitelj zabavljen pred ulištem, a zaokružen od svojih učenika, ima neizcrpiva gradiva da pipateljno uciepi u srdašca djece primjer marljivosti, radinosti, reda, čistoće, ljubavi, skladnosti i podaničke pokornosti.

Ali, da učitelj uzmogne postići cilj pčelarstvom, hoće se da je on sam vješt pčelarstvu.

Da se sam uči na knjigam i sam vježba, neide; samouka je najteža škola, koja kasno vodi željenu cilju.

Ne mislimo, da se na učiteljištim uvede posebna katedra za pčelarstvo, ali da bi se svake godine za nekoliko dana držala praktična pučka dimostrativna predavanja od jednog i u teoriji i u praksi vješta pčelara, cienimo da bi puno pomoglo, da bi imalo blagotvornih posljedica, a da nebi ni najmanje izmaralo pitomce.

Na ovaj način uzgojilo bi se lako vještih učitelja pčelarstva, koji bi plodonosno sjeme raznieli i razsijali po svoj zemlji.

Kod nas nema obrta, a i ono malo trgovine što je bilo, propada od dana na dan; ako ćemo da se održimo na ovoj zemlji, na kojoj nas prirodjena ljubav drži prikovana, kao što gvozdenu kuglju o gnjatu osudjenika, neostaje nego poduprieti razvoj svake i najmanje grane gospodarstva i kućanstva, da smo na kući svim za život obskrbljeni, a da nam novca ne trebuje nego za podmiru poreza i najnuždnijih potreba.

O prostorijam za čuvanje vina (Vinica).

(Nastavak v. broj. 10).

Prava pivnica služi kako nam je poznato za čuvanje vina, vina koje je prešlo burno vrienje ili takodjer za vrienje bieloga masta. — U pivnici valja da vlada dosta nizka toplina, da vino nebude promjenam izvrženo, ali ne tako nizka da mast nebi mogo prevrieti.

Toga radi preporučuju se podzemne pivnice, jer u takovih je neznatno dielovanje mjenjajuće se vanjske topline. Koje pivnica zaštićena vrionicom ili drugom zgradom, onda se u njoj toplina uzdrži prilično stalna. Dobra pivnica bez dvojbe je glavni uvjet da se proiz-

PODLISTAK.

O mašćenju vezova i slame.

(Nastavak vidi broj 10).

O izbjelivanju vezova i inoga pruća za pletenje.

Za izbielivanje rabi se sumporita kiselina ili solični plin (klorov plin) ili vodikov suboxyd. Prva dva sredstva su običnija, premda su zadušljiva, dočim treće sredstvo naime vodikov suboxyd nije gotovo ni poznat u praksi, premda je skorom bezmirisan.

Izbielivanje sumporitom kiselinom ili klorovim plinom može se obaviti samo u zatvorenim prostorijama; u jednoj sobi, kuhinji ili velikom sanduku, u koji nemože da zrak prodire. Vezovi ili pruće mora da je objješeno, da se nigdje ne dodira zida, jer ondje se zida ili čega drugog dodira, ondje neizbjeli. Kad nam je izbielavati vezove sumporitom kiselinom postupa se, kako sliedi. Predpostavljajuć, da su svi otvori, izim vrata podpunoma zatvoreni, naslažu se vezovi. Onda se metne sumporna cvieta ($^1/_2$ kg. do $1^1/_2$ kg.) u zdjeli ili limenoj posudi, zapali se isti, pričeka dok se razžeže, pa se zatvore vrata i na njimi svaka i najmanja luknja. Izgaranjem sumpora razvija se bieli dim, tako zvana sumporita kiselina, koja na brzo izpuni vas prostor u kojem se nalaze vezovi.

Vezovi ostanu u ovome dimu 6 satih. Tad se otvore vrata i prozori, da se sumporita kiselina razidje, pa se nadju vezovi posve bieli. U istu svrhu, može se rabiti i ona sumporita kiselina, koju u tvornicam uvadjaju u vodu. — Ako se u pehar ili zdjelu ulije takove vode nasićene sumporitom kiselinom, pa metne u dotični prostor, sumporita kiselina koja će se oslobadjati vode, izbjeliti će vezove. Ovaj način je jednostavniji, ali vode nasićene sumporitom kiselinom ima samo po velikim gradovim i blizu tvornicâ. Način izgaranjem sumpora je daleko priručniji.

Da se razvije klorov plin, postupa se kako sliedi: U jednoj vidrici metne se 1 dio klornog vapna. Ovome vapnu dodade se 15 djelova vode, u kojoj se vapno razmuti. Napokon dolije se nešto malo sumporove kiseline. Odmah stane se razvijati klorov plin; prenese se sada dotična vidrica u prostor gdje su naslagani vezovi, pa svaki otvor u prostoru dobro zatvori, pa drži zatvoreno 4 do 6 satih ili još više.

Izbjelivaju se vezovi i umakanjem u vodu nasićenu sumporitom kiselinom i u vodi u kojoj je razmućeno klorno vapno. Razumjeva se, da poklen su vezovi namočeni bili, da ih valja izprati u čistoj vodi.

Vodikovim suboxydom, koji je bezmirisan i nije zadušljiv, teče bielenje puno laglje. Vodikov suboxyd je tekućina, koja se dobiva pripravljena u liekarnam ili mirodijaram. Ulije se u dugoljastu vidricu ili u badanj, pa se unj drže uronjeni vezovi nešto pô sata vremena. Kad se izvade, ter je sunčano vrieme, izlože se jedan sat na suncu. No to baš nije potrdba. U vodikovom suboxydu postanu bieli i takovi vezovi, koji su bili žuti, ili crnkasti ili smedji. Bielenje vezova je u toliko potrebito, u koliko se više cieni, toli izbieljeni vez, koli košci od takovih vezovâ. Već izpletene košarice mogu se takodjer izbieliti. To se radi u svakom onom slučaju, ako se je radilo neizbieljenim vezovim ili su se vezovi izbrljali za pletenja.

Svaka tanga (boja) puno laglje i ljepše prima se izbieljenih vezova negoli neizbieljenih, osobito pak kad se radi o niežnim bojama, jer na niježne boje, ako su vezovi bili neizbieljeni, upliva naravska boja vezova, bila ta boja žuta ili smedja. Da se boja izbieljenih vezovâ dobro primi, i da ostane nepromienjiva, dobro je izbieljene vezove pred tanganjem (mašćenjem) izprati dobro u čistoj vodi, tim se odstrani ono luživa što je moglo ostati na površini izbieljena veza, a koje moglo djelovati na boju.

(*Sliedi*).

vede i uzdrži vino zdravo. — Hrdjave pivnice (vinice) i neredovito pretakanje su i kod nas glavni uzrok s koga se svake godine redovito jadikuje da se je vino nagnulo i inače pokvarilo. — Valjanost pivnice uvjetuju u glavno tri činbenika: toplina, vlaga i uredjenje same pivnice. Toplina, kako već malo prije spomenusmo, mora biti što moguće stalnija t. j. ona mora uvjek stati u blizini stanovitoga stupnja, kojega nam toplomjer točno pokazuje. U odveć hladnih podzemnih pivnica treba dugo vremena da mast prevrije, pa je težko da isti dozori do podpuno gotova vina. Za podpuno zrelo vino, najbolje je da u pivnici vlada toplina od 10—12° C.; veća toplina se nepreporuča za pivnice u kojih se čuvaju zrela vina, jer za čestog pretakanja, vino u višoj toplini lahko cikne, pa se radi toga u ljetno doba ili ne pretače ili pretače sisaljkama u zatvorenom rukavu. — Ima i takovih pivnica u kojih se toplina zimi sniži do + 5° C. dočim ljeti ista poskoči do 18 i više stupnja C. Ovakove pivnice nisu dobre, jer se dogodi da se sve vino u njih uslied velike promjene topline pomuti ili išteti. Gori smo rekli da valjanost pivnice je i od vlage ovisna.

Zrak je u pivnici uvjek više ili manje vlažan, vlažnost ova dolazi od topline koja u pivnici vlada, od slabog zračenja i od množine pare, a povećaje se ako je tlo vlažno, koje pivnicu okružuje. Jeli možda slučaj da se pod pivnicom nalazi izvor ili da je voda samo nekoliko centimetara izpod površine tla u pivnici, tada će zrak u pivnici biti tako vlažan da mnogo puta vrlo nepovoljnimi posliedicami urodi. Kao što odveć vlažan, tako i odveć suh zrak nepovoljno djeluje u pivnici; prvi će biti uzrokom da posudje uzpliesnivi, pa da se samo vino lahko i brzo pokvari, dočim u drugom slučaju se izhlapljivanje vina pospiešuje.

Toga radi valja graditi pivnicu u suhom tlu; ovo će pružiti u dovoljnoj mjeri potrebitu vlagu. Dobro uredjena pivnica mora imati još jedno svojstvo, naime da se bude lako zračiti, t. j. da se može svjež zrak u istu lahko dovadjati; zračenje mnogo doprinaša uzdržavanju vina i čuvanju posudja (bačava). U nečistom truhljivom i pokvarenom zraku razvija se trusje raznih gljivica, pa se na zidovih i na bačvah, nasjednu u tolikoj množini gljive, da je više puta čišćenje istih sa potežkoćami skopčano. Zračenjem pivnice neće taj slučaj lako nastati, ili će se barem djelomice zapriečiti. Razvije li se ipak pliesan ili druga gnjiva u pivnici valja odmah uporabiti shodnih sredstava da se razkuži. Potreba zračenja biva tim veća ako u pivnici mast vrije, jer u tom slučaju razvijajuća se ugljična kiselina napuni pivnicu, pa ako se ova ne zrači, nemože se u nju bez pogibelji života.

Što se položaja za pivnicu tiče, iztaknuti je, da je bolje ako je pivnica udaljena od ulica kojimi kola često prolaze, kao i od takovih radionica u kojima se radnjom tlo uzdrmava; jer bi se inače vino često mutilo.

Položaj pivnice same povećaje ili umanjuje upliv vanjske topline. Pivnice prama jugu sagradjene gdje sunčane zrake imadu veći upliv, biti će naravski toplije od onih sjevernog položaja na koje sunčane zrake o poldan manje dieluju, pa toga radi su bolje pivnice u sjevernom položaju.

Do koje dubljine, i u kolikoj mjeri toplota u tlo ulazi odvisno je o vrsti samoga tla; iztaknuti nam je da n. p. crnično, suho, pieskovito i kamenito tlo, jače se ugrieva nego vlažno ilovasto tlo, dočim se škriljavo i kristalinično tlo najviše ugrieva. (Sliedi).

Kokotac i nokatac

(Konjska ili kamenita djetelina).

Kokotac (*Melilotus alba*) i nokatac (*Melilotus officinalis*) dolaze samonikli kod nas. — Dvogodišnje su biline, malo tko na njih pazi, dapače ni samo kada postare, jer žestoko vonjaju.

Ipak bi, osobito kokotac ili biela djetelina mogla biti spas našeg stočarstva, jer raste i uspjeva izvrstno po najgorim pjeskovito kamenitim, suhim zemljama, gdje inače neće ništa drugo da uspjeva.

Zelina toli od kokotca, koli od nokatca, kad se posuši u sieno vonja jako. — Taj vonj potiče od takozvane *melilotove kiseline* u spoju sa *kumarinom*, a najjače čuje se, od kad se zametne cvietno puplje, pa do po cvatnji.

Kokotac je bolji od nokatca, daje više i hranivijeg siena, a stabaljke nisu tvrde i žestoka vonja, kao one od nokatca. Od toga kako se njeguje i ukoristuje kokotac zavisi njegova dobrota, odnosno njegova vriednost.

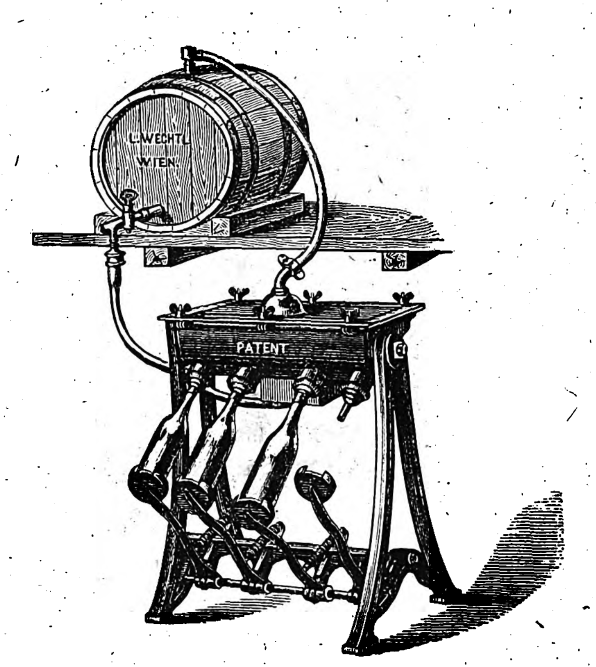
Sjeme od kokotca sije se u proljeće, kad se više nije bojati proljetnih mrazova. Sije se samo sjeme od kokotca, jer netrebuje zaštitne biline.

Za 1 hektar zemljišta hoće se 16 do 24 kilograma čista sjemena ili 30 do 34 kg. sjemena u mohunjama. Sjeme se razsije omašno po površini zemlje, onda se prebrana lakom branom pa prevalja.

Do jeseni razvije se prilično, pa se dade kositi. Ovo prvo, nježno sjeno jede blago vrlo lakomo i jer je mlado i jer se nečuje onaj osobiti vonj kokotca. U drugoj godini tjera bujnije, te se od proljeća do jeseni može 3 do 5 puta kositi. Sieno je tim bolje, čim se češće kosi. Nesmje se s toga nigda pustiti da poraste preko 35 do 40 centimetara ili da ocvate, jer u takovu slučaju odrvene stabaljke, izgubi hranivosti lišće, a vonj se razvije tako žestoko, da blago neće ni da okusi takovog siena.

Toli u zelenom stanju, koli posušeno jedu rado kokotično siéno konji i krave, ali ga najradje žderu ovce. Samo valja imati opreza, da se blago malo pomalo priuči na ovakovu hranu, što se postigne ako se s početka samo pomalo primješava drugoj hrani.

Kokotac i nokatac kada su u cvatnji daju pčelama najpitniju i najmiliju pašu. Sirari izmrve lišće i rabe ga za pravljenje takozvanoga *sira od trava*. Stabaljke, osobito od nokatca imadu prilično čvrsto, vlakno, koje se težko



Slika 26. *Nova patentirana sprava za napunjanje staklenica.*

dade odlučiti, a još teže presti, ali same stabaljke služe za privezivanje snopova, loza itd. Žestoki vonj kokotca i nokatca neprija ni najmanje moljcim, pa stoga gazdarice suše kokotac i nokatac i stavljaju izmedju suknene odjeće, da ju nerazjedu moljci.

Još je kokotac i nokatac izvrstna bilina za mlade šumske nasade, na pjeskovitim, kamenitim i pržinastim zemljama, jer klica u 12 do 14 dana, raste brzo, svojim žilama privežuje zemlju, pa brani mlade šumske nasade od svih nepogoda vremena.

Mi smo ljetos imali gorko iskustvo, što biva od blaga, kad nema dosti krme; u nas ima prostranih površina, koje ne davaju nikakove koristi, i na što ništa neće da uspjeva, e pa zašto ih ne zasijati kokotcem? Ta sjeme mu je ciene; 50 do 80 novčića kilogram.

O postupanju vinarskim posudjem.

Još prije jamatve mora da gospodar pregleda sve vinarsko posudje. Najprije mu je da nabije baduje i bačve, pa da ih dobro izpere vodom, a do potrebe lukšijom ili nakiselom vodom t. j. takovom vodom, kojoj se je pridodalo nešto sumporove kiseline; jer gospodar mora biti uvjeren da mu je vinarsko posudje u takovom stanju, da neće teći, te da neće priobćiti vinu ili mastu nikakav neugodni tek ili vonj.

Velika je opreza imati novim posudjem, bilo da je ono hrastovo ili smrekovo. Ono valja pred porabom dobro izlužiti, jer u drvu imade izvadivih, treslovih ili smolinastih tvari, koje mast ili vino raztopi, pa usljed toga poprimi, neugodni tek ili vonj.

Najlaglje, najbrže i najtemeljitije izlužuju se nove bačve sredstvom vodene pare, koju se na ciev kroza čep uvadja u bačvu. Ali svak nemože da razpolaže parnimi kotlovi u kojimi se u sličnimi slučajevi proizvadja para, pa se je služiti kojim jednostavnijim sredstvom. Nove bačve mogu se temeljito izlužiti, ako se opetovano put za dvi ili tri dana naliju vodom ili morem.

Izpiranjem vrelom vodom postizava se svrha brže, ali je radnja dosadnija i skuplja. Još brže i podpunije izlužuju se nove bačve vrelom vodom u kojoj je raztopljeno 2 do 3 po sto sode, ali je ovakova radja još skuplja od izluživanja samom vrelom vodom.

Razmjerno je još najjeftinije izluživanje pomoću nakisele vode t j. takove obične vode, kojoj je na svaku 100 litara dodan jedan litar sumporove kiseline.

Dobro će se izlužiti nov sud ako se kako je već rečeno, opetovano put nalije vodom, ako se pozatim izpere vrelom vodom ili lukšijom ili nakiselom vodom, ako se opet propere vodom, pa propere vrelim vinom ili zdravom vrelom taložinom, a najzad opet vodom.

U novu bačvu, pa da je najpomnjivije izlužena nesmje se odmah uliti bolja vrst vina. U takove bačve ulije se najpre lošije vino, ili još bolje čini se u njih mast prevrieti. I sa starim bačvama valja posve obzirno postupati. Dok se otoči iz njih vino valja odmah otući striš. — Mnogi su protivni, da se iz bačava striš otuče, jer da se u onoj kori od striša vino bolje uzdrži, i da se tučenjem ne kvare bačve. Promienili bi odmah svoje mnienje o toj stvari, kad bi znali, da od stotine bačava, koje se ištete na brsatu u ljetno doba, devedesetidevet bačava išteti se radi striša. — U strišu i izmedju striša ima uvjek bjelančevitih sastojina i djelova taložine, koje posve lako prouzroče sriešno vrienje (zavrelicu) a dosljedno nagnuće vina.

Dok se otoči vino iz bačve imao bi se striš otući, pa sredstvom metlice u bačvama providjenim vratijama izprati dobro iznutri. — Gdje nema vratija za otući striš, bačva se i onako razadne; tom se prilikom dobro izpere. Izprana je bačva samo onda, kada iz nje otiče posve čista voda. Pranje bačava sliedi laglje i podpunije, ako se imade pri ruci strcaljka, sredstvom koje uštrcava se voda snagom u bačvu.

Izpranu bačvu valja izciediti, posušiti, pa onda osumporiti.

Nego bačva nije dosti da bude čista iznutri, ona mora biti čista i iz dvora. Poznato je da kroz duge prodire zrak do vina, pa da vino zdrije djelovanjem zraka. Ako su duge iz dvora pliesnive ili izbrljane ili smrdljive i zrak, koji kroz duge bude prodirao do vina poprimiti će štogod, pa će priobćiti samome vinu.

Mnogi imadu običaj mazati bačve iz dvora katramom ili lanenim uljem ili terpentinskim uljem i smolom; to nevalja dok je vino u bačvi, jer se začepljivaju puši, pa vino nezdrije ili kasni u zdrienju. Najbolje je namazati bačve s ničim, ali ako se to hoće radi uzdržavanja duga, onda je to činiti kad su prazne sa smjesom od 2 diela terpentinskog ulja i jednoga diela smole. **Z.**

Ingleške svinje.

Pokrajinsko poljodjelsko vieće u jednoj od zadnjih sjednica predložilo je da se stanovita svota potroši za nabavu ingleških svinja. Dobro je da se znade, koje su prednosti ingleških krmaka, te koliko ima pasmina.

Staro inglesko svinje spada dugoušim pasminam. Za poboljšanje ove uporabljena je malena portugiska pasmina tamne kože i njoj srodna matamno crna napulitanska pasmina, te indijanska pasmina.

Pri tom pazili su inglezi, da u njihovih svinja budu dobro razvijeni koristonosni djelovi tiela, dočim da nekoristni djelovi tiela, kao glava i noge budu što moguće manji. Usljed toga su sve ingleške pasmine, malene glave, malenih upravno stojećih ušiju. Tielo je napram pasmini 6 do 11 puta dulje od glave. Vrat je kratak, a tielo takodjer kratko, a široko, kao sabiveno. Rep malen, kratak, uvijen. Kosti tanke; noge kratke, pumimi, okruglimi mišicami. Koža je sasvim tanka, skorom gola. Naravi su mirne, pa se radi toga brzo razvijaju i lako tove. Trpe od nepogoda vremena, i nisu stvarih plodni.

Diele se na pasmine:

a) *Smal breed* t j. pasmine za uzgoj na malo. Amo spadaju: 1. male biele pasmine i 2. male crne pasmine;

b) *Large breed* t j. pasmine za uzgoj na veliko. Amo spadaju: 1. Velike biele pasmine;

c) *Middle breed* t. j. pasmine za osrednji uzgoj. Amo spadaju: 1. Šarene pasmine, 2. biele pasmine,

Pokrajinsko poljodjelsko vieće ide za tim, da razprostrani *Small breed* pasmine t. j. pasmine za uzgoj na malo. Da vidimo dakle, kakove su te pasmine:

1. *Male biele pasmine:*

Prijašnji Windsor krmak i Yorkshire krmak i Coleshill krmak, danas su se križanjem tako izjednačili da nema ovih gotovo više nijedne čiste pasmine, nego mala biela pasmina, malene glave, kratkih ušiju, dugoljasta, valjasta tiela, brzo razvijajuća se, a kratkih nogu. Nisu velike rodovitosti.

2. *Male crne pasmine.*

Od ovih je najbolja *Essex* pasmina, koja je postala križanjem napulitanskog, krmka sa krmačom kinežko domaće pasmine. Jako brzo raste, a isto tako tovi se brzo. Razvije puno sala. Kože je crne ili sivkasto crne, a kostiju posve tankih. Dorasao teži 160 do 200 kilogr, a od toga ima čista 85 po sto. Krmača oprasi s puta 6 do 8 odojaka, koji su u prvoj mladosti vrlo osjetljivi na nepogode vremena, pa lako zaglave.

Oraščići (Arachis hypogaea).

Oraščić je godišnja uljevita bilina od roda Caesalpinea, porjeklom iz Brazila. Goji se u Spaniji, gdje je poznata pod imenom *Pistachio de terra*, te u Italiji, pod imenom *Arachide*. U Južnoj Francuskoj, Aziji i Africi oraščić raste nizko. Gornje cvieće je neplodno, dočim se dolnje cvieće po oplodjenju previje na zemlju, te se plod, odnosno jedno ili dvosjemena mohunja razvije se i dozrije u zemlji.

Sjeme je dugo 12 do 16 milimetara a sadrži 50 do 60 po sto ulja. — Ulje tiska se na studeno, pa takovo malo zaostaje za maslinovim uljem, kojemu se često od patvorača primješava. Boje je žutkaste ili zelenkaste, a kad se pročiedi ostane bezbojno, bistro, ali daje (vonja) po bajamam. Rabi se u sve one svrhe u koje se rabi maslinovo ulje. Grančavi težko

Sjeme je tečno, sladkasto, pa se rado jede, osobito su djeca lakoma na sjeme. Komine su jako hranive. U Španjolskoj prave od njih neku vrst čokolade, no obično se troše, kao krma za blago.

Ljubi pjeskulju zemlju ili pržinastu ili kremenastu zemlju, pa jer su takove zemlje obično od naravi suhe, razumjeva se, da podnaša izvrstno sušu.

Sije se od druge polovice travnja do lipnja u redove razmaknute 35 centimetara (red od reda) ili na kućice. U svakoj kućici zasade se 3 do 4 mohunje. Pojedina mohunja mora ostati barem za 5 do 7 centimetara pokrita zemljom.

Pospješi se klicanje, a zabrani se da sjeme nagrizu zareznici, na koje su lakomi, ako se pred sjetvom moči sjeme 3 do 4 dana u vodi. Pošto za klicanje trebuje razmjerno puno topline, bolje je zakasniti sjetvom, inače leži sjeme mrtvo u zemlji, pa je izloženo zareznicim.

Za vlažna i studena proljeća nebi se smjelo po ništa sijati prije svibnja.

Za zasijati hektar zemljišta hoće se 80 do 100 kg. sjemena.

Kad sjeme protjera, onda se njega sva sastoji u okopavanju i zagrtanju. Okopa se obično dva puta, a kašnje 2 do 3 puta zagrće.

Sjeme zdrije u rujnu ili listopadu, redje ranije. Da je dozrelo pozna se po tome, što lišće savehne, a stabaljke požute.

Žetva obavlja se čupanjem, što posve tako ide u prhim zemljam, kakove su pjeskulje. — Počupani strukovi privežu se po 2 do 6 u snopiće, pa ovjese u sušari da se žile, i stručje posve posuši. Kad je suho onda se odiele mohunje lakom mlatnjom.

Sa hektara požanje se 2000 do 4500 kg. sjemena. — Poprieko računa se sa hektara 30 hektolitara sjemena, što bi odgovaralo na 2500 kilograma.

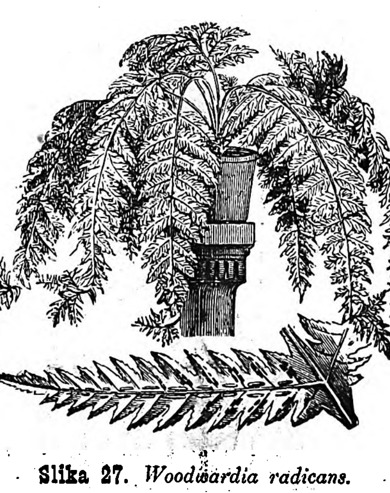
Opetovane kušnje na malo na Pokušalištu Ratarskoga tečaja u Šibeniku, odgovorile su posve dobro, pa je nade da će odgovoriti na veliko na polju Sada, kad nas i cienom i nerodicom izdavaju naši glavni proizvodi, kušati je uvesti svaku novu kulturu, koja se dade i mora uvesti.

SVAŠTICE.

Da teletina bude biela i tečna, svak koji uzgaja telad želi, jer se takova teletina laglje i skuplje prodaje. Poznato je, kako je na svietskome glasu teletina iz okružja Pontoise u Francuskoj, pa je dobro da navedemo, kako oni postupaju sa teladi da dobiju bielu i tečnu teletinu. Stvar je posve jednostavna; oni hrane telad samim mliekom, a uz mlieko davaju teladi neku zavarinu od mlake vode i pšeničnog brašna, uz par jaja. Meso od teladi je posve bielo, pa nema razmiera izmedju troška hranit be i visoke ciene po koju se slična teletina prodade.

Kako se tamane mravi? Toliko put razplode se mravi u takovoj mjeri, da su gotovo od napasti. Ako pokraj mravinjaka nema koristnoga bilja, onda se najlaglje utamane mravi, ako se mravinjak razkopa, pa po njemu pospe slame namočene u kameno ulje, te zapali. U bližini koristnog bilja i drveća tamane se lako mravi raztopinom sumpornog pepelika. U svakoj litri vode raztopi se 2 grama sumpornog pepelika; izkopa se jama blizu mravinjaka, pa se na ulaz mravinjaka i u tim jamama ulije raztopina sumpornog pepelika. Nakon malo poskapaju svi mravi. Zalivač, kojim se lieva raztopina sumpornog pepelika nesmje biti od mjedi, jer bi ga razgrizla. I sumpornim uglikom tamane se mravi. U tu svrhu napravi se kolcem širji ulaz u mravinjak, ulije se 25 do 30 grama sumpornog ugljika, pa začepi otvor. Nakon malo mravi su zadušeni. Mogu se raztjerati mravi, ako se u hodnik ili na ulaz mravinjaka metne solično-ga vapna (klornog vapna).

Kokoši jajoždere težko je liečiti. — U sto slučajeva, dok se opazi da kokoš jedna jaja pije, najbolje ju je ubiti, inače naučit će se mani i druge. Da se kokoš jajoždera izlieči može se kušati, ali je uspjeh uvjek dvojben. U tu svrhu uzme se jedno prazno jaje i izpuni se vapnom i prahom, prahom od aloe, paprikom, gorušicom i kojom drugom žestokom ili neugodnom



Slika 27. *Woodwardia radicans.*

tvari, pa metne u gnjezdo. Kokoš će ga izkljuvati u svrhu da ga izpije, ali će ju neugodna sadržina iznenaditi, pa težko da drugi put prokljuje jaje.

Trešnjača bez sladora. — Uzme se zdrelih trešnja, izvadi im se pećke, pa iste iztuku, dolije im se malko vode, pa stave na vatru, da se ugriju do vrienja. Onda se sok iztiska ili žažmu kroz platnenu krpu, pa dolije trešnjam, pa uz neprestano mješanje, ukuha do gusta sve skupa. Mjesto, da se iztuku koštice, mogu se iste pretuči, pa izvaditi mezgice, olušiti im koru, pa primješati ih trešnjam skupa sa nešto kore od lemuna na sitno izsječkane. — Kad je trešnjača kuhanjem postala prilično gusta, običavaju neki primješati joj gorkih bajama.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Nova patentirana sprava za napunjanje staklenica, slika 26. Ova sprava služi za napunjanje staklenica toli vinom, koli pivom. Velika je njena prednost, da se iz burića može pretakati vino ili pivo u staklenice, a bez da dodje u doticaj sa zrakom. Zrak, koji se nalazi u staklenicama, služi kao pritisak na tekućinu u sudiću. Na čep kroz ciev i rukav toči se vino u spravu, koja imade četiri otočne cievi, koje ulaze u grlo od staklenica. Odozgor na pokrov imade sprava takodjer otvor, kao vranj, iz kojeg vodi rukav na vranj od burića. Kroz ovaj rukav ide zrak iz staklenica u burić i tiska tekućinu na čep. Svaka staklenica imade svoj stalak, pa sredstvom pera drži se čvrsto na otočnu ciev sprave. Unutri je pak pristroj, kojim se začepi otočna ciev, dok je staklenica puna. Sve staklenice pune se jednako. Sprava gradjena je čvrsto u tvornici L. Wechtla u Beču. Ciena joj je forinta 25.

Woodvardia radicans, slika 27, je krasni paprat porieklom s otoka Madeire. Lišće ima dugo, perasto i previjajuće se, pa je od osobito velikog efekta, ako se goji na stupovim u loncima. Ljubi krupnu pržinastu vriesaču, umjereno toplu postavu, umjerenu vlagu, svjež zrak. Razplodjiva se lako. Potanje o ovoj bilini, čita se na strani 1070 knjige „O uzgoju i njegovanju cvieća, uresnog grmlja i drveća", koja se knjiga nabavlja kod naše uprave za 8 for.

Gospodarske Viesti.

Kako se čuje buhača je svudi manje rodilo, negoli se je nadalo. Puno je buhač pretrpio usljed trajne lanjske suše, a zimus od velike studeni propalo je puno busovâ. U Trogiru i u Šibeniku plaća se friško buhačevo cvieće do 50 novčića kilogram. Od 4 kilograma posve svježeg cvieća jedva jedvice da se dobije 1 kg. suhoga cvieća, a gdje danguba i trošak sušenja.

×

U drugom mraku ulovilo se je svudi po nešto srdela. Pripovjedaju nam, da se ljetos po žalim lučica, i na plitka dna vide velike hrpe (jata) sitnoga mlieča od raznovrstnih ribâ.

×

Pokrajinsko poljodjelsko vieće u sjednicam držanim dne 15 i 16 svibnja poprimilo je sliedeće važnije zaključke: da se odgovori ministarstvu poljodjelstva, da proizvadjaoci dalmatinski nepatvaraju vina, i da naputi strane trgovce nek nabavljaju vino neposredno u Dalmaciji, da tako izbjegnu patvaram stranjih špekulanta; da se iza presušenja Vranskog jezera i uredjenja Krke, uzmu u obzir sliedeće radje za poboljšanje zemaljâ, i. to ovim redom: Kovalj, Raztok, Prolog, Oštrovica, Trolokve, Biljane, Čikola, Bokanjsko jezero, Ninsko blato, Bačinsko jezero, Buljarice, Jadertovac i Konavlje; da se preporuči vladi što obilnije širenje livadnih trava; da se odobri naukovna osnova za ratarski tečaj u Trogiru, izostavljajuć što se odnosi na gojitbu cvieća, šumarstva, murve, svilenih buba i ribarstva; da se pozovne namjestništvo na dogovore za uredjenje poljodjelske statistike, o kojoj se ima baviti stalni odbor; da se nezaustavi gojitba voćaka, i neka ministarstvo namieni svotu ovog naslova za zavedenje jednog razsadnika voćakâ u Dalmaciji; neka bi se uzpostavila svota za čišćenje maslinâ, i da nagradjeni čistioci budu po mogućnosti iz Dalmacije; da se odredi fiorina 200 za nabavu ovnovâ hercegovačke pasmine, osobito iz Kupresa, i da se poraz diele čobanim, poglavito zagorskim; da se odredi for. 200 za nabavu svinjadi engležke pasmine; da se za promaknuće pčelarstva nabavljaju samo ulišta i noževi, bez drugih ratila; da se ukine svota od for. 200 za svilarstvo, a da se for. 500 odredi za podpore onim koji bi vani učili sirarstvo, ili za putujućeg učitelja sirarstva; da se izjavi vladi želja, da kod namjestništva namjesti kao poljodjelskog nadzornika pravog vještaka u struci, inače ni gospodarsko vieće nema tamo vještaka, kojemu da se u potrebi obrati.

×

U Petrogradu drži se ljetos izložba petroleja svjeća, sprava za vadjenje, čišćenje i prevažanje petroleja. Rusi su bili prvi, koji su došli na zamisao slične izložbe, koja se tek sada vidi od kakove je važnosti.

×

Čudnovato je, kako se diže ili pada ciena vinu, kojeg se prodaje na malo. U Zadru n. p. pada mu ili mu raste ciena od 2 do 2 novč., te se prodaje litra vina, po 6 novč., po 8, pa 10, po 12 novčića, ali nigda po 7, po 9 itd. U Šibeniku biva isto. U Drnišu diže se i pada ciena od 4 na 4 novčića, te se litra prodaje po 8, po 12, po 16, po 20 novčića. U Splitu, na Braču, u Makarskoj ima razlike i na novčić, dočim u Staromgradu i na Hvaru zna padati ili rasti ciena za pô novčića po litri.

×

U francuskih školskih štedionica, koje su ustrojene godine 1874 uložilo je do sada 6 miljuna učenika, 6 miljuna franaka.

×

Dr. M. Leko državni kemičar, počeo je iztraživati (analizirati) sva srpska vina, koja će se poslati na Parižku izložbu.

×

Neki talijanac proučava odnošaje u Srbiji, kako da provede gojenje svilaca i osnuje prediónicu, a jedna vinarska tvrdka iz Marsilje zatražila je točnih podataka o nabavi bielih srpskih vina.

×

Magjar L. Szelény ostavio je svoje veliko imanje a Tápio-Szele zemaljskom gospodarskom družtvu u svrhu, da se na istome imanju uredi uzorna gospodarska škola.

×

Na umjetnu, industrijalnu i gospodarsku izložbu u Pečuhu, koja će trajati od 12 kolovoza do 9 rujna, prijavilo se je do sad 1300 izložiteljâ.

×

Izvrstne sadre za sadrenje polja proizvadja tvornica sadre H. pl. Panuspergera u Samoboru kod Zagreba.

×

Dosad je uništila filoksera u Magjarskoj 31,700 hektara vinograda, a zarazeno je u sve 75,440 hektara.

×

Dne 26 svibnja otvorena je u Brusselu medjunarodna izložba domaćih životinja. Započela je peradi i kunci. Opredieljeno je 100 hiljada franaka za nagrade, a 25 hiljada franaka za kolajne.

×

Zastupnička kuća u Beču ima da rieši pitanje, o podielenju aktivnog prava glasa diplomiranim gospodarom, bez obzira na porez koji plaćaju.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

57. Molimo vas, kada se sije buhač? Može li se zasijati na istome mjestu, gdje će rasti ili je bolje napraviti razsadnik? Jeli dobro sjeme divlje rastućeg, ili je bolje sjeme uzgojeno u vrtlu? Odkud se nabavlja dobrog sjemena od buhača?
M. Č. u V. (Šibenik).

Buhač sije se u ožujku ili travnju, u razsadnik na polusjenastu mjestu, u prhoj i umjereno gnojnoj zemlji. Zasije se omašno po površini zemlje, pa se komadom kite ili komadom daske mlati po zemlji, da se sjeme zemlji prilјubi. Dok ima vlage u zemlji ne treba zalievati, no čim okrene suša zalievati je redovito, jer od suše najlaglje propadne razsad. U razsadniku ostane razsad do buduće veljače ili ožujka, pa se onda sadi na polje na opredieljeno mjesto na razmak od 30 do 35 ili 40 cm. Što se tiče klicavosti nema razlike izmedju dobrog sjemena od divljeg i od pitomog buhača, ali od sjemena od divlje rastućeg buhača dobije se razsad, koji kašnje radja boljim, žešćim cviećem, koje se skuplje prodaje.

58. Što je to gorušica? Imali koje drugo ime, koje je kod nas amo poznatije?
M. G. u K. (Omiš).

Gorušica je jedna mirodijska bilina. Od njezina sjemena sameljena u brašno pravi se tako zvana *muštarda*, koja se rabi u razne svrhe, a ponajviše kao umok. Znanstveno zove se *Sinapis*, a poznate su vrsti: *Sinapis alba*, *S. nigra* i *S. arvensis*. *Sinapis alba* i *S. nigra*, izim što ime gorušica, imadu hrvatski još sliedeća imena: *gorušnica, goršica, gorčica, goruštica, ardalia, mustarda, slaščica, sladčica, sinap, snap, snapat, ženaf*. A *sinapis arvensis* sliedeća imena: *Gorušina, ognjica, poljski ženof*. Taljanski zove se *senape*. Francuski zove se *sénevé*. Njemački zove se *Senf*, a ingleški zove se *mustard-seed*.

60. Naumio sam sijati ljekaricu, molim vas, koja je zemlja najprikladnija za istu? Koliko se hoće sjemena za hektar prostora? Kad se sije? Koja ciena sjemenu i odklen se nabavlja?
M. M. u S. (Kaštela).

Ljekarica najbolje uspjeva na ilovastim pjeskuljam, na lapornjačam i na ilovačam. Čim je dublje obradjena zemlja na kojoj se goji, i čim je bolja mekota, tim bolje uspjeva. — Od suše ne trpi, ako može pružiti žile u dubljinu, gdje ima uvjek vlage. Prija joj dapače ako joj u zdravici dodju žile u tekuću vodu, dočim joj pregnjiju žile, pa propadne, ako u zdravici ima stajaće vode. Isto tako propadne, ako u zdravici dodju žile u pržinu ili žalo ili na živac kamen. Ne uspjeva na težkim gnjilačam, na tresetačam, niti na čistim pjeskuljam ili pržinačam. Sjeme sije se na proljeće ili jeseni. U predjelim, gdje je proljeće suho, bolje ju je sijati jeseni po prvim jesenskim kišama, i u tom slučaju primješa se sjemenu ljekarice 3 do 6 kg. sjemena od crvene djeteline. Ljekarica ne sije se sama, odnosno ne dodje u prvoj mladosti sama na njivi. Za nju hoće se zaštitna bilina, a kao takovu bira se uvjek jednu žitaricu, obično ječam. U slučaju da se ljekarica sije jeseni, onda se kao zaštitna bilina sije ozimi ječam, a u slučaju, da se sije na proliеće, onda se sije jari ječam. — Najprije se zasije zaštitna bilina, pa onda ljekarica. Ljekarica se sije omašna, pa se po sjetvi prebrana sjeme lakom branom. Po žetvi ječma ili druge zaštitne biline, ostane ljekarica sama na zemlji, a uz povoljne uvjete ona traje 8 do 15 godine te daje 2 do 4 košnje na godinu. Za zasijati 1 hektar zemljišta hoće se 20 do 40 kilograma djeteličnа sjemena. U suhim predjelim, gdje radi oskudice vlage sjeme sporije i teže klica, pa je više izloženo zareznicim i pticam. hoće se više sjemena, u vlažnim predjelim manje. Najbolje sjeme je ono iz južne Francuske iz departimenta Rhône. — Sjemena možete nabaviti od Wolfnera i Weisza u Beču, I. B. Wallfischgasse 15, pa od tvrdke Vilmorin-Andrieux & C., marchands-grainiers, 4, Quai de la Mégisserie, Paris. Ciena sjemenu ljekarice, mienja se napram čistoći i klicavosti izmedju 60 novčića do 3 forinta kilogram.

61. Gdje se nabavljaju one sreberne čašice za kušanje vina? Koja im je ciena?
D. P. u S. (Split).

Kod Heinrich Kappellera u Beču (V. B Kettenbrückengasse N. 9.) možete nabaviti željene čašice. Ciena mienja im napram veličini i težini izmedju 4 i 16 forintih.

62. Imali gdje kod nas, koja peć za kruh ili poslastice, za neprekidnu radnju, koja se grije odozdol ugljenom? Imali kod nas majstor, koji bi ju znao sagraditi?
D. P. u S. (Split).

Nije nam poznato, da bi gdje kod nas obstojala peć za kruh i poslastice za neprekidnu radnju, a cienimo da bi se našlo više od jednog majstora, koji uz točni nacrt znao bi točno izvesti radju.

B. Nova pitanja.

63. Za pečenje rakije ili drugog soka, n. p. od praskve ili smokve na malo (50 kg.), koji bi sustav kotla bio najbolji?
P. P. u B. (Boka).

64. Kako se dadu izkorieniti vodene uši iz čatrnje. Množina ih je, da se voda grsti piti. — Savjetovaše mi živo vapno, ali je voda kašnje grka.
A. B. u I. (Imotska).

65. Molim vas obavjestite me, bili podneblje kotorsko bilo prikladno zu gojitbu maline. Zemljište je nizko položeno, tik mora. Molim vas takodjer podučite me, kako se razplodjuje i uzgaja malina, pa ako joj suša hudi.
A. I. u R. (Boka).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1888.

P. n. č. g. Šćerbak I. — Mandić N. — Maretić O. K. — Ćaćić O. M.

— *Č. g. Slujo S. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca kolovoza 1889.*

— *Č. g. Jeglić Dr. A. — A vaša do konca lipnja tek. g. 1888.*

— *Č. g. Bosek M. — Dočim je vaša podmirena do konca srpnja t. g.*

— *Č. g. Perat A. — Mi smo naručbu bili odmah odpremili, pa ju i pospješili dne 26 usljed vaše dopisnice.*

— *Č. g. Fabijanić D. L. — Sedamnaesti svezak knjige „O uzgoju i njegovanju cvieća, uresnoga grmlja i drveća" primiti će te za par dana. Zakasnio je, jer je litografički zavod zakasnio izručenjem bojadisane table, ništa manje nego dva mjeseca dana. Mjesto da nam je tablu izručio gotovu dne 28 ožujka, kako je bilo pogodjeno, izručio nam ju je stopro dne 29 svibnja.*

— *Č. g. Smoković I. — Cvieće poslano na ogled jeste cvieće od buhača, ali je preveć razcvateno.*

— *Č. g. Odžić L. — Imalo bi nastat promjena. Slične temeljite promjene izvadjaju se težko i sporo. Hoće se uztrpljenja, a doći će svaka na svoje vrieme.*

— *Č. g. Kosović D. — Imenice tiskaju se samo jedanput u godini, i to navadno u travnju mjesecu.*

— *Č. g. Benzia d. A. — Broj 9 i 10 odposlalismo vam.*

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U OŽUJKU 1888.

MJESTO	Toplina po Celsiusu: Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Broj danâ: Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Sniežnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer: N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Množina kiše u milimetrih: Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	12 3	15·7	19	8·8	3	9	21	12	—	2	3	—	—	—	—	1	11	1	—	1	12	1	2	—	2	94·9	36·2	10
Korčula	14·8	18·2	25	12·0	12	13	17	11	—	1	—	—	—	—	—	—	2	4	1	17	—	—	—	11	14	66·0	17·0	6
Hvar	14 1	21·6	25	8·0	15	15	15	10	—	—	—	—	—	—	1	—	4	1	9	2	3	1	3	4	3	47·4	13·4	30
Knin	13·8	20·5	25	8.7	11	16	14	12	—	4	—	—	—	—	—	—	11	—	4	—	11	—	3	—	1	—	—	—
Drniš	11·6	17·3	25	6·0	12	20	10	10	1	1	14	—	—	—	—	1	5	—	2	3	8	—	3	—	1	—	—	—
Nin	12 9	16·3	30	10·0	11	12	18	12	11	—	1	10	—	—	—	—	3	7	1	15	1	6	5	7	16	—	—	—
Dubrovnik	15·1	21 0	25	7 8	12	10	20	9	—	—	—	—	—	—	1	—	3	5	3	28	2	5	9	15	20	82·4	19·3	8
Smokvica (Korčula)	13·3	15·0	25	10·7	12	15	15	7	—	1	—	—	—	—	1	—	—	3	6	38	8	2	6	15	12	33·0	15·0	6
Račišće (Korčula)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Obrovac	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Proložac (Imotski)	13·7	18·3	25	7 8	13	6	24	12	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Blato (Korčula)	15 0	17·2	17	12·0	12	14	16	9	—	—	—	—	—	—	—	—	2	5	—	16	3	5	2	5	—	—	—	—
Bol	14·0	17·0	25	9·6	12	19	11	6	—	1	—	—	—	—	—	—	2	2	2	11	1	1	2	13	12	—	—	—
Trogir	14·4	19 2	25	11·2	12	16	14	11	—	2	16	—	—	1	5	—	13	13	13	7	9	—	9	14	—	46·3	—	—

Godina VII. | Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca | Broj 12

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakà na godinu *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Lipnja 1888. — Ciena je listu 3 fiorina na godinu — ŠIBENIK, 16 Lipnja 1888.

BISTRIMO!

Malo, da u kojoj zemlji vlada tolika pomutnja pojmova u poljodjelskim pitanjim, kakono kod nas. — Često mora se čovjek čuditi, kako se najozbiljnija i najživotnija pitanja lakoumno shvaćaju; a kako se opet daje velike važnosti kojojmudrago malenkosti.

Kao ladja bez kormila luta se u svakom gospodarskom pitanju; a odlučnu rieč vode obične osobe, koje se u pitanju nerazumiju, ili koje vode sebične strasti. Neće dakle biti s gorega, da se nekoja pitanja, bar malko razbistre.

1. Pokrajinsko poljodjelsko Vieće.

Pokrajinsko poljodjelsko vieće jeste jedna od onih novijih institucija kojoj mi nismo još dorasli. Nismo još dorasli, jer nam fali gradivo za takovu instituciju, naime gospodarski elemenat.

Izobražene gospodare, možemo izbrojiti na prste od rukuh, težaci su sujevjerci i starovjerci, ni rukopipateljni dokazi ih neodvraćaju od njihovih navika, a samo nužda i potreba, da ih prisili na kakovu promjenu. — Ima doduše zdravomislećih posjednika, ali takovi nevide i neshvaćaju nego današnju korist.

I da je tako, najbolji nam je dokaz, što u godini dana, od kad obstoji pokrajinsko poljodjelsko vieće, nije još do danas zasnovana, niti jedna kotarska zadruga. A budeli takovih zasnovano, imati će života, baš onoliko, koliko su ga imala pokojna gospodarska družtva.

Pokrajinsko poljodjelsko vieće bez kotarskih poljodjelskih zadruga, a ove bez djelatnih članova, jeste glava bez tiela

U pokrajinskome poljodjelskome vieću imade častnih i svakoga štovanja dostojnih osoba. — Predsjevnik, gosp. M. knez Borelli je učen i izkusan čovjek; a u pl. Tartaglia imade poljodjelsko vieće člana, kakovog neimade nijedno poljodjelsko vieće carevine; on se je od mladih doba bavio strastveno gospodarstvom, on je toliko toga prokušao, koliko je dosti za dva vieka ljudska. Gosp. Vranković je glava puna moždana, lahka shvaćanja, a još lagljeg i posve bistrog razsudjivanja.

Nego ova tri odlična člana pokrajinskoga poljodjelskoga vieća, svaki je recimo druge škole. Predsjednik knez Borelli, je sljedbenik taljanske škole, on imade puno onih dobrih i zdravih ideja njegovog častnog i blagopokojnog otca, koje žalibože nisu danas izvedive. Gosp. Petar pl. Tartaglia, sljedbenik je francuske škole, a gosp Ivan vit. Vranković pravnik je znanjem. On je sljedbenik pisaoca *Revue de deux Mondes*, koji zagovaraju estensivni sustav gospodarenja, sustav izvrstan i koristan za neke predjele Francuske, za Inglešku i za Ameriku, ali kod nas neuporaviv, jer neodgovara ni odnošajim, ni načinu mišljenja i shvaćanja gospodara.

Ove tri osobe su stožerne točke pokrajinskog poljodjelskog vieća, ali je spućena njihova djelatnost, jer:

a) nema pokrajinske poljodjelske osnove, po kojoj da se ravna i vodi poljodjelstvo pokrajine;

b) jer pokrajinsko poljodjelsko vieće nema tajnika strukovnjaka;

c) jer na Namjestništvu nema za referenta strukovnjak, koji bi bio u stanju izvješćivati vieće u poljodjelskim odnošajim iz pokrajine, donašati vieću sa strane vlade na pretresanje one koristne predloge koje vlada cieni potrebita i shodne za promaknuće poljodjelstva;

d) jer, neimajuć kotarskih poljodjelskih zadruga, nemože da doznade za prave nevolje poljodjelskog staleža u pojedinim kotarim i mjestim, a zaključci vieća, ostaju mrtvo slovo, kad nema tko da ih oživotvori;

e) jer u osobi Baruna Gondule, imade člana, koji će svojim djelovanjem pomutiti svaku osnovu, ako voda kojom teče dotična osnova, ne vodi na njegov mlin.

Tvrdnju ove zadnje točke, dokazat ćemo kašnje, sad da razbistrimo nekoja o našim gospodarskim družtvim.

2. Naša gospodarska družtva i poljodjelske zadruge.

Od velikog broja gospodarskih družtva, te poljodjelskih zadruga, ostale su samo dvi u životu, sve ostale izčezle su bez traga i glasa, često još prije negoli im je vladine pripomoći nestalo.

Centrum sve pokrajinske poljodjelske djelatnosti bilo je zadarsko gospodarsko družtvo, a svu svoju djelatnost ono je razvilo u izdavanju svojega organa *„Bollettino Agrario“*, u koju svrhu prima godišnje od vlade do 600 forintih. Da nije bilo one vladine pripomoći, i ono družtvo bilo bi propalo bez traga i glasa.

U pitomom Dubrovniku, obstoji od davnine poljodjelska zadruga. Koliko je rečena zadruga razvila ikada djelatnosti u smislu svojih vlastitih statuta neznamo; anali nam ne kažu ništa, a okolica dubrovačka još manje. Znamo to, da je ona zadruga skorom uvjek stala dobro sa financijalne strane jer ju je vlada uvjek obilno podupirala, tako obilno, da je za dobe Clumetzky-a primala do 1000 forinta pripomoći na jedan put.

Od desetak godina ima poljodjelska zadruga dubrovačka sliedeći godišnji prihod:

a) od vlade za praktičnog učitelja voćarstva . . . . f. 600

b) od zemaljskoga Odbora . . . „ 100

PODLISTAK.

O mašćenju vezova i slame.

(Nastavak vidi broj 11).

Mašćenje.

Vrbovina bez iznimke prima vrlo lako boju, ali da ju još bolje poprimi, da boja dublje prodre, da se bolje održi na svietlu i zraku, bolje je vrbovinu pred mašćenjem pripraviti za mašćenje kakovim kemičkim sredstvom. Najbolje sredstvo za pripravljanje vrbovine jeste vapnena voda. Vapnena voda pripravlja se, ako se živo vapno najpre malo po malo zagasi, pa onda razmuti u vapneno mlieko dolievajuć 15 do 18 kilograma vode na svaki kilogram vapna. Kad se razmućeno vapno otaloži, ostane odozgor žućkasta voda, ona se odlije, jer je ona luživo u koje se moče vezovi da se bolje maste. Glavno njeno svojstvo jeste, da razjede onu naravsku žutu boju, koju imadu vezovi.

U vapnenoj vodi moče se vezovi naprama debljini; tanki samo $^1/_2$ sata, a debeli čak do 6 satih; onda se izvade iz vode i posuše pri toplini od 30 do 40° Celsiusa.

Mašćenje pak obavlja se u vreloj tangi, te se naprama tome, kako se hoće da mast dublje ili plitje prodre u drvovinu ili se hoće da bude tamnija ili jasnija, drže vezovi u tangi dulje ili kraće vrieme. Tanje pruće puno se laglje tanga i prima ljepše tanga od debeloga.

Obično mašćenje obavlja se pred pletenje, nu sitni predmeti maste se i nakon što su gotovi, u tom slučaju ili se tanga pomoću kista ili se urone predmeti u vrijuću tangu.

Za mašćenje vezova najprikladnija je limena posuda; koju se dade obično napraviti tako veliku, kolika je ploča štednjaka (ognjišta) na kojoj će se grijati, a koja se dade po volji dizati sa vatre. Gdje se radi na veliko, tu imade navlaš priredjenih kotlova za izluživanje i za mašćenje vrbovine i slame.

Evo sada nekoliko primjera, kako se prirедjuju razne tange za mašćenje vrbovine i slame.

Jasno siva tanga.

Za jasno sivu tangu uzme se 150 grama zelene galice (željeznog vitriola) i raztope se u $1^1/_2$ kilogram vrele vode (najbolje daždevice). U ovu raztopinu moči se vrbovina za $^1/_4$ sata; onda se izvadi, dobro posuši, pa kad je suha, metne u vrelu raztopinu od 30 grama pyrogallus kiseline i 1 kilograma vode. U ovoj raztopini ostane vrbovina opet $^1/_4$ sata.

Sivo-modra tanga.

U $1^1/_2$ kilogram vrele daždevice (kišnice) raztopi se 350 kilograma zelene galice, pa u ovu raztopinu još vrelu, moče se vezovi za 2 sata, onda se posuše, pa opet moče za $^1/_2$ sata u vrelu raztopinu od 30 grama pyrogallus kiseline u 1 kg. vode.

Tamno-siva tanga.

U $1^1/_2$ og. vrele daždevice raztopi se 450 grama zelene galice, pa se u ovoj raztopini moče vezovi 2 do 6 satih naprama tomu kako se hoće, da boja bude jasnija ili tamnija, pa se onda posuše, pa opet moče od pô do dva sata u vreloj raztopini od 200 grama pyrogallus kiseline u 1 kg. vode.

Čista siva boja dobiva se samo onda, ako je zelena galica posve zelena i nerastrošena, dočim se od rastrošene hrdjaste zelene galice dobiva žutkasto siva boja. *(Sliedi).*

Iznos . f. 700

c) od Namjestništva za 10,000 dvogodišnjih borića u lonce po 15 nč. komad . . . . „ 1500

d) od borića, povrća itd. što razprodade obćinam i posebnicim . . . „ 200

Ukupno . f. 2400

Poljodjelska zadruga dubrovačka, uz liepi prihod od 2400 forintih godišnje, imade bezplatno svoje prostorije u sgradi gdje je Obćina, a prima sjeme od bora i drugog šumskog drveća badava od Namjestništva. Realni troškovi rečene zadruge iznašaju godišnje:

a) za jednoga vrtlara, u razmjeru od for. 41:75 na mjesec . . . . f. 500

b) za 500 težačkih nadnica*) po 1 f. „ 500

c) Gosparu Antunu Sorgo najmovine za vrt . . . . „ 80

d) za zemlju i djubar . . . . . „ 120

e) za popravak orudja . . . . . „ 20

f) za sjemenje, itd. . . . . . . „ 30

Ukupno . f. 1250

Dodajmo za nepredvidjene i za izvanredne potroške for. 150, to bi godišnji troškovi Poljodjelske zadruge dubrovačke iznašali 1400 forinta. Ako se odbije f. 1400 od f. 2400, ostaje f. 1000, čiste godišnje prištednje, pa bi poljodjelska zadruga dubrovačka morala imati liepu zalihnu glavnicu od barem 10,000 forintih.

Našu tvrdnju temeljimo:

a) na to, što po ustavu zadruge svi članovi upraviteljstva služe bezplatno;

b) što smo u nuzgredne prihode zadruge, uračunali samo 200 forintih, premda Namjestništvo uzimlje godišnje i do 30,000 borića po 15 novč. komad;

c) što u prihode zadruge nismo uračunali članarinu pojedinih članovâ;

d) što zadruga ne troši za praktičnoga voćara;

e) što u mjestu ni u okolici nije razvitka nikakove djelatnosti;

f) što u mjestu ni u okolici nije izvela nikakovih melioracija;

g) što nije izvela nikakovih šumskih nasada, dapače izmedju Obćina, koje su tražile od Namjestništva borića za nasad, nalazimo Obćinu dubrovačku i Obćinu riečku, a obe spadaju u djelokrug poljodjelske zadruge dubrovačke.

Ako ova dva družtva, od kojih jedno imade svoje sjedište u glavnom gradu, a drugo u najprosvjetlenijem gradu pokrajine, nisu uspjela u smislu njihovih statuta, očit je dokaz, da za slične ustanove nismo još dozreli.

(Sliedi).

O klaštrenju ili obrezavanju voćnih stabala i loze u ljetno doba.

Stabla režu se ili kasne jeseni ili rano u proljeće, te je isto klaštrenje, pa onda klaštre se ljeti.

Zrnato voće, kako što su jabuke, kruške dunje, itd. klaštri se obično kasne jeseni, dočim se drugo voće klaštri početkom proljeća, i to sliedećim redom:

Ono voće, koje ranije tjera, ono se ranije klaštri držeć uvjek pred očima pravilo, da čim se kašnje klaštri, da tim razmjernije kašnje tjera.

Lozu je još najbolje rezati kasne jeseni, bud se na proljeće, jer nedotiče vremena posve lako zakasni rezanjem. Bolje je rezati lozu jeseni nego u proljeće. jer plačem izgubi manje sokova, jer laglje odoli studeni i laglje ju je eventualno obraniti od iste.

*) U vrtu poljodjelske zadruge dubrovačke u Gružu rade kao nadničari dva težaka. Pošto u godini imade 52 nedjelje, a više od 64 blagdana i kišljiva dana, to je obilno računano 250 radnika (rabotnih dana) u godini.

Košticavo voće može da se klaštri dva puta u ljetno doba, i to prvi put u lipnju ili početkom srpnja, a drugi put koncem srpnja ili u kolovozu.

Pred Ivanjem klaštri se ili reže prvi put. Osobito prija lozi, ako se reže u ovo doba, toli za razvoj njenih mladica, koli za razvoj grozdja, a ipak malo tko reže lozu u ovo doba. Loza obrezana ili izplievljena pred Ivanje, radja obilnije, ljepšim i većim grozdjem.

Ljetno klaštrenje ili rezanje sastoji se u uštipavanju vrhova i odstranjivanju mladicah. Lozama odstranjivaju se tom prilikom zapirci, a voćkam, osobito breskvam i praskvam sve nepozvane mladice.

Ako se ne uškopi, ne odstrane zapirci ili mladice, onda se ovi razvijaju na štetu onih stablu ili lozi neobhodno nuždnih. Nego nevalja ni u tom pretjeravati. Gdje iz dvostrukih oka tjeraju po dvi ili tri mladice, gdje se na plodonosnim matrakam ili iz glave ili korjena pojavi zapiraka, koji se razvijaju na štetu ploda ili cieloga stabla ili panja, to valja odstranjivati bez milosrdja.

Kod mladicah iz dvostrukih oka, zadrži se slabiju blizu vrha, a na donjoj strani jaču, jer sokovi uvjek jače kolaju prama vrhu. Toliko se put pojave na vrhu grana ili stabla, po drvi, po tri mladice na jedanput; valja sve odstraniti, izim glavne koja je pozvana, da vodi rast.

Uštipavanje ili škopljenje vrhova, obavlja se kad su mladice nešto odrvenile, jer ako se



Slika 28. *Wigandia caracasana.*

uškope posve zelene mladice, lako da se posuše do osnove. Uštipava se ili noktom palca desne ruke, ili nožicama za škopljenje.

Škopljenjem ili uštipavanjem stabala, koji se goje u stanovitom obliku postizavaju se tri svrhe. Obustavi se rast mladice, koja bi inače mogla postati preduga; podupre se razvoj plodonosna drva i napokon postigne se grananje u onom pravcu, kako se želi.

Da se postigne grananje u onom pravcu, kako se želi, valja pričekati škopljenjem, dok se nerazviju pupovi u najdonjim pazuham lišća Kratke mladice uškope so toliko, da im ostane 4 do 6 listova.

Toliko se put dogodi da uškopljena mladica protjera na novo; to nevalja dopustiti, te je tjerajući pup utući u prvom razvoju.

Kod bujnih stabala tjeraju posve lako postrane mladice. Te su obično od štete, te ih valja odstraniti ili još bolje zapriečiti njihov razvoj, što se lako postigne, ako se drže mladice duge, i ako se škope prije nego li se zametnu pupovi u pazuhe lišća.

Ako stoje dvi mladice jedna pokraj druge, onda se uškopi najpre jedna, i to što moguće više, dočim se drugoj puno kašnje uškopi samo vrh.

Loze škope se obično samo u prilog ploda, jer se mladice škope povrh trećeg lista ili odmah povrh gornjeg grozdi. Škopljenjem dade se popraviti loza istećena hrdjavom rezitbom.

Za klaštrenja i rezanja paziti je na sliedeće:

Klaštri se ili pred cvatnjom ili odmah za cvatnjom, nigda, ni po nijedan način za cvatnje. Loza, koja je obrezana na šest oka, od kojih je pet opredieljeno da nose plod, a šesti uzgojni matrak, uškopi se povrh trećeg lista nad zadnjim grozdom, pa se odstrane sve vitice, a uzgojni matrak neškopi se, nego mu se odstrane vitice i grozdovi koji se slučajno našli. Za uzgojni matrak, bira se uvjek jedan od najdolnjih i najjačih matraka. Gdje ne treba pomladjivati lozu, niti trebuje uzgojne mladice, tamo se odstrane svi zapirci i sve jalove mladice.

Na bujnim, snažno tjerajućim lozam, ne odstranjivaju se zapirci, ni jalove mladice, nego se škope na isti način, kako plodonosne. Tim postupanjem postigne se da se na njih nasedne plodonosnih pupova.

(Sliedi).

O prostorijam za čuvanje vina (Vinica).

(Konac. Vidi broj 11).

Budući da nemožemo uvjek izabrati povoljan položaj, te urediti pivnicu tako, da u njoj uzdržimo stalnu toplotu, nastojati nam je da umjetnim načinom to postignemo. — Približno stalnu toplotu u pivnici možemo uzdržati na više načina, kako n. p.:

1) Sgradami; ako je kuća nad pivnicom gradjena, čuvaj istu od upliva vanjske topline, koji će tim manji biti čim je viša i prostranija kuća. — Djelovanje vanjske topline na pivnicu ovisi od toga, dali su sgrade nad pivnicom osamljene ili su u savezu sa ostalimi zgradami. — U prvom slučaju imati će vanjska toplina veći upliv, dočim će u posliednjem slučaju djelovanje iste biti manje, pa će pivnica biti hladnija. Kod usamljenih sgrada, ugrije se lako zemlja oko njih, pa onda upliva na toplinu pivnice. To se dade zapriečiti, ako se okolo takove sgrade a tik do zidova izkopa jama do 2 metra duboka, pa izpuni pepelom, koji je loš vodič topline;

2) Drvećem; ako u blizini zidova posadimo sjenata stabla, kako što je lipa, hrast, murva, smokovac, itd.;

3) Zemljom; ako na zidove, a po mogućnosti i na svod pivnice, nabacimo naslage zemlje. — Naslaga zemlje od 2 metra pravi razliku izmedju najviše i najniže topline od 5·5° C; a naslaga zemlje od 4 metra pravi samo 3·t° C. razlike;

4) Lošim vodičim topline; dvostruki zidovi, izmedju kojih ostaje prostor od 20 do 30 cm. spadaju u loše vodiće, osobito, ako prostor izmedju njih izpunimo pepelom, slamom, mahovinom ili kojim drugim lošim vodićem topline. U ovakovim pivnicam vladati će prilično stalna toplina. Pivnice dvostruka zida, grade se obično nad zemljom. Pivnica u kojoj vino čuvamo mora biti shodno razdieljena, da staro od mladoga, crno od bieloga, finije i skupocjenije od prostog i jeftinog vina bude odieljeno.

Svaka veća pivnica treba da ima jedan manji prostor, tako zvanu podpivnicu ili predvorje, da se s dvora ne dolazi neposredno u pivnicu, jer tim bi se ova ljeti odveć ugrijala, a zimi razhladila, pa bi ta nagla promjena topline štetno dielovala na vino. Pivnica od predpivnice je uvjek dobro odieljena vratima. Manje predpivnice rabe za spravljanje raznog pivničarskog posudja, dočim veće rabe za vrionice. U većih i bolje uredjenih pivnica ima još jedan prostor, za manje posudje i ona vina koja će se dok podpuno dozore ulieti u staklenice. Pivnica u kojoj čuvamo vino u staklenicama mora da je visokih zidova, da se potrebite sprave i staklenice budu mogle shodno posprемiti. U ovom prostoru neobzire se na toplinu, jer ona nema skoro nikakova upliva na vino u staklenicam, osobito pak ne, ako je u staklenice uliveno zdrelo vino.

Ulaz u pivnicu najbolje je da je ravan, bez ikakovih stepenica, da je na shodnom mjestu, a dosta širok, da se i veće posudje bude moglo lahko unašati. Jesu li ipak potrebite stepenice to nam je pamtiti da su najbolje drvene (hrastove) jer se na njih najmanje štoti posudje, kad se valja u pivnicu. Kamenite stepenice su dugotrajnije, ali se bačve na njih puno štete, osobito ako su im bridovi oštri. Da su i

prozori potrebni dobro uredjenoj pivnici o tom neima dvojbe, jer kroz prozore dolazi u pivnicu svjetlo i čisti zrak, koji je u pivnici potrebit za zdrienje. Najbolje je graditi prozore od stakla, pa kad nastane velika toplina ili zima, iste izpuniti sa pilotinam ili slamom. Tim obranimo pivnicu od upliva vanjske topline. — U većih pivnicah ne grade se veći prozori za zračenje, nego se u tu svrhu grade posebni otvori poput dimljaka, a za razsvjetu skrbljeno je umjetno.

Pod pivnice je većim dielom od zemlje ili pržine, ali tako sabit da ne upija vodu ili vino, koje se prolije, nego da odtiče. Na tlehu pivnice mora da vlada velika čistoća, jer se samo u takovu slučaju, dade još spasiti dio vina, koje se slučajno prolije. Pivnica se može popločiti tvrdimi dobro pečenimi opekama ili pločam od kamenja, a može se i cementirati. Cementirano tlo je najbolje, jer je posve nepropustno, pa ako je dobro napravljeno traje na vieke; opeke se brzo izkvare. - Tlo pivnice mora biti tako gradjeno da je sredina nešto uzdignuta, a da sa strane desno i lievo budu žliebovi za sakupljanje vode i druge nečisti. Ovi žliebovi moraju imati slabi ali pravilni pad, a tako udešen, da vodu iz pivnice odvode i sakupljaju u jame ili kamenice. — Ako imamo priliku da možemo vodu dovesti u pivnicu, to će biti od velike koristi, jer će nam biti laglje prati i čistiti posudje. Još nam je reći koju o razsvieti pivnice. Malo prije smo napomenuli da se veće pivnice ne grade velikimi prozori za zračenje; to biva jedino s razloga što bi se kroz te preveć ugrijavale a zimi bi se jako razhladile, pa bi ove promjene topline mogle nepovoljno djelovati na vino. Pivnice se s toga razsvjetljivaju ili lojenicami ili plinom. — Lojenice rabese za manjih radnja, a plin ili uljenice za većih radja.

L. P. Šprljan.

Gospodarske podružnice i subvencije zemaljske vlade.

Dok je naš narod živio zadružni život, nije znao što je nužda i nevolja, a još manje pojmio je, da i seljački stališ može stradati i propadati. Hambari bili su puni žitka svake vrsti, a kuće obskrbljene i sokom i smokom. Ovce, goveda i svinje prikrivale su ugare i pašnjake, da ti se je duša od milinja raztapala.

Tko je prije trideset godina poznavao Sriem i Slavoniju, pa da slučajno sada tamo dodje, taj bi nehotice zavapio: „Jadna zemljo, što se s tobom sbiva!"

Dok se je naš narod oslobodio bio dušmana vjere i čovječnosti, napali drugi na njega, kao gavrani na strvinu te uz stotinu potvora, i onu da naš zadružni život sije nećudorednost, da to valja izkorieniti.

Bilo je uvjek a i sada ima stvorova, koji pod obrazinom velikog rodoljubja rade tobož za boljak i sreću naroda; al ništa jim nije mrzko i ogavno da postignu svoje sebične ciljeve.

Kao najshodnije sredstvo smatrali su upropastit zadruge, a ništa laglje već neuka čovjeka na zlo navesti. Kad su vidjeli, da posijani otrov ne djeluje na mužkarce, bacili su kamen smutnje medj ženskadiju, pa je ciij bio postignut.

Dok je čovjeku dobro, riedko koji pomišlja na zlo; tako i siti nisu mogli pomišljati, kako je onomu, koji je gladan, a uz to možebit i bolestan.

Zavadjeni zadrugari poizpresiecali ošitim kuće i druge ograde u nadi, da će kao samci imati ljepši i udobniji stan, nego li u zadruzi; al su se preračunali: mjesto prostranih stanova imadu kolibice, stoku su razprodali; hrane nije bilo, a gotovine još manje; rasle razne domaće potrebe, rasao i porez; a oni ne navikli škrbiti za vlastiti obstanak, niti stvarih gospodariti, stiskla ih nevolja, pa prodali njive i vinograde. Lišeni malo po malo svakog posjeda, pala je velika većina tih razkolnika u golo siromaštvo.

„Tko nezna slušati, nezna ni zapoviedati", pa težko njemu ako uz to savjetnika i iskrena prijatelja nema!

Odmah u početku imalo se je priteći u pomoć onim razkolnicima i nevježama, te pružiti im priliku da dodju do jeftina novaca; ali onako oni su svršili u ruke kajišara i upropašteni su.

Gospodarske podružnice imale su im biti kažiputem u njihovom samoradu i privriedi. Ali gospodarske podružnice ne imaju vlastitog zemljišta, kojeg bi uzorno obradjivale, te nevježama predujačile, da se očimice osvjedoče o koristi, koju čovjek može da ima i na malom posjedu.

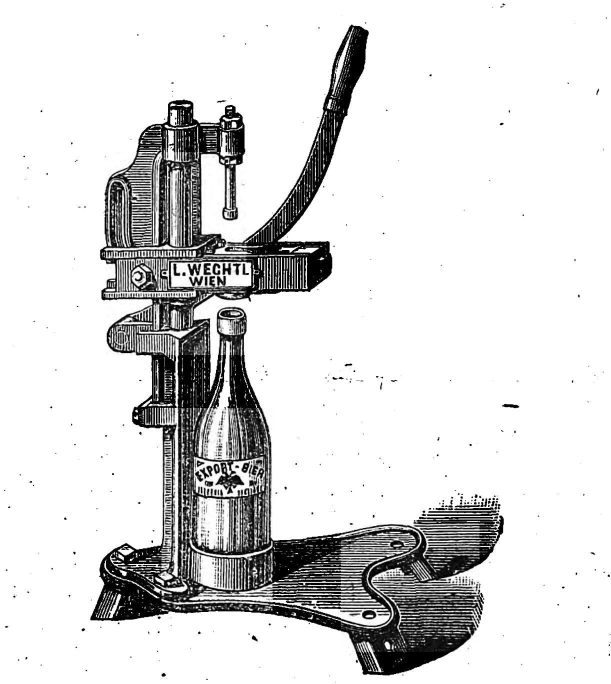
Na ovakav način što diobom, zaduživanjem i razprodavanjem propao je dobar dio bogatih zadruga te je velika većina posjednika postala tudjimi nadničarima. *(Sliedi).*

SVAŠTICE.

Jagode priredjivaju se, kako sliedi. Zdrele, ali ne prezdrele jagode su najprikladnije za priredjivanje. Odstrane im se petljice, izperu se u vodi, izciede na situ ili cjedilu, naslažu u limene kutijice, dolije na njih sladorače, da ih oblija, zakalajsa se pokriv, pa kuha na vatri napram veličini kutije nešto 20 do 30 časaka. Sladorača, koja se lieva na jagode, pravi se su malo vode. Na pô kg. sladora ulije se 1 dobri decilitar vode, ukuha se, opjeni pa pričeka, da se nešto razhladi, a onda tek lije se na jagode. Kad se hoće jesti, ovako priredjene jagode, otvori se najpre kutijica, izkrene jagode na sito, izciede, pa izciedjeni sok ukuha do prilično gusta surupa, pa kad se ohladi primješa se jagodama. Jagode u limenim kutijama postanu modričaste, no to neupliva ni najmanje na njihovu dobrotu.

Zeleni pasulj priredjuje se kako sliedi: Izčiste se mohunje, do potrebe izrežu, pa izperu, pa iz tiha ukuhaju u vreloj vodi, uz nešto friška masla i soli. Kad su meko ukuhane metne se u kutije, nalije na njih ono malo ukropine u kojoj su ukuhane, zakalajsa se odmah pokrov kutijica, pa metnu ove da par satih kuhaju u ruskoj kupelji.

O čišćenju sladora bjelancem. Za mnoge domaće i obrtničke porabe, potrebito je imati posve čista sladora. No slador nije lako čistiti. — Čišćenje bjelancem pokazuje se još najjednostavnije i najpriručnije. — Polovicu bjelanca



Slika 29. *Sprava za začepljivanje staklenice.*

ubije se su nešto malo vode i toliko čista sladora, da se dobije neka vrst kašice. Slador koji se ima čistiti, izmrvi se, pa metne u mjedenjaču na živu vatru, i mješa se neprestano da ne zagori. Odmah, dok se slador raztopi doda se ona gornja primjesa. Kada se počme slador dizati na krajevim, dolije mu se 3 do 4 puta po pol čaše, a kad počme burno vrieti, dolije mu se par puta po puna čaša vode. Onda se odstrani od vatre, da stane za 5 časova. Onda se opjeni, metne opet na vatru, i opjeni ona pjena, koja se digne za kuhanja. Napokon digne se s vatre i prociedi kroz gusto sito od strune.

Kako se čuva i čisti meso. Meso u ljetno doba posve se lako usmrdi, što je od ne male neprilike. I u ljetno doba može se meso 6 do 8 dana čuvati zdravo, ako se komadi od 1 do 2 kilograma posu dobro brašnom ili još bolje zakopaju u brašno. A meso, koje se je od muha ili drugim načinom izkaljalo, pa već daje, dade se posve izčistiti, ako se izpere u pivu. Pivo ima svojstvo, da digne svaku nečist od takovog mesa, i da mu povrati svježost

Uzdržavanje ili čuvanje limuna i naranača. Poznato je da se u ljetno doba lemuni i naranče posve lako suše. Osobito im se lako posuši kora, a usljed toga i sok i miomiris pretrpi. Čuvati mogu se limuni i naranče svježi, ako se umoče u sliedeću raztopinu. U čistoj vinovici raztopi se posve čiste smole. U ovu raztopinu umoče se pak limuni ili naranče. — Vinovica odmah izhlapi, ali na površini limuna ili naranče ostane tanka prozirna kožica od smole, kao neka vrst ocakline, koja prieči se izhlapljivanje a tim sušenje kore. Pod onom kožicom uzdrži se plod zdrav i miomirisan.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Wigandia caracasana, slika 28. Ovaj krasni grm porjeklom je iz Karakasa. Odlikuje se brzinom uzrasta; godišnji sjemenjaci mogu da porastu više od 1 metra visoko. Goje se obično na čistinam ili u sried nizko rastućeg bilja, gdje se ističu liepotom uzrasta. Ima upravnu stabaljku, veliko, eliptično, tupo dvogubo zubato lišće, bielkastog naličja. Razplodjiva se sjemenjem i sadjenicama. Sjeme sije se u veljači ili ožujku u postavi u skrinjice, pa se sjemenjaci u svibnju ili lipnju razsade na polje. Sadjenice sade se takodjer na prolieće, i to u klijalište ili pod stakleno zvono. Potanje o ovom grmu, čita se u knjizi: „O uzgoju i njegovanju cvieća, uresnoga grmlja i drveća", na strani 1056 i 1057.

Sprava za začepljivanje staklenica, slika 29. Izmedju toliko većih i manjih sprava za začepljivanje staklenica, priredio je Wechtl po večem primjerku onu, koju nam slika 29 predočuje. Prednost ove sprave napram drugim jeste, da je čvrsto gradjena, da se jednim samim mahom poluge začepljuje staklenica, da se s njom mogu začepljivati staklenice svake veličine i svake širine grla, te da se dade lako prenašati. — U otvoru izpod klina metne se čep; dok se makne polugom čep bude stisnut, a klin ga porine u grlo od staklenice.

Gospodarske Viesti.

Viesti koje nam stižu iz pokrajine o stanju usjeva i vinograda posve su povoljne.

×

Buhača je urodilo ljetos skorom polovicu manje od lani. Friško cvieće prve vrsti plaćalo se je mjestimice do 65 novč. kilogram, a skorom nigdje izpod 50 novč. Prvo posušeno cvieće prodalo se je 200 do 230 forintih kvintal. Suho stručje prodaje se po 10 do 15 novčića kilogram.

×

Tuže nam se sa mnogih strana, da škorovača brsti nemilo lišće od loze, dočim zavijače, da ima ljetos malo. Zavijača nanaša ljetos prilično puno štete na vinogradih u Istri i u Hrvatskoj, osobito u kotaru Vel. Goričkom.

×

Pišu nam iz Imotske krajine, da je u noći od 5 na 6 svibnja biesnio veliki vjetar te je počinio mnogo štete; a s nekidašnje suše, da su kratka biela žita, osobito ječam. Da je kiša koncem svibnja baš pomogla bielim žitim, kukuruzim, vinogradim i povrću. Loza, gdje nije izbela, da nosi liepo. Da je trišanja prilično dosta, smokava petrovača gotovo ništa, a krušaka i ostaloga voća srednje.

×

U občini Vrabečkoj u Hrvatskoj pojavila se je filoksera u vinogradu M. Dolovčaka. Reč bi, da je taj vinograd okužen od više godina.

×

U Sriemskoj i Virovitičkoj županiji te Brodskom i Petrovaradinskom okružju, godine 1887 proizvedeno je 94,882 kilograma svilenih kožuraka (čahura), od kojih je razprodano u vriednosti od for. 99,264. Liepa svota za siromašan narod. A kod nas se nalazi tko predlaže, da se na Ratarskome Tečaju u Trogiru, ne uči svilarstvo.

×

U Rusiju pokraj Baku imade do 500 izvora kamena ulja, koja davaju godišnje 2000 miljuna litara kamena ulja. Jedno samo vrelo, daje na dan 200,000 centih kamena ulja, više dakle nego sva vrela amerikanska, galička, rumunjska i birmanska.

×

Godine 1887, pa do ožujka t. g. ubijena je u Hrvatskoj i Slavoniji sliedeća grabežljiva zvierad: 2 medveda, 49 vukova, 800 lisicâ, 52 divlje mačke, 345 kuna, te su dotični lovci dobili f. 824:50 nagradâ.

+

Dozvoljeno je slati muštre od vina u Francusku bez popratne izvorne svjedočbe, dočim je zabranjeno uvažati u Rusiju prazne bačve i sve ono prazno posudje providjeno su dva ili su više dna.

×

Ministarstvo financija izdalo je dne 3 lipnja t. g. naredbu, kojom se opet dozvoljava izvoz konja u inozemstvo. Svakako znak mira!

×

U Sjedinjenim Amerikanskim državam imade „*Comissioner of Agricolture*" svake godine na razpoloženje 100 hiljada franaka za nabavu sjemenja, sadjenica i korenjaka, koji se imadu razdieliti kako sliedi. Jednom trećinom razpolaže on i dieli pojedinim gospodarim po raznim državam, kako nadje za shodno, dočim sa druge dvie trećine razpolažu senatori i zastupnici. Oni šalju sjemenje i sadjenice svojim izbornicim, a pošta je dužna prenašati te stvari badava.

+

Ministarsko magjarsko procienilo je ljetinu u Magjarskoj za god. 1887 na 779,922,015 forintih. Samo pšenice poželo se je u vriednosti od 262,800,000 forintih, za raž 81,250,000 for., za ječam 67,800,000 for., za zob 44,970,000 f., za kukuruz 85,500,000 for. A unatoč svemu tome, u Magjarskoj propada gospodarstvo.

+

Opet je izgleda, da će pasti ciena sladoru, a to zato, jer će se u samoj Českoj uzgojiti ljetos buraka (sladorne repe) za 20 do 30 postotaka više, nego lani.

+

Iz statističkog izvješća razabire se, da je Magjarska proizvela 1887 godine 4,961,097 hektolitara vina, dakle 1.028,342 hektolitara *više* nego godine 1886, a 461,578 hektolitara *manje* nego godine 1885.

+

Iz Italije se tuže, da je posve zakrkla vinska trgovina.

+

Počeli su pregovori o obnovljenju trgovačkog ugovora izmedju Švajcarske i naše države.

+

U svibnju izvezlo se je iz Rieke 579,155 dužica za Bordeaux, 569,289 za Cette, 28,000 za Marsilju, 58,487 za Italiju.

+

Kroz prva tri mjeseca t. g. uvezlo se je u Njemačku 10,954,000 kg. vina, a izvezlo se je 2,743,000 kg.

+

U Italiji idu zlo svilci, usljed neobične sparine popala je svilce mlohavost, pa je veći dio svilaca pobacan na smetište.

+

Dolnjo austrijsko voćarsko družtvo ustanovilo je za ljetos dvie sreberne kolajne, kao nagradu onim učiteljem, čiji su školski vrtovi najuredniji.

×

I u Frankfurtu ustanovit će taljanska vlada podrum sa svimi vrstimi taljanskoga vina.

×

Nedavno prodano je iz konobe principa Abrechta u Erbachu nekoliko staklenica vina od godine 1861 po 60 maraka (1 marak = 62 novč.) svaka staklenica.

×

Ljetos u Italiji našlo se je puno manje svilčeva sjemena nego lani. Goje se ponajviše svilci, koji proizvadjaju žute kožurke (čahure). Ciene ljetošnjim kožurcim, već su na milanežkom tržistu udarene na 3:25, 3:35, 3:60 i 3:75 franaka po kilogramu, naprama vrsti i dobroti.

×

Turska vlada zasnovala je u Brussi svilarsku školu i povjerila je ravnanje iste gosp Torkomianu, podravnatelju carskih predionica i dobara u Kutchuk-Tchekmedjé. U Tananarivi na Madagaskaru, dao je prvi ministar zasaditi puno murava, jer namjerava osnovati svilarsku školu i predionicu, te podići svilarstvo u zemlji.

×

Italija, digla je na 200 franaka carinu na svaku 100 kg. vina u staklenicah, koje se bude uvelo iz Francuske u Italiju, a na 90 franaka za svaku 100 kilog. vinovice, rakije, ruma ili drugog osladjenog pića.

×

Francuska se tuži na carinu na vino u staklenicama, koje je uvela Ingleška, i trgovačke komore poranjskih vinorodnih prediela obratile su se na državnoga kancelara, da bi uznastojao stvar kako god izravnati.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

63. Za pečenje rakije ili drugog soka, n. p. od praskve ili smokve na malo (50 kg.), koji bi sustav kotla bio najbolji?

P. P. u B. (Boka).

Za rakiju, osobito za dropulju najbolji su kotlovi sustava Deroy Aine Fils; za pečenje sokova od raznoga voća najbolji su kotlovi Vil Neukomms Söhne.

65. Molim vas obavjestite me, bili podneblje kotorsko bilo prikladno zu gojitbu maline. Zemljište je nizko položeno, tik mora. Molim vas takodjer podučite me, kako se razplodjuje i uzgaja malina, pa ako joj suša hudi.

A. I. u R. (Boka).

Malina (*Rubus Idaeus*) je grm, koji se neprestano pomladjiva. Iz gustih, čvrstih žila, tjera svakog proljeća izboje 1 do 1 ½ metar duge, koji pod jesen odrvene. Ovi izboji cvatu nastajućeg proljeća i nose plod, pa uvehnu. — Broj izboja zavisi od snage grma i hranivosti zemlje. Mladice su upravne, providjene nešto niz dol uvinutimi bodljikami (dračami), a izkićene su dvovrstnim lišćem. Cvate na mladicama, i to ili na vrhu ili sa strane ili iz pazuha lišća, u visećim štitastim grozdovima biela cvieta. Plod je oblika jagode, premda nije jagoda, jaka miomirisa i teka, pa se najviše rabi za pravljenje malinovače. Malina ne bira zemlju, ali zemlja na kojoj se goji mora biti prha, da uzmogne lako razprostirati svoje korienje, mora biti friška, hraniva i gnojna, ali od davnine podjubrena, jer friški gnoj hudi malini. Friška zemlja, recimo umjereno vlažna, friżak zrak, sjenast istočni položaj prija malini najbolje. — Sade se obično na 50 do 60 centimetara razmaka, tako da grm grmu pravi izmjenično sjenu. Nasad malinjaka obavlja se, kako sliedi. U proljeće uzme se korenjaka, koji se posve lako odciepljivaju od starijih grmova, pa se zasade u redove na razmak od 50 do 60 cm. Korenjak od korenjaka, a 80 do 90 cm. red od reda. — Pred sadnjom izkrči se zemljište i izčisti od korienja, osobito od troskota. — U jesen pred sadnju pognjoji se zemlja, pa se redovito gnjoji svake jeseni ili svake druge jeseni. Prvi put gnjoji se zdrelim posve raztrošenim gnjojem, a kašnje je najbolje gnjojiti osokom, koja se lieva u jame pokraj grmova. Rodovitost malina stoji u razmjeru sa gnjojitbom. Gnjojili se obilno i redovito, one radjaju obilno i redovito. Kasno u jesen ili rano u proljeće valja pročistiti maline, pa ostaviti samo 3 ili 4 izboja, jer ostavili ih se više, onda slabo radjaju. Ako se maline pomnjivo ne njeguju, okržljave i izrode. Vrsti, koje radjaju najljepšim plodom, ter su zanemarene, radjaju kašnje posve malenim i netečnim plodom. Malina ima više vrstih. Diele se na takove, koje puno radjaju, te se rabe za proizvadjanje malinovače, pa na takove, koje na istome izboju nose plod za dvie godine za sebice, a napokom diele se po boji ploda na crvene, jasno žute i crne maline. Crvene maline su najmiomirisnije, ali su osjetljive na studen, pa ako je ljuta zima lako da prozebu. — Sliedeće četiri vrsti preporučaju se za gojitbu po vrtovima: 1. *Prosta malina*, ima malen, jasno crven ili jasno žuti plod, vehoma tečan i miomirisan. Osobito je prikladna za gojitbu po vrtovima. Ljubi vapnenastu lapornjaču, umjereno vlažnu sa dubokom zdravicom. Ne trpi posve lake zemlje, osobito ne pjeskulje, koje se lako suše. 2. *Francuska malina* bujna je uzrasta. Ne tjera puno izboja, ali su jaki, visoki, te providjeni smedjim dračama. Plod (maline) je grimizno crvene boje, koja se puno odraziva na tamno zelenom lišću. Ova vrst goji se najviše, jer radja obilno, plodom prilično čvrstim, koji se dade lako prenašati. Dozrieva u lipnju. 3. *Kasna francuzka malina* radja obilnije, ali manjim plodom, koji puno kašnje dozrieva. 4. *Crvena malina ili turska malina*. Radja većim plodom, tamno crvene boje, koje rano dozrieva te je više prikladan, da se jede, nego li za pravljenje malinovače. Vehoma je bujna uzrasta, i dozrieva rano.

B. Nova pitanja.

66. U mojoj gustierni primila je daždevica neki neugodni vonj. Kušao sam živo vapno, ali badava. Molim vas bili mogao i kako bi mogao izčistiti vodu?

S. N. L. u M. (Brač).

67. Mojemu konju otekle su noge u gnjatu. Ta oteklina je vruća. Rečbi da su upaljene tetive. Molim vas, kako imam liečiti toga konja? — Hoće li mi biti sposoban za rad, ako ozdravi?

I. K. u S. (Bosna).

68. Vrhovi a i ciele grane nekih stabala od praskve (kajsije) posahli su. Šta bi moglo biti tome uzrok? Hoćeli propasti cielo stablo ili će se pomladiti?

A. V. u S. (Dubrovnik).

69. Molim vas, kako se najlaglje beru masline?

L. I. u B. (Primorje).

70. Koji su stalni znakovi, po kojimi gospodar može prepoznati, da je jedna krava dobra muzara?

V. Γ. u P. (Istra).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1888.

P. n. č. g. Pavlinović T. — Hrv. Čitaonica Kaštel Stari i Split — Hrv. Sastanak Selca — Joković P. ravn. — Tailsbauer N. — Šupuk M. — Šegarić d. Š. — Perić A. žup.

Podmirili su prvo polugodište t. g. 1888.

P. n. č. g. Tustanić F. — Petrić T.

— Č. g. Bojanić V. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca veljače t. g. Ostalom svotom podmirili smo knjigu „O uzgoju i njegovanju cvieća". — Da ste nam zdravo!

— Č. g. Koprinsky S. — Broj 11 „G. P." biti ćete primili. Sedamnaestí svezak knjige „O uzgoju i njegovanju cvieća" biti ćete već primili, jer je odposlan u prvoj desetini svibnja.

— Č. g. Kužulić F. — I vami.

— Č. g. Mrzljak P. — I vami.

— Č. g. Živković P. M. — I. vami.

— Č. g. Čugelj O. M. — I vami.

— Č. g. Dražević Jelić prof. J. — Čudnovato, da su brojevi išli redovito punih šest godina, a da ljetos od deset komada nismo mi već samo dva primili!

— Č. g. Bjelić P. S. — Hvala vam na laskavome pismu. Primili smo i uknjižili. Popravili smo adresu po vašoj želji. Javite nam koji vam brojevi fale, da vam ih pošaljemo. Zdrastvujte!

— Č. g. Mirović N. — Broj 9 „G. P." poslali smo vam na novo.

— Č. g. Kojdić J. — Po vašoj želji odposlali smo vam 11 prvih brojeva t. g, ostale dobivati će te redovito.

— Č. g. Lazić V. — Ona osoba, nije nam do danas poslala privolu, a bez pismene privole nemožemo da učinimo ništa.

— Č. g. Vidović A. — „Ouillage" zovu francezi nadopunjanje bačava, u kojimi dozrieva vino.

— Č. g. Perica P. — Gdje je vaše obećanje!

— Č. g. Skorić T. — Ona radnja trajat će najmanje deset godina.

Eto je izteklo prvo polugodište. Mnogi i mnogi nisu još podmirili predbrojbu itd. Molimo ih da nas se sjete, jer nam zapinju računi.

Uprava.

U ZADRU 1888. Brzotiskom „Narodnoga Lista"

Godina VII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 13

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Srpnja 1888. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Srpnja 1888.

BISTRIMO!

(Nastavak vidi broj 12).

3. *Zaključci zadnje sjednice pokrajinskog poljodjelskoga Vieća.*

Težko je razpravljati temeljito o zaključcim poljodjelskoga vieća, jer u javnost ne prodiru razlozi, koji su za razpravâ iztaknuti, te su doveli do dotičnih zaključaka, niti je javnosti poznato s kojeg uzroka i na kojem temelju se je jedno ili drugo pitanje razpravljalo.

O najvažnijem zaključku t j. o zaključku kojim se odgovara ministarstvu odnosno patvaranju našega vina, nezna se ništa. A ipak je pitanje životnog interesa, te bi bilo dobro da se prorešeta, i da udje zraka svjetla, u onu gustu tminu.

Zaključak, kojim se preporuča vladi da podupre uzgoj krmnoga bilja, krnjav je; jer je vlada i do sada to radila. Cienimo, da se je vladi imalo preporučiti, da dieli zdravo, klicavo i čisto sjeme. Sjeme koje je do sada vlada dielila, bilo je slabe, a kadkad nikakove klicavosti, a uvjek nečisto. Sjemenjem, koje je vlada razdielila udomila se je kod nas mnoga nova vrst korova, a izmedju ostalog i vilina kosa (Cuscuta Epythymum), koja sama može da uništi sva djetelišta. I što vlada dieli, ona sjemena koja se njojzi svidjaju, i to neide. Razdieljeno je n. p. na mnogih mjestim ljekarice (medicago sativa), gdje joj ni podneblje ni zemljište ne prija.

Zašto se ne razpitati od vještaka, koje vrsti krmnoga bilja u pojedinim kotarim bolje uspjevaju, pa točno označiti vrst sjemena, koje se ima dieliti?

Najoštriji nož rabilo je poljodjelsko vieće, na naučevnu osnovu Ratarskoga Tečaja u Trogiru. Temeljni zakon daje pokrajinskome poljodjelskeme vieću pravo, da izreče zadnju u pitanju naučevnih osnova Ratarskih Tečaja. — Zašto se nije poljodjelsko vieće služilo tim pravom do kraja, pa pitanje svestrano i temeljito proučilo, te izradilo osnovu koja bi odgovarala vremenitim potrebam, i označivala točno granice u kojimi se je kretati dotičnom učitelju?

Najpre se je odbacila gojitba cvieća. Ajde, da se cvieće predaje, kao poseban predmet, gdje ima malo vremena za predavanje važnijih predmeta, nismo ni mi zato. Ali zašto zabaciti sasvim gojitbu cvieća? Nije se zar moglo spojiti istu sa vrtlarstvom, te na taj način pružiti priliku, da se nauče kako se razplodjiva klinčić, darčin, bosilje, ljiljan, zumbul i slično običmo cvieće? Sva teorija o običnom načinu razplodjivanja cvieća, dade se iztumačiti u par sati vremena, a praktička strana uči se vježba, skoro za zabavu.

Drugi udarac dobilo je svilarstvo i uzgoj murve. Mi vjerujemo, da čovjeku, koji doživi kao što barun Gondola, da baci u more veliku množinu svilaca doraslih za na kitu, (jer je poljodjelska zadruga izgubila pravdu sa Jezujitim o pravu vlastništva stanovite kuće i vrta) da takovome čovjeku omrzi svilarstvo; kako što vjerujemo da se barunu Gondoli, kojemu je plaćati one koji imadu gojiti i njegovati svilce, uz današnju cienu čahura ne izplaća gojiti iste; ali ono što se ne izplaća barunu Gondoli, kao vlastelinu, ono se izplaća hiljadi drugih smrtnika, koji sami svojom dječicom goje i njeguju svilce, te koji baš u doba, kada se goje svilci, neimadu nikakove druge radje ni zaslužbe. — Da je gospodin barun sudio sa stanovišta seoskog stališa u Trogiru, a i drugdje po Dalmaciji, a ne sa stanovišta svilarskog poduzetnika, iz zemana kad se je prodavala po zlatni napuljun unča sjemena, on nebi bio predložio da se iz osnove za Trogirski Ratarski Tečaj ukine svilarstvo.

Ima zemana u godini, kad bi se težak zadovoljio i sa banovicom prislužbe na dan. To su shvatili i u Italiji i u Francuskoj i u Magjarskoj i u Hrvatskoj, pa to i je razlog zašto svim silam podupiru u tim zemljama svilarstvo proti kinežkoj i japonežkoj konkurenciji.

Slavonija broji 600 hiljada duša, dakle za $^1/_4$ više od Dalmacije. Lani t. j. 1887 godine uzgojeno je u Sriemskoj i Virovitičkoj županiji, te u Brodskom i Petrovaradinskom okružju 94,882 kilograma kožuraka (čahura); od tih je razprodano u vriednosti od for. 99,264. — Ove brojke govore najjasnije! Ako se je pak dokinulo uzgoj svilaca, nije bilo potrebe dokinuti uzgoj murve. Moglo ju se uvrstiti u voćarstvo, a neizlagati trogirske težake, da do par decenija nebudu imali murve za nazobati se, niti hladišta u dvorištu!

Žašto je pak šumarstvo dokinuto iz osnove Trogirskog Ratarskog Tečaja, ne možemo nikako da shvatimo. Ako ima grane, čije se širenje ima podupirati, to je šumarstvo, jer je dosti, da dignemo oči s mora, a da nas poplaše naše goleti, koje su uzrokom našeg neugodnog podneblja naše trajne ljetne suše, i mnogih drugih nevolja!

Ako se je šumarstvo ukinulo iz osnove Trogirskog Ratarskog Tečaja, da se osujeti

PODLISTAK.

O mašćenju vezova i slame.

(Nastavak vidi broj 12).

Crna tanga.

Crna tanga može se prirediti na četiri načina. Prvi način sliedeći:

Ukuha se u $1^1/_2$ litri daždevice, 100 grama solno kiselog anilina i 5 grama bakrenog klorida, pa dok je još vrelo, moče se vezovi za 1 sat vremena. Po tom izvade se, dobro posuše, pa onda opet moče za jednu pol sata u vreloj raztopini od 3 litra vode i 100 grama dvogube kromove kisele pepelike.

Sliedeći način mašćenja vezova u crno jeste jednostavniji. Ukuha sa 250 grama izvadka od modroga drva i 15 grama kocelja u $1^1/_2$ litri daždevice, pa se prociedi, da se rieši nečisti. U ovoj raztopini moče se vezovi za 2 do 6 satih, napram debljini; tanji manje, deblji duže vremena. Dok se moče vezovi, valja da je raztopina uvjek skorom vrela. — Onda se izvade vezovi, dobro prosuše, pa opet moče 2 do 4 sata u vreloj raztopini od 150 grama zelene galice (gvozdenog vitriola) u $1^1/_2$ litri daždevice. Izvrstna se crna tanga dobije, i ako se vezovi, pošto negoli su bili namočeni u raztopini od izvadka od modroga drva i posušeni za 4 do 6 satih namoče opet u vrelu raztopinu od 130 grama modre galice (bakrenog vitriola) u 2 litre daždevice ili u raztopini od 200 grama dvogube kromovo kisele pepelike u 3 litra vode.

Smedje tange.

Smedja tanga priredjiva se sasvim lako ako se $2^1/_2$ litre daždevice raztopi 150 grama sukisele manganove pepelike. Tamnija ili jasnija smedja boja postizava se time, što se vezovi kraće ili dulje vremena moče u tangi. — Moče li se vezovi samo malo vremena, pa izciede li se odmah, i na brzu ruku, onda ostane boja smedje jasna; ostavili se da se moče jednu $^1/_4$ sata, onda postanu tamnije boje, a ako se moče 2 do 4 sata, onda postanu sasvim tamno smedje boje ili čak smedje kestenaste. Ako se želi da ova smedja tanga ostane baš liepo, a nuzto da prodre duboko u drvovinu, onda valja močiti vezove nešto desetak satih. Nu pošto bi dugim močenjem postala boja prem tamno smedja, da se to ne dogodi, valja razvodniti tangu vodom. Čim se hoće da bude boja jasnija tim se više razvodni tanga.

Liepa kestenasta tanga postizava se, ako se vezovi najprve moče dva sata u vreloj raztopini od 150 grama obične pepelike u 2 litra vode, pa onda posuše i opet za 2 sata u vreloj raztopini od 50 grama pyrogallus kiseline u 2 litra vode.

Još se priredjuje smedja tanga ako se ukuha 300 grama Cosslerove smedje tange i 100 grama pepelike u 2 litra daždevice, onda prociedi, pa u prociedini moče vezovi za 2 do 6 satih vremena. Doduše vezovi ostanu omašćeni sivkasto smedje, no postanu tamne smedje dok se obule ili im se dade pakostina.

Napokom priredjiva se jasno smedja tangu u žuto preljevajuća se, ako se ukuha 150 gr. pripravljenog katechu drva i 30 grama sode u 2 litra daždevice. Tanga se prociedi, pa se onda u njoj moče vezovi nešto 4 sata vremena, onda se posuše, te opet moče za 1 sat vremena u raztopini od dvogube kromove kisele pepelike u $1^1/_2$ litri daždevice.

Žuta tanga.

Smelje se u prah 200 grama tako zvanih žutih perzijanskih bobica, pa se ukuhaju u $2^1/_2$ litre vode skupa sa 40 grama sode. Kad se ukuhalo prociedi se, pa prociedine opet ukuha, te u njoj moče vezovi 2 do 4 sata vremena.

Žuta tanga priredjuje se i kuhanjem 200 grama žila od kurkume i 15 grama kocelja u 1 litri daždevice. Po kuhanju prociedi se na krpu, pa opet kuha onda napokon moče se vezovi za 2 do 3 sata vremena. (*Sliedi*).

konkurencija poljodjelskoj zadrugi Dubrovačkom, onda nam je stvar jasna; ali ipak nemožemo da shvatimo, kako se u tako važnom pitanju, može zapostaviti obći interes, koristi poljodjelske zadruge Dubrovačke.

Nije zar dobro i koristno da svaki težak znade od kolike su koristi šume i od kolikog su one upliva na podneblje? Nije zar dobro, da svaki znade kako se uzgaja bor, čimpres, hrast, brist ili topola?!

Eh pa ako je dobro da svak znade te utvari, zašto dokinuti šumarstvo iz Trogirske osnove, kad sve ono što je sadržano u osnovi, dade se djeci protumačiti kroz 25 do 30 sati predavanja?! — Vidi se iz svega, da se je pri ocienjivanju osnove za Trogirski Tečaj, razsudjivalo tvarno, ne držeć pred očima svrhu obučavanja, niti način obučavanja na dotičnim tečajim; jer se inače nebi bilo primjetilo da se jednim učiteljem i jednim satom predavanja na dan neda osnova izvesti. No ob ovom pitanju, baviti ćemo se još u drugom poglavju. *(Sliedi).*

Uš na kukuruzu.

U svim onim mjestim, gdje se goji kukuruz na veliko, kako i u onim mjestima gdje je hrdjav običaj saditi kukuruz svake druge godine na istoj zemlji, tuže se gospodari često, da im kukuruž s reda propada. Ako se površno iztraživa uzrok radšta je kukuruz propao, nedade se ništa opredieliti, jer se ništa ne vidi, a u zemlji nema traga nijednomu zarezniku. — Nu pomnjivim iztraživanjem vidi se na dnu stabaljke, t. j. u onome mjestu gdje se žile granaju množina sitnih uših. Te uši izmore kukuruz. Taj sitni zareznik kad doraste boje je modroljubičaste, dočim je u prvoj mladosti boje žuto ružičaste, a tako malen, da je nevidiv prostim okom.

Učenjaci ga krstiše imenom *Aphis Zeae*, a ne poraste nikad veći od 2 milimetra. Najprije se je pojavio u Francuskoj, i to godine 1830, te je tamo po svoj prilici bio uveden iz Amerike.

Kukuruz, kojeg napadne uš prožuti, i okržljavi, ne zameće klipova, ili samo jednoga ili dva, a i ti su maleni, i nedozriju niti se igda podpuno razviju. Kukuruz kojeg uš napadne propadne obično koncem lipnja, u srpnju ili u kolovozu mjesecu. — Lieka proti ovoj uši nisu do danas pronašli. Preporuča se izguliti sve one kukuruze, koji se vidi, da kržljavi, pa ih izgori ti na polje. Izgoriti sve stručje i sve korienje od kukuruza, kad se kukuruz požanje. Ne rabiti stručje od kukuruza ni za stelju ni za djubar, a ako se uš u velikome broju razplodi, onda je najbolje za nekoliko napustiti gojitbu kukuruza. **P.**

Medunika ili pohulja

(Holeus lanatus).

Medunika uspjeva toli na močvarnim, koli na posve suhim zemljama, jer joj obilna vlaga nehudi, kako ni trajna suša, ni sunčana žega, ni led i mraz. Osobito je prikladna za pašnjake u smjesi sa djetelinom, koju štiti od mrazova. Nehudi joj, da ju blago pogazi, pogažena ona se opet oporavi i brzo naraste.

Sije se u proljeće i jeseni. Prija joj, da je zemlja priredjena, ali ako se zasije i na zastarjelu strništu ili ledini, ona niče, kako da je zavlačena bila.

U čistoj sjetvi, daje 25 do 30 kvintala siena sa hektara zemljišta. Sieno nije najbolje, velikog je objema a slabe težine, jer se preveć lako osuši.

Medunika daje izvrstnu i lakomu pašu za ovce, dočim ju rogata marva ne voli, a pa gotovo ju ne vole konji. **N. Vežić.**

NOVE BAČVE.

Kad se ulije vino u nove bačve, pa da su najbolje bile izlužene, poprimi vino tek po dugi; i to u smrekovoj bačvi tek po smrekovini, a u hrastovoj tek po hrastovini. Mnienja se gospodara razilaze u tom, dali je u nove bačve bolje lievati novo ili staro vino odnosno mast. Većina ih je za mast ili novo vino, ali ima i koji vole lievati staro vino u nove bačve.

Stara je rečenica „nova bačva, novo vino", pa kad se pomnjivo razsudjiva, ona rečenica i ima temelja i opravdana je.

Toli u hrastovini, koli u smokovini imade treslovine. Treslovina, koju mast ili novo vino raztopi ili izvadi iz duga, ide dobrim dielom upotrebljena na izlučivanje bjelančevine iz mladoga vina, jer je poznato da za burnim vrienjem nastane tiho, a da se za tiha vrienja izlučivaju bjelančevine iz mladoga vina. Izlučivanje bjelančevina, sliedi pak djelovanjem treslovine, koja se u vinu nalazi

S tog razloga opaziti ćemo, da se novo vino u novim bačvama puno prije izbistri, nego li u starim. Naravski razumjeva se za slučaj, da se mlado vino ne drži dugo vremena u novim bačvam, jer ako se drži puno vremena, onda treslovina, koja je u početku pospješila bistrenje vina, prieči mu kašnje da dozrije.

I sbilja, ako ulijemo novo vino u novu bačvu, opaziti ćemo, da do prosinca ono je posve malo poprimilo tek po dugi, a čim se više približava Božić, pa po Božiću svakoga dana biva tek po dugi jači i izrazitiji. Usljed navedenog, dade se zaključiti:

1. Da je u prosincu ili siečnju, kad se prvi put pretoči novo vino, uliti isto u staru bačvu, jer se u staroj bačvi uzdrži bistrije i laglje dozrieva **R.**

O gnojenju sa vapnom (klakom).

Mnogi bi uztvrdili, da nema gospodara, koji nije uvjeren o koristi gnojenja sa vapnom. Pa ako se uvjek tim gnojenjem ne postizava ona svrha, kako se je nadalo, to biva s toga što se nezna, kako djeluje vapno u zemlji.

Kad se gnoji vapnom namjera je postignuti trostruku svrhu: *a)* ili je namjera dati vapna zemlji, koja vapnom oskudieva, *b)* ili popraviti fizična svojstva zemlje ili *c)* oduzeti dio kiseline iz zemlje.

Za popravljanje fizičnih svojstva zemlje rabi se ili živo vapno, ili pak vapnenac kamen smrvljen u prahu. I jednom i drugom vrsti vapna postizava se ista svrha, samo što se živim vapnom postigne svrha puno prije nego li smrvljenim vapnecom.

Sad da vidimo nekoja o djelovanju vapna. Dobar dio vapna kojeg primi bilina, izluči se djelovanjem ceceljne kiseline i ostane ne djelatan. Sdruge strane ima se djelovanje vapna tražiti u tom, da olakoćuje i podpomaže bilini primanje fosforne i sumporne kiseline, te na taj način pravi nedjelatnom ceceljnu kiselinu, koja je otrovna po bilje. Ako uglično kiselo vapno dodje u doticaj sa glinim silikatom, to ga ono raztvara, pa se raztope alholija glinenog silikata i gnoje zemlju.

Ako živo vapno ovlažimo ono se izmrvi i poveća objemom, pa ostane izmrvljeno i kad se posuši. Koristno djelovanje živoga vapna na težke, žilave gnjilače, odmah nam je jasno.

Ustrojne stvari toli bilinskoga koli životinskoga porjekla, puno se prije raztvore u zemlji, ako dodju u doticaj sa vapnom. Obće je poznata istina, da u gnjilačam ostaje djubar dugo i dugo neraztvoren, dočim da ga vapnenjače gutaju. Ali radi ovog svojstva vapna, t. j. što brzo raztvara ustrojne stvari u zemlji, mora da drži gospodará na oprezu, a podušto da ga zamami

Gospodar, koji gnoji težke, žilave gnjilače vapnom ostane često razočaran, ne u tom da mu vapno nebi prorahlilo zemlju, ali u tom, da iztroši i ono malo ustrojnih tvarih koje je imala gnjilača, pa kašnje mjesto da radja obilnije radja slabije. No ova slabija rodovitost zemlje, izpravi se kašnje.

Prije nego li gospodar pognjoji svoju zemlju vapnom, dobro je da znade, koliko ima crnice (humusa) u njoj. U tu svrhu najbolje da izkuha nešto zemlje vodom Ako, kad se zemlja otaloži, ostane voda bistra, to je znak da sadrži malo humusa, čim smedja odnosno tamnija ostane voda, tim sadrži zemlja više humusa. — Zemlje koje ne sadrže humusa nesmjedu se gnojiti vapnom, takovu zemlju je bolje i koristnije prije pognojiti obilno životinskim gnojem.

Vapno nije dakle samo gnojivo, njegovo se djelovanje odnosi i na stanje zemlje i na rodovitost. A to zavisi od dvoje: od hranivosti zemlje i od njene rodovitosti, pa od njenih fizičnih svojstva.

Na kemično djelovanje vapna, kao sredstvo za raztvaranje zemlje, valja biti vehoma obzirni, jer je zemlja glavnica, koja nam daje postepeno kamate, a djelovanjem vapna, mi pospješimo njenu rodovitost, odnosno mi ju trošimo jače nego li ona može pednieti. Tko traži velike kamate, taj lako da izgubi glavnicu.

Uz vapno, gnojiti je zemlju i drugim gnojem, jer se samo na taj način može uzdržati u jednakoj rodnoj snazi.

Gdje se ceste i drumovi posiplju vapnencem, tamo se u onoj prašini, koja se svake godine napravi, imade izvrstno sredstvo za priredjivanje mješanca gnoja. —

Ako se mješancem napravljenim rečenom prašinom sa ceste djubre gnjilače, one postanu rodne, te na njih uspjevaju osobito dobro okopavine. **G. N.**



Slika 30. *Grabulje za sakupljanje siena.*

U prilog ovčarstva.

Ima godina, da se kod nas ovčarstvo postepeno sve više zanemaruje. Ima doduše pojedinih mjestija, gdje se goji više ovaca, negoli prije, ali ta mjesta su vrlo riedka, pa jer se ovce loše timare i jer nema dostatno hrane, kubure, da nemoš gore.

Izim navedenih iznimaka, veći dio gospodara zanemaruje gojitbu ovacâ, jer da se ne izplaća, te da se više nedade svesti u skladu načinom gospodarenja

O velikih stadih, o uredjenim vočaram, o znamenitosti pojedinih pasmina ovacâ, danas malo tko govori.

Nema sumnje, da gdi ima hrane i bujnih livada, te gdje se mlieko dade izravno unovčiti, da tamo ovčarstvo ustupa mjesto govedarstvu, jer je ovo koristonosnije.

Isto tako ustupa ovčarstvo mjesto govedarstvu u svim onim mjestim, gdje se mjesto strništnih paša i ugara goje okopavine. Danas se goje ovce samo zato da se goje; u istom razmjeru u kojem je padala ciena vune zanemarena je gojitba ovacâ.

Nema dvojbe, da je vlada na podignuće našega ovčarstva potrošila ne malih svota novacah, ali badava, ako se je i kojih uspjeh postigao bio, to je sve izčezlo, dapače što je mnogo gore, izkvarile su se one neke naše domaće pasmine, koje su se odlikovale, nekimi dobrimi svojstvimi. O parenju ovaca s ruke, neće kod nas niko da znade, dapače se više ne gleda ni na finoću ni na jednakost vune. Ovca je sjajna,

,a da se često nezna ni od koga ni kada je oplodjena.

U mnogim mjestim naše pokrajine odnošaji su ipak takovi, da se govedarstvo neda uvesti, te da ovca ostaje još uvjek jedina gospodareva uzdanica. Što ovce neuspjevaju i ne daju koristi nije njihova krivnja, nego gospodareva, koji ih posve zanemaruje. — Da bi se gojenju ovaca samo malo pomnje posvetilo, moglo bi se ipak imati liepe koristi. Da zapitate jednog po jednog sve naše gospodare, u koju svrhu goje ovce, nebi vam ni jedan znao odgovoriti, oni goje ovce samo zato da ih goje, pa onda nije čudo, da naše ovce ne davaju ni dobre vune, ni tečna mesa, ni prilična mlieka.

Gospodar, koji hoće, da mu ovčarstvo bude koristno, mora da ima pred očima čistu svrhu uzgoja.

Goji li ovce samo radi vune, on i u parenju i uzgajanju mora da ima uvjek svrhu pred očima, da posvećuje svu pomnju onim ovcama, koje njegovoj svrhi najviše odgovaraju. Isto mu je postupati, ako goji ovce radi mesa. Gojnijim pasminam, koje se lako tove i koje davaju tečno meso, ima se dati prednost.

Odkad je usljed amerikanske i Australjske konkurencije pala ciena vuni, napredni gospodari pri uzgoju ovaca nastoje, da uzgoje i njeguju takove pasmine, koje uz prilično dobru vunu, lako se tove, te su prilično tečna mesa.

Ali, ako će naši gospodari, da ovce budu koristonosne, izim svrhe uzgoja, valja će da se brine za malko bolju hranu, osobito u zimsko doba, te za bolju staju. U stajom gdje vlada velika promaha, gdje je prevlažno, gine blago isto onako, kako gine, ako ga se tjera za kišovita i burna vremena na pašnjake sa kojih se vraćaju gladniji, nego li su otišli.

DOPIS.

Iz južne Dalmacije na 26 lipnja.

Ove zadnje dane i "Narodni List„ i "Gospodarski Poučnik„ bave se, ali u kratko, o buhaču i njegovoj cieni.

Čitajuć to, pade nam na um nebili bilo dobro da kakav naš strukovnjak zauzmese i opiše po poglavitijim listovima, ili sredstvom našega "Gospodarskog Poučnika" vriednosti i krieposti pomenute biline buhača, bilo glede cvjeta, bilo glede strni biline iste, i jeli, oli nije i koliko je koristno po težaka poljodjelca, koji o njemu radi, kositi i prodavati strn istu; i bili bilo bolje da inozemski trgovci dohode uprav u Dalmaciju kupovati cviet buhača, a ne preko Trsta, opredieljujuć, za tu prodaju jedno središte u Dalmaciji, ko na primjer Dubrovnik, a to jedino za zapriečiti patvaranje i mješanje cvieta sa strni, i tijem inozemstvu dokazati pravu krepost našega buhačeva cvieta.

Neusudjujuć se upuštati u razglabanje tog pitanja, cienimo, po našem slabom mnienju, da za težaka poljodjelca bilo bi koristnije ni da kosi, niti da prodaje buhačevu strn. Zašto? Kad težak-poljodjelac i iz strni buhačeve, prodajuć je, može izvaditi novac! Pak zašto da je nepokosi i proda? Polako,|

Recimo da dan današnji, ko što je uzeta maha kositba i prodaja buhačeve strni, da će se na svako 100 kvintala buhačeva cvieta, pokositi i prodati od 40 do 50 kvintala strni. Ova strn, ko što se govori, dohodi biti samljivena u prah jednako ko i cviet, ali pak da se neprodaje napose prah cvieta, a napose prah strni, nego da se to pomješa sve zajedno i prodava skupa pod imenom "buhačeva cvieta„, a ta mješanija da oslabljuje krepost cvieta. Ako je ovo ovako, sada dvije štete za buhačev cviet, dotično za težaka koji oko njega radi, s jedne mješte prodati na primjer cvieta od 140 do 150 kvintala, ne prodaje ga se nego jedno kvintala 100, a ostalo 40 do 50 kvintala prodaje se pomješane strni, te ovijem korakom hodeć naprjeda, koliko manje cvieta dohodi biti istraživano na prodaju, i tijem ciena cvieta obaljena? S druge strane, ako mješanjem strni oslabljuje se krepost cvieta, eto i u ovemu jedan veliki uzrok zašto ciena (prezzo) buhačeva snižuje se. A na čiju štetu? Na štetu onoga koji oko njega radi, to jest na štetu težaka. Opazit će se, da težak nije onaj koji se tom mješanijom bavi. Dobro. Ali ga mješaju oni koji tijem trguju; a da se strn ne prodava nebije se mješalo. Možda će se i još opaziti: a što će težak od strni? Svaki težak ili ti poljodjelac, ima i hrani za svoje poljske radnje više životine tanjega i debljega grla, dakle za svoju domaću životinu mogo bi i dobro tu strn upotrebiti, a to mnogo više zašto, za hranu te životine, budać da se nema dovoljno pašnjaka, mora da kupuje i pribavlja i slame i siena, rad šta surazmjerno potrošiti će se mnogo više nego će se iz buhačeve strni izvaditi prodajom, a na prodaji cvieta pak bio bi koristniji.

Pak još i druga je po sriedi. Govori se da od kad se je počeo kositi za prodaju strn buhača, da struk (krek) buhačev mnogo manje žive nego je prije živio, zašto, da budać da ta kositba sliedi ljetnom žegom, dakle košenjem da se strukom i njegovijem žilam makne i krene, što da uzrokuje preko ljeta sahnuće i propadanje struča buhačeva. Dakle i opet štetno.

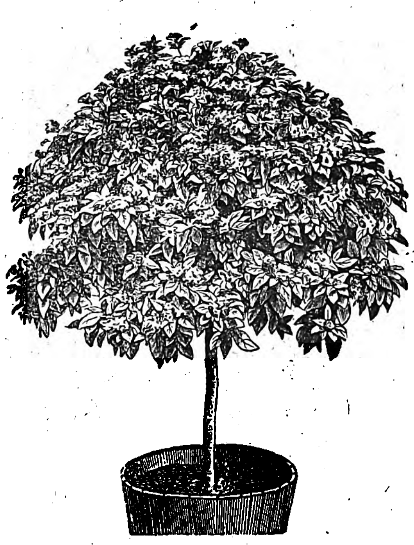
Nazad neka godišta bile su se pouzele trgovačke Komore u pokrajini, osobito Dubrovačka, takodjer i pokrajinski Sabor da bi se zabranila prodaja i izvažanje buhačeve strni, ali starija vlast da nije na to pristala pod izlikom "slobodna trgovina„. Liepo.

Možda zašto nijedna pokrajina prostranoga našeg Carstva nebavi se gojenjem ni radnjom oko buhača da zato nebi moguće dostignuti željenu zabranu. Naša Dalmacija krševita ko što jest, nema ni poljâ, niti sijanicâ onakijeh ko što druge pokrajine imadu, i zato dalmatinac usilovan je baciti se na svaki mogući način kako bi iz te krševitosti istuko komad kruha, te ako mu se pruža prilika da bi sredstvom gojitbe buhačeva cvieta to dostigo, te i kad on isti pita i želi da bi protiva prodaji buhačeve strni bio izdat jedan oštri zakon, zašto ga nepomoći? zašto očinski neštititi? Zato nebi bilo shodno da se i opet vrh ovega zauzmu i trgovačke komore i Občine naše?

Ostavljamo da drugi sposobniji dalje idu u ovom predmetu G.

SVAŠTICE.

Mina kokošiju. Sve kokoši, a mogli bi reći sva perad podvrgnuta je mini, pa se hoće i njege i ustrajnosti da ju prevale. Uzrok mini



Slika 31. *Lopočika (Viburnum Tinus).*

rećbi da je studen, jer u toplim predjelim kokoši ne trpe od mine. Za mine kokoši su tužne, kriju se, slabo jedu, izbjegavaju kokota (pivca), a kokot kokoši, a ako žive više peradi skupa, onda nastane kljuvanje, koje se često tako pooštri, da se izmjenično poubijaju. *Lemoine* u svojoj knjigi *Eleagev des animeaux de basse cour*, kaže da za mine valja podavati kokošim kriepostne hrane, ponešto osoljene. Kljuvanje nije bolest nego posljedica mine, pa ako se kokošim bolestnim od mine baci perja, one raznesu i razjedu to perje, pa odmah prestane kljuvanje. Lemoinu je to palo u oko, pa je hotio da doznade, koje su sastavine perja, i pronašao je da se sto djelova perja sastoji od 52·42 diela ugljika, 7·21 dio vodika, 17·89 djelova dušika i 22·48 djelova kisika i sumpora. Bud za mine mienja se i perje kokošiju, bud prestane kljuvanje dok se perja nabaca, bud ako se kokošim podastre sumpora one ga lakomo žderu, vidi se, da im treba sumpora za gradju novog perja, i da im za mine perje i sumpor puno pomaže.

O muzenju bredjih krava. U pitanju do kada se imadu muzti bredje krave razilaze se mnienja. Neki muzu krave, do pod telenje, drugi zanemare muzenje 6 do 10 nedjelja pred telenjem. — Nema sumnje, da muzenje ide na štetu mladunčeta, ali opet, ako se zanemari za pruta muzenje, to može biti od ubitačnih posljedica po kravu. Pitanje je najpre jeli krava dobra muzara i imali mlieka u vimenu. Dok se mlieko redovito izlučuje u vimenu ima se nastaviti mužnja, jer u protivnome slučaju t. j. ako se naglo prestane muzti može nastati zapala vimena, a ako se opet nastavi muzenje do pod samo telenje, to ne samo da može imati ubitačnih posljedica po tele, ali po kravu za telenja. Krave, koje su dore muzare, valjab pod telenje postepeno presušiti. U tu svrhu mjesto da se muzu dva ili tri puta, omuzu se samo jedan put na dan, pa svakog drugog dana. Ako se unatoč tome vidi, da je izlučivanje mlieka u vimenu uvjek isto, onda se umjerenije hrani krava, pa joj se najzad prave mokri oblozi na vime.

Sadnja stabala. Kod većine gospodara navada je da sade stabla duboko, obično puno dublje negoli su prije bili zasadjeni. To rade u podpunom uvjerenju, da će se stabla sigurnije primiti, a biva baš protivno. Opetovane kušnje francuskih voćara dokazale su, da čm se dublje zasadi stablo, da onò ili sigurnije propadne il manje radja. Stabla valja uvjek saditi uprav onoliko duboko, koliko su doboko bili prije zasadjeni.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Grabulje za sakupljanje siena, slika 30, str. 50. Gdje su velike prostrane livade težko je običnim grabljam na brzu ruku pokupiti posušeno sieno ili sieno, koje se suši. Još dok je vrieme liepo, da se radja nekud otegne, nema odtud štete, do plaće nadničara, ali kada prieti kiša, onda je i pogibelj velika, jer ako sieno pokiši ne samo što gubi vriednosti, ali se može sasvim ištetiti. Amerikanci, koji su u svemu praktični ljudi, izumili su grabulje, kako ih naša slika predočuje. Grabulje su pričvršćene na os visokih dvokolica, pa se sredstvom poluge dadu po volji spustiti na zemlju ili uzdići. — Dvokolice sa grabuljam posve su lake, pa ih jedan konj vuče, kao i da nije podpregnut. Kad se ima kupiti sieno, onda se spušte grabulje na zemlju. One su ali tako uredjene, da kad se napune siena uzdignu se i sieno ostane na stogu na zemlji, ali se u isto doba spuste na zemlju druge grabulje, koje su do tad u vis stajale i nastave istu radju, naime sakupljanje. Kad su pune opet se uzdignu a prve se spuste. Ta se radja izmjenično neprestano opetuje.

Lopočika (Viburnum Tinus-Laurus Tinus), slika 31, strana 51. Zimzeleni je južno evropejski grm, koji uzraste 2 do 3 metra visoko. — Grana se obilno, lišće je okruglo jajasta oblika, suprot stojeće, kožnato, a svjetleće se zelene boje. Cvate od svibnja do listopada na vrhu mladice, bielo crvenkastim cviećem. Razplodjiva se sjemenjem, bradašima i povaljenicama, a goji se na polju i u loncima u smjesi od pržine i djubra ili pržine i rastrošena lišća. Potanje ob ovom krasnom grmu, čita se na strani 1054 i 1055 knjige: "O uzgoju i njegovanju cvieća, i uresnoga grmlja i drveća„, koja se nabavlja kod naše uprave.

Gospodarske Viesti.

Po vjestima, koje nam stižu iz raznih strana, razabiremo, da i vinogradi i kukuruzi stoje da nemogu bolje. Lipanj se je pri koncu odlikovao obilnimi kišami, koje su bile baš neobhodno nuždne i koje su nam dobro došle. — Usljed, ali ove neobične vlage za nas i za naše krajeve mogao bi se lako pojaviti mildew (Peronospora). Valja biti oprezni, te odmah počet škropiti modrom vodom ili drugom raztopinom od modre galice. Bilo je tužba, da masline odpadaju, po svoj prilici biti će i maslinama koristovala kiša.

×

Na izložbi u Trstu bili su svi dalmatinski izložitelji nagradjeni više ili manje. Čudnovato je, da na jednoj vinskoj izložbi, iz naše pokrajine bilo je onako malo izložitelja, i da su bolje nagradjena alkoholična pića nego li vina.

×

Ruska država namjerava sve realke pretvoriti u obrtničke i tehničke škole.

×

Hrvatska zemaljska vlada imenovala je tajnike trgovačko-obrtničkih komora, tvorničkimi nadzornici, i to svakoga za svoja okružje. Nadzornici imadu dužnost da nadziru sva tvornička poduzeća, da se nebi proizvadjale stvari štetne po zdravlje ljudsko u obće ili po zdravlje radnika zaposlenih u tvornici. I imamo trgovački i obrtnički zakon, kojim su uredjena mjesta nadzornika, ali Dalmacija, Istra, Kranjska i Koruška prave jedno nadzorništvo, pa od kad obstoji taj zakon mi nismo imali sreće vidjeti još toga nadzornika, gdje obilazi naše tvornice.

×

Iz izvješća, kojeg je napravio gospod. M. Georgijev svojemu ministru, o načinu, kako bi

se moglo unaprediti vinogradarstvo u Bugarskoj, razabire da što u sjevernoj što u južnoj Bugarskoj nasadjeno je 800,000 do 1,000,000 duluma vinograda, koji radjaju popreko 400 do 500 miljuna litara dobroga vina.

×

Ljetos u austro ugarskoj zasadjeno je 240 hiljada hektara zemljišta burakom ili sladornom repom. Najprostraniji nasadi su u Českoj i Moravtkoj. Lani bilo je zasadjeno samo 175,000 hektara zemljišta.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

59. Odklen se nabavlja dobar čist alkohol? Koja mu je ciena na litre, koja na hektolitre? Koja je ciena dobrome cognac-u?

M. G. u K. (Omiš).

Najbolja tvornica alkohola jeste ona Braće Neumann iz Arada. Ciena alkoholu mienja napram snagi i čistoći izmedju 20 i 90 forintih hektolitar. Cognacu je ciena raznovrstna naprам starosti i izvoru. U tu svrhu pročitajte podlistak u broju 2 3 i 4 "Gospodarskoga Poučnika„ od ove godine.

64. Kako se dadu izkorieniti vodene uši iz čatrnje. Množina ih je, da se voda grsti piti. — Savjetovaše mi živo vapno, ali je voda kašnje grka.

A. B. u I. (Imotska).

Nije nam poznato sredstvo nijedno, kojim bi se dale utamaniti uši u čatrnji. — Neostaje drugo nego izcrpiti vodu, i temeljito izčistiti čatrnju.

66. U mojoj gustierni primila je daždevica neki neugodni vonj. Kušao sam živo vapno, ali badava. Molim vas bili mogao i kako bi mogao izčistiti vodu?

S. N. L. u M. (Brač).

Ako se je voda usmrdila onda nema lieka, valja ju proliti i temeljito izčistiti gustiernu. Voda se lako usmrdi, ako stoji dugo vremena mirna. Valja daždevicu često tuči bučilom, onda se uzdrži zdrava. Ako voda daje jam nom ili prazninom pomoći će vam drveni ugljen. U tu svrhu priveže se na više kamena po nekoliko komada ugljena, obično na svaki kamen 6 do 10 komada ugljena, pa se spusti na dno gustierne. Ugljen će izčistiti vodu.

67. Mojemu konju otekle su noge u gnjatu. Ta oteklina je vruća. Rećbi da su upaljene tetive. Molim vas, kako imam liečiti toga konja? — Hoće li mi biti sposoban za rad, ako ozdravi?

I. K. u S. (Bosna).

Bez sumnje je to zapala tetiva, tako zvana Tenontraga Slaba zapala tetiva pozna se samo po tom što konj šepeše, no kod jače zapale oteče, pa konj leži, nemože da ustane, a stenje, pa se često pridruži i groznica. Ako se pomnjivo i na vrieme lieči od zapale tetiva ozdravi konj sasvim; ali se često dogodi da ostane tetiva deblja, ili se sraste drugom tetivom ili postane kraća. Zapala tetiva obično se pojavi usljed naporne radnje ili usljed udarca kopitom ili druge ozlede; nu može da se pojavi i usljed unutarnjih bolesti, kako što je zapala pogrudnice i zapala pluća. Usljed nutarnjih bolestih ne pojavi se upala samo na tetivi jedne noge, nego obično na dvie prednje ili na dve zaduje ili čak na sve četiri na jedanput. Zapala tetiva lieči se mrzlim oblozim. da nestane topline i boli, a onda se meću oblozi sa raztopinom od nišadorove soli. Pomaže puno natiranje upaljenoga mjesta. Ako to sve slabo pomaže onda se maže pomašću. Pomast proti zapali tetiva pravi se od 70 grama sive pomasti od žive (Ung. Hydr. cin.). 8 grama resika (Jod pur.) ili se pravi pomast od 140 grama arnikove tinkture (Tinctur Arnic.), 32 grama Terpentinskoga ulja (Ol. Terebinth) i 16 grama nišadorove žeste (Liq. Amm. caust). Ako se zanemari liečenje, konj može postati šepav ili sasvim nesposoban za radnju.

68. Vrhovi a i ciele grane nekih stabala od praskve (kajsije) posahli su. Šta bi moglo biti tome uzrok? Hoćeli propasti cielo stablo ili će se pomladiti?

A. V. u S. (Dubrovnik).

Na posahlim mladicama i granama od praskа nalazi se doduše trusja ili myceliuma od tajnocvjetnih nametnica *Valsa Prunastri* i drugih vrstih *Valsa*, te od *Citispora rubescens*, ali se nemože uztvrditi, da bi te nametnice bile uzrokom da mladice posahnu. U koliko se je dosad dalo opaziti mladice a i grane od praskа posahnu usljed toga što protrpe od leda, te mladice posahnu ili nakon ljute zime ili ako prozebu, a nametnice se stopro kašnje nasednu. Ako se posahle mladice i grane izklaštre obično se stablo pomladi, riedko se dogadja da vene prama deblu, a posve riedko da cielo stablo usahne.

69. Molim vas, kako se najlaglje beru masline?

L. I. u B. (Primorje).

Skorom svudi u svietu, izim gdjekoje male iznimke beru se masline rukom. U pokrajini Lucca u Italiji beru masline takodjer rukom. Izpod masline drže žene razastrte ponjave, a na stablo uzpnu se djeca ili ljudi ljestvama, pa rukom beru masline. I u Francuskoj postupaju na isti način, samo da ne puštaju da masline padaju u izpod razastrtu ponjavu, nego svaki koji bere drži uzase torbicu i meće u nju ubrane masline.

70. Koji su stalni znakovi, po kojimi gospodar može prepoznati, da je jedna krava dobra muzara?

V. Г. u P. (Istra).

Posve stalnih znakova, da je jedna krava dobra muzara nema, obično o dojnosti jedne krave ravnaju se gospodari po sliedećim znakovim. Da nije krupna, nego njezna uzrasta, da je blaga izraza, da je tankih ušijuh, i tankih svjetlećih se rogova, tankoga vrata bez kožnih naborina, širokih križa, visećeg trbuha, tankoga repa, tanke raztežljive kože, meke dlake velikog spreda i otraga dobro razvijenoga vimena, a mekog po mužnji, debelih mliečnih žila, velikog pravilnog mliečnog zrcala. Mliečno zrcalo jeste onaj dio vimena, koji nam se pokažuje, ako kravu gledamo otrag, u času kad rep podigne.

B. Nova pitanja.

71. Imam nekoliko 7 ili 8 godišnjih stabala od trešnje, ne navrnutih. Bujno se razrastu svakoga proljeća, cratu obilno i zametnu plod, ali nakom malo sprhne sve. Molim vas što je uzrokom tome odpadanju ploda odnosno nerodici? — Bili pomoglo navrćanje? Imali u obće lieka proti tome?

L. F. u B. (Pag).

72. Puna mi je kuća crnica (popića), tako da u noći moram goriti svieću u sobi, ako ću mirno spavati. Kušao sam razna sredstva, bezuspješno; molim vas podučite me imali koje sigurno sredstvo proti rečenoj gamadi?

I. F. u S, (Hvar).

73. Molim vas, koja je prava svrha treslovine u vinu, i u kojem se razmjeru ona nalazi baš u dobrome vinu?

V. S. u S. (Hrvatska).

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1888.

P. n. č. g. Adum A. — Čitaonica - Drniš i Delnice — Občina - Šibenik - Narodna Sloga - Orebić - Vuković L.

Podmirili su prvo polugodište t. g. 1888.

P. n. č. g. Letica o. V. - Pevalek M. — Mladineo L. — Valdec S. -- Hrv. Obrtnička zadruga — Senj — Latković S.

— *Č. g. Britvić M. - Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca veljače t. g.*

— *Č. g. Bačić A. — Vaš račun je podmiren bio još dne 12 ožujka. Kamo sreće po nas, da su svi točni kako vi.*

— *Č. g. Čagelj O. M. — Izpravili smo.*

— *Č. g. Šprljan L. — Broj 11 odposlali smo vam na novo.*

— *Č. g. Zlendić L. — Biti će te primili.*

— *Č. g. Jović L. — Molimo vas imajte malko ustrpljenja, nemožemo se ni mi komadat.*

— *Č. g. Lučić I. — Ono je Oidium Tuckeri, inače dobro posnata bolest loze, koja narod zove mača, nedaća ili lug, a koja se često pojavlja i na lišću, kako što je kod vas slučaj. Sigurni liek proti onoj bolesti jeste sumporavanje loze sumpornim cvietom. Sumpor najbolje djeluje t. j. najsigurnije ubija bolest, ako se sumporava kad je vrieme suho, za vedra dana, najbolje po sunčanoj žegi. Padne li kiša poslje nego li se je sumporilo valja sumporiti na novo Slabo pomaže ako se sumporava odmah poslje kiše, ili orošeno lozje.*

☞ **Eto je izteklo prvo polugodište. Mnogi i mnogi nisu još podmirili predbrojbu itd. Molimo ih da nas se sjete, jer nam zapinju računi.**

Uprava.

Metereologička opažanja u svibnju 1888.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Snieznih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	17·8	24·4	22	13·5	1	19	12	1	—	—	8	—	—	—	—	—	12	—	1	—	5	2	3	—	8	8·7	8·7	30
Korčula	19·8	22·8	21	17·0	1	14	17	3	—	—	—	—	—	—	—	—	1	5	1	19	—	—	—	19	13	14·0	12·0	29
Hvar	18·6	23·0	21	11·0	14	11	20	4	—	—	—	—	—	—	1	—	5	2	7	2	2	—	5	3	5	10·9	3·6	29
Knin	19·4	23·0	21	10·3	5	23	8	5	—	—	2	—	—	—	1	—	16	2	2	—	6	—	3	—	2	—	—	—
Drniš	15·0	22·0	22	8·3	5	24	7	5	—	—	5	—	—	2	—	1	8	1	2	2	6	—	2	—	2	—	—	—
Nin	18·1	22·3	21	11·9	5	24	7	6	—	—	5	—	—	1	—	—	1	10	1	8	2	3	4	13	18	—	—	—
Dubrovnik	19·3	26·0	22	12·0	6	12	19	6	—	—	—	—	—	—	1	—	8	14	6	16	1	1	5	11	31	55·2	41·3	29
Smokvica (Korčula)	18·6	23·0	20	14·0	1	25	6	3	—	—	—	—	—	—	—	—	2	11	12	17	—	—	—	23	28	36·0	20·0	29
Račišće (Korčula)	20·6	22·5	22	16·9	1	18	13	5	—	1	7	—	—	—	1	—	—	2	5	9	—	3	—	20	9	39·0	20·4	29
Obrovac	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Proložac (Imotski)	18·2	21·6	28	11·8	6	11	20	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Blato (Korčula)	19·8	23·7	22	15·8	6	22	9	4	—	—	—	—	—	—	2	2	3	4	6	10	—	7	—	9	—	—	—	—
Bol	18·2	24·0	17	9·0	5	25	6	4	—	—	—	—	—	1	1	—	1	5	—	7	—	—	1	18	15	—	—	—
Trogir	19·3	23·5	22	14·7	5	23	8	3	—	1	21	—	—	1	4	—	14	18	11	2	5	—	3	20	5	1·8	—	—
Račišće u travnju	15·2	18·6	26	11·3	11	11	19	10	—	1	4	—	—	—	1	—	1	2	2	18	—	4	—	12	8	69·0	16·4	6

U ZADRU 1888 Brzotiskom „Narodnoga Lista„

Godina VII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 14

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Srpnja 1888. **Ciena je listu 3 fiorina na godinu** **ŠIBENIK, 16 Srpnja 1888.**

BISTRIMO!

(Nastavak vidi broj 13).

Poljodjelsko podučavanje.

Dokazali smo, da se bez naobraženog gospodarskog elementa, neda ni koraka naprjed, da sve što se gradi, da je sve bez temelja, te da se ruši još prije, nego li se dogradi.

Danas svak drži, da zdrave nauke može se primiti samo u školama. U svim drugim pokrajinama zauzeše se vlade ili odbori zemaljski ili oboje skupa, da osnuju što moguće više strukovnih škola, te nam sbilja državna statistika dokažuje, da smo i brojem škola strukovnih najzadnji.

Gospodarstvo podučava se danas:

1. Na preparandiji u Arbanasih.
2. Sredstvom putujućeg učitelja za vinarstvo i vinogradarstvo.
3. Na Ratarskim Tečajim u Šibeniku i Trogiru.
4. Na Uljarskom Tečaju baruna Gondule u Gružu.
5. Na poljodjelskom Zavodu u Gružu.

a) *Poljodjelsko podučavanje na preparandiji u Arbanasih.*

Katedra nadučitelja za poljodjelstvo na preparandiji u Arbanasih utemeljena je bila godine 1874. Nu, nije nigda došlo do stalnoga pokrića rečenoga mjesta, jer nije bilo naći usposobljena učitelja. Tu katedru imali su razni u ruke, ali nigda jedan strukovnjak. Kad je godine 1880 jedan usposobljeni učitelj zatražio rečeno mjesto povraćena mu je molba primjetbom, da je mjesto drugome podieljeno; dočim se je preko noći dotično mjesto nadučitelja za poljodjelstvo dokinulo; a da se osigura štićenika, ustrojilo se je mjesto učitelja vježbaone. Kašnje se išlo na pogodbu, pa je godine 1885 ustrojeno mjesto nadučitelja za prirodne znanosti, sa dužnosti da se dotični učitelj razumi i u poljodjelstvo. Jeli se danas predaje poljodjelstvo na preparandiji i, u kojem obsegu neznamo; ali znamo samo to, da se učitelji, koji izuče preparandiju ne razume po gotovo ništa u poljodjelstvo, dapače što je još gore, poljodjelstvo njim je mrzko. Kakve će se koristi imati onda od pučkih škola, ako se seoski učitelji ne razume u poljodjelstvo?! Čemu onda u naučevnim osnovam za pučke škole propisano poljodjelsko gradivo, ako se ono nemože da izvede, kako valja, jer učitelji ne izučeni u predmetu?!

Više mogu poduprieti poljodjelski razvoj pojedinih mjesta, odnosno ciele pokrajine, pučki učitelji, nego najbolje uredjeni poljodjelski zavod.

b) *Putujući učitelj za vinarstvo.*

Putujući učitelj za vinarstvo, pogodbom obvezan je predavati svake godine barem u trideset raznih mjesta

Putujući učitelji su novije ustanove, koje izvrstno odgovaraju u onim predjelim gdje poljodjelski stalež izobražen je. Šta može kod nas, da učini putujući učitelj sa elementom, kakovog se ima kod nas, uz ono kratko vrieme što mu je opredieljeno za predavanje u jednome mjestu? Poljodjelac, osobito stariji, slabo vjeruje novotarijam, a na predavanja osobito večernja, dolazi težak nerado, umoran je i pospan, pa često mjesto da čuje, driema, lulom u zubima. Predavanja putujućeg učitelja, bila bi koristna, kada bi bila demonstrativna, ali uz naša prevozna sredstva, kako će učitelj nositi sobom potrebito gradivo, sprave i ratila? Tko će ga odštetit za gradivo, koje bi potrošio?

Rad putujućeg učitelja je jako mučan i naporan, ali ostaje danas bezkoristan, i ostat će još za mnogo godina, sve dok naš poljodjelski stalež nebude kroz škole barem štogod izobražen.

c) *Ratarski Tečaj u Šibeniku i Trogiru.*

Oba tečaja su pokrajinske ustanove na temelju temeljnog državnog zakona za pučke učione. Šibenski je pridružen gradjanskoj školi, Trogirski pučkoj.

Oba su preustrojena godine 1880 na istome temelju. Šibenski uzdrži se iz pokrajinskoga fonda, Trogirski iz stanovite zaklade, kojom upravlja pokrajinski fond.

Tečaj je dvogodišnji t j. obučavanje traje dvie godine.

Ravnatelj dotične gradjanske ili pučke ravnatelj je i dotičnoga tečaja, a sve školske vlasti i svi zakoni, koji vriede za pučke vriede za dotične tečaje, samo jednom iznimkom. Pohadjanje tih tečaja nije obvezno, kako što je pohadjanje pučkih i gradjanskih.

Na jednom takovom tečaju obično su dvie učiteljske sile, jedna za teoriju, a jedna za praksu.

Svaki tečaj obškrbljen je malim pokušalištem i radionicom, a za vježbe koje se s nedostatka sredstava nemogu izvadjati na pokušalištu ili u radionici, upućen je učitelj da ih izvede kod posjednikâ.

Kako se vidi, ustanova je sasvim jednostavna.

Da vidimo koliko troši pokrajina za jedan takav tečaj, te kako odgovaraju ti tečaji.

Evo godišnji troškovi, koje nosi pokrajinski fond za Ratarski tečaj u Šibeniku:

1. Najmovina za sobu za predavanje f. 80
2. Najmovina za pokušalište . . . . „ 80

PODLISTAK.

O mašćenju vezova i slame.

(Nastavak vidi broj 13).

Modra tanga.

Ukuha se 200 grama čuvitkarmina sa 4 gr. daždevice. U ovu tangu, dok je još vrela drže se umočeni vezovi pet do šest satih vremena. Čim se dulje drže vezovi u vreloj tangi, tim postaje tamno modrije boje.

Zelene tange

Zelene tange priredjuju se na razne načine. Obično biva, da se ukuha 100 grama čuvitkarmina i 200 grama pikrinove kiseline u $1\frac{1}{2}$ litar vode. U ovoj tangi moče se vezovi tri do četiri sata vremena. Napram tomu, kako se hoće, da zelena boja bude jasnija ili tamnija meće se više jedne ili druge od dvaju boja. — Čim ima više čuvitkarmina, tim se dobiva tamnija zelena boja, koja prelazi u modričasto zelenu, i modro zelenu, čim ima pak više pikrinove kiseline, tim biva boja jasnije zelena, te prelazi u žutu zelenu ili žućkasto zelenu.

Tange dosad opisane skuplje su, traže nešto vještine za priredjivanja, te se ponajviše rabe pri proizvadjanju tamnijih bojah na finijem pletivu. Jasnijim bojam ide laglje; one su sve anilinske, pa se na brzu ruku proizvadjaju ili tim što se tope u vodi ili u vinovici.

Dobar dio anilinskih boja topi se u vodi, one koje se ne tope u vodi, one se raztope najpre u nešto malo vinovice, pa se onda ta raztopina razvodni vodom po miloj volji. — U obće sredstvom vode pravi se boja jasnija ili tamnija, a pridolievanjem raztopine od jedne boje, raztopini od druge, te miešanjem boja, dade se proizvesti novih boja u svim mogućim nuancam. Vezove koji se maste anilinskim bojam ne treba prije izlužiti vapnenom ili drugom lužinom, jer kašnje ista lužina može da dieluje na anilinsku boju, te da ju alterira.

Vezovi, koji se imadu mastiti anilinskim bojam, pred mašćenjem namoče se nešto dva sata vremena u daždevici u kojoj je bilo raztopljeno marsilskog sapuna. U tu svrhu obično ukuha se 100 grama marsiljskog sapuna u 4 litra daždevice. Kuha se tako dugo dok se sapun raztopi. Kad se raztopi onda se urone vezovi i moče nešto jedan do dva sata vremena. Po močenju posuše se vezovi na brzu ruku ali sasvim dobro ili na suncu ili u ugrijanom prostoru. Na ovako priredjenim vezovim hvata se anilinska boja, da nemože bolje. Anilinske boje laglje i podpunije tope se u toploj vodi nego li u mrzloj. Biva obično da se ugrije voda do 50 ili 60° C., pa se za nekoliko minuta raztopi anilinska boja.

Sad da vidimo, kako se priredjivaju tange od liepših anilinskih boja:

Crvene tange.

1. *Niježna i jasna crvena tanga* priredjuje se, ako se 50 grama *cosin* aniline raztopi u 4 litre daždevice.

2. *Tamna crvena tanga* priredjuje se, ako se 120 grama *aurora* aniline raztopi u 4 litre daždevice.

3. *Ponceau (ponsó) crvena tanga* pravi se od 120 grama *ponceau* aniline u 4 litra daždevice.

4. *Ružičasta tanga* pravi se, ako se 120 grama *Rose bengale* aniline raztopi u 4 litra daždevice.

5. *Karmin crvena* tanga, pravi se, ako se 120 grama *Rouge cocheville* aniline raztopi u 4 litra daždevice.

6. *Tanga crvena poput kuraje* pravi se, ako se 120 *corallin* aniline raztopi u 4 litra vode.

(Sliedi).

	Prenos f.	160
3. Najmovina prostorija za radionicu	„	180
4. Paušal za gradivo	„	200
5. Izvanredni potrošci	„	100
6. Plaća učitelja za teoriju	„	1006
7. Plaća učitelja za prakse	„	600
8. Melioracije, te popravak ili nabava ratila	„	100
	Ukupno . f.	2340

Kako se vidi, troškovi jednog takovog tečaja posve su maleni. Istina bog, da je pokušalište maleno, da je paušal za gradivo malen, te da su ti tečaji slabo obškrbljeni naučevnimi sredstvi; ali sve to dalo bi se izpraviti su 660 fiorinâ na godinu, naime, kad bi se uznajmilo veće zemljište za pokušalište; te, recimo, da bi se u tu svrhu trošilo 200 for. na godinu više negoli se danas troši, kad bi se paušal za gradivo od 200 for. povisio na 400 for. na godinu, te napokon kada bi se za melioracije, te popravak i nabavu ratila mjesto 100 for opredielilo 360 for. na godinu. — Svi troškovi jednog takovog tečaja iznieli bi 3000 for. na godinu.

U Šibeniku na p. $^5/_6$ pučanstva je težačke ruke, pa u istome razmjeru od 600 mužke djece obvezane na pohadjanje škole $^5/_6$ je težačke ruke. Uzmimo poprieko da svake godine 60 ostavi školu, a od te 60 djece, da se polovica posveti drugim naukam, ili zanatu ili obrtu, a samo da se 30 njih posveti zanatu otčevu, naime poljodjelstvu.

Na taj način u dvogodišnjem Ratarskom tečaju bilo bi uvjek 60 učenika t. j. 30 u svakome razredu, pa bi naobrazba jednog takovog učenika stala pokrajinu svake godine 3000 : 60 = 50 fiorinâ.

Doista cienije nepodjeljuje se naobražba nigdje na svietu. Ali predpostavimo, da je svota prenizka, te da nebi bilo 60 nego 30 učenika, što je najmanji minimum, onda bi naobražba svakoga učenika stojala 100 fiorinâ na godinu. Ali u 10 godina može da izuči Tečaj 150 učenika, koji svojim radom mogu preobraziti lice jednome mjestu, te uplivisati na preokret gospodarstva ciele pokrajine.

Više se da ratarski tečaji neodgovaraju; ali nitko ne iztiče njihove mane; niti navadja način, kako da se poprave. Najbolje osnove ostaju mrtvo slovo, ako nema sredstava da se provedu.

Tečaji danas neodgovaraju:

a) jer se nalaze u sklopu s učionama ne jednake naravi;

b) jer nisu obškrbljeni naučevnim sredstvima, kako valja.

Tečaji iz pučke ili gradjanske nemogu da uspiju, jer ih dušu sustav protivan naravi sličnih tečaja Zakoni, koji su izvrstni za pučke i za gradjanske, neodgovaraju za tečaje. Ravnatelji, koji su izvrstni ravnatelji pučkih i gradjanskih škola, ne razume se u predmete tečaja, kojim imadu da ravnaju, a mjestna školska vieća su i onako prenaprtjena poslovima pučkih škola, da im niti neostaje vremena posvećivati osobite pomnje tečajim; pa i glavna dužnost mjestnih vieća, naime pohadjanje pada, jer učenici ako neće nisu obvezani na pohadjanje. Pokrajinska školska zaklada, istina bog siromašna je, ali se onda niti neosnivaju škole, koje se nemogu uzdržati. Smješno je n. p. čitati i znati, da sabor glasuje 800 fiorina na pokriće manjka ekonomije poljodjelskog zavoda u Gružu, koji je privatna institucija i u čiju administraciju, kako ćemo kašnje dokazati, nema pokrajina pravo ni da zaviri, opetujemo da je smiešno, da sabor glasuje privatnome zavodu 800 fior. izvanredne pripomoći, dok pokrajinske inštitucije, kako što su Ratarski tečaji nisu obskrbljeni ni potrebitim učilim, niti razpolažu sa toliko paušala, koliko se hoće za nabavu gradiva za vježbanje! Kako će Ratarski tečaji uspjevati n. p. ako neimadu dostatno zemljišta za vježbanje, ako neimadu potrebita ratila, potrebita sjemena itd Kako će uspjevati, ako ne imadu vlastiti vinograd, tisk, kotao, i drugo potrebito orudje?

Hoće se velike eneržije i velikog požrtvovanja sa strane učiteljstva, ako će da uzdrže na okupu učenike i onako neobvezane na pohadjanje, i ako će da ih barem donekle usavrše u nauci.

Ako ćemo, da nam Ratarski tečaji uspjevaju, valja:

1. Osobitim zakonom obvezati na pohadjanje istih, sve one učenike težačke ruke, koji izuče pučku školu u dotičnome mjestu, gdje se nalazi takav tečaj.

2. Preustrojiti tečaje na način, da budu samostalni, ravnani od strukovnjaka.

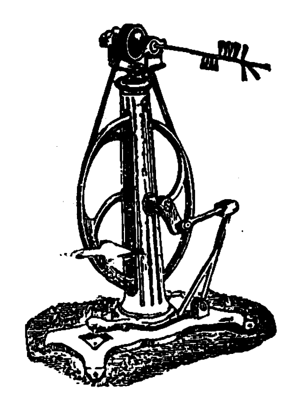
3. Odciepiti ih od današnjeg školskog sustava, a povjeriti nadzoru kuratorija ili mjestnih vieća *ad hoc* imenovanih.

4. Obskrbiti ih potrebitim učilim i nuždnim paušalom za gradivo *(Sliedi).*

Gospodarske podružnice i subvencije zemaljske vlade.

(Nastavak v. broj. 12).

Izuzam okolišna sela u blizini velikih vlastelinstva, koja su svoj posjed i cielokupno gospodarstvo već tada uzorno obradjivala, naš narod u zabitnijim krajevima, malo si glavu tare, kako bi što ozbiljnije udario obradjivanjem svojih zemljišta, nego li što su to činili otci i praroditelji; ali o zahtievima, kojima poljodjelac danas mora zadovoljavati, nisu naši predji



Slika 32. *Sprava za izpiranje staklenica.*

ni sanjali. O čemu se naš narod očimice osvjedoči, da je dobro. uz ono i prione; o tom imamo lijep primjer u Sriemu, gdje je više velikih i uzorno obradjenih vlastelinstva.

Podružnice su dakle u ovom smjeru promašile svrhu, prem ne svojom krivnjom. Nu, one su i na dalje ostale. A što su činile? — Zvaničnici i odbornici sastajali su se po uvidjavnosti svoga predsjednika, te bi pročitali ono nekoliko dopisa, prispjelih od središnjega odbora gospodarskoga društva, te su tako samo životarile, dok se nije izhodilo, da se zemaljskom subvencijom pučne nabavljati bikove, junice, ovce, razna ratila, loze, oplemenjene voćke i razno sjemenje. Imućniji seljaci a članovi podružnice dobivaju danas, u koliko to izmaže, ono, što zatraže. Sada je djelokrug podružnica širji i ponešto povoljniji.

Zemaljska je vlada tim učinila veliku blagodat po narod, što je do sada već liep broj blaga u domovinu uvela, a sigurno se je nadati, da će se isto u namienjenim krajevima posve razprostranit i udomiti. Potomstvo biti će zahvalno našem gospodarskom družtvu, koje neumorno radi o narodnom boljku.

S raznih predsuda prigovara naš narod junicama belanske pasmine i trebiškim ovcama: prvima da su prevelike a drugima da trebaju mnogo hrane, da jim je vuna prekratka a uz to da su slabe muzare.

Ima podružnica, koje su u neprilici rad bikova, koje jim zem. vlada kani dati: neće jih nitko da primi, premda se je pučanstvo u onim krajevima uvjerilo, da križančad od belanskih bikova i domaćih krava. prodaju po 20 i više forintih, dočim su prije dobivali za telad najviše 12 for.

U našem primorju, a osobito u Kostreni, ima velikih domaćih ovaca i veoma dobrih muzara, te bi shodno i veoma dobro bilo ove sa osnovima trebiške pasmine križati, nu i to ne ide: tuže bo se da jim ovce janje preveliku janjad, pa da usljed toga mnoge poginu.

Obseg naših podružnica veoma je velik, a to je jedan od glavnih razloga, da ne napreduju bolje.

Prije nekoliko godina bila je u hrvatskom primorju samo podružnica riečka te je zauzimala sav predjel od Rieke do Senja. Tko se samo malo zamisli, lako će uviditi, da su se tim članovima namitali nepredvidivi i veliki troškovi ako su hotjeli bar dvaput u godini prisustvovati podružničkim sastancima. Usljed toga nije podružnica mogla proučavati mjestne okolnosti, odnosno obazirati se. što je za koji kraj najshodnije. Članovi su počeli uvidjati, da tako nećemo do ničesa doći, te su, recimo, počeli se tužiti da se ovaj ili onaj kraj zapostavlja Sada su na istom obsegu tri podružnice: riečka, praputnjačka i novljanska sa znatno većim brojem članova, nego ih je nekoč riečka imala: ljudi u blizini jednim drugima laglje se sastaju i udružuju. Odbor i članovi tih podružnica znaju najbolje što jim treba, te sada vidimo, da prema tome rade i nastoje, da do svoga cilja dodju.

Promatrali mi ma s kojeg stanovišta, moramo taj podružnički razkol odobravati: ta one radeć svaka za sebe, ipak se sastaju u jednoj velikoj gospodarskoj zadruzi i zajednici, pa bi željeli viditi toliko podružnica, koliko nam je u domovini upravnih občina. Bude li dobre volje sigurni smo, da će se u obsegu svake upravne občine naći 30-50 članova. Zamašaj ovoga uvidit će svatko.

Hvale je vriedno, al to je samo riedkim podružnicama pošlo za rukom, da su i seljake, taj glavni čimbenik, rad kojeg se upravo sastajemo i radimo doveli bar u glavne skupštine: veoma je dobro znati i njihovo mnienje, te jim želje po mogućnosti uvažavati.

Do poglavarstva, crkve i škole stoji, da seljaka objeručke poprime i upućuju. Strašno bo je i pomisliti, kad nam se sa mjerodavnog mjesta kaže, da je seljački stališ u našoj domovini sa 80 milijuna forinti zadužen!

Čujemo, da je riečka gospodarska podružnica nakanila kupiti na Trsatu jedan vrt i tamo osnovati voćarsko pokušalište.

Trsatska škola ima šk. vrt tik istog zemljišta, koje podružnica kupiti namjerava. Nada je opravdana, da će taj cjepilnjak liepo napredovati i ovomu pučanstvu uzorom biti. *(Sliedi).*

O klaštrenju ili obrezavanju voćnih stabala i loze u ljetno doba.

(Konac. Vidi broj 12).

Prvo ljetno kresanje u lipnju i srpnju ima se smatrati za nadopunjenje jesenskog ili proljetnog klaštrenja, jer se ovim kresanjem snaži i popravlja.

Ako rodna mladica od praskve nije ocvala, niti ploda nasela, onda ju se izklaštri na malo oka, da jače protjera i razvije drva za dogodine. Na ovaj način, dadu se ispuniti i sve one praznine, na koje se je zaboravilo bilo ili se nije uspjelo. Pretrpi li glavna mladica rad jednog kojegmudrago razloga, onda se takodjer klaštri na kratko e da se pomladi. Kod zrnatog voća, kao jabuke i kruške može se klaštriti sve do staroga drva, osobito ako mladje n. p. potrpilo od cora (aphis) ili gusjenica, nu i u ovome nevalja se prenagljivati. Pečkovito voće, kao šljive ili praskve, ako mu protrpe vrhovi mladica s jednoga ili drugoga razloga, klaštri se do zdrava.

Drugo ljetno kresanje obavlja se u kolovozu ili koncem srpnja, osobito na praskvam. Mladiće zaštedjene za prvog kresanja pokrate se sada na 3 ili 4 oka. Ovim postupkom omogući se preobražaj oka u plodonosna oka. Dogodili se da rečena oka ipak protjeraju u mladice, onda se ovima pokrate vrhovi Tim se postigne da se oka bolje razviju, a drvo nagnje da nosi ploda.

Mladice, koje tjeraju iz panja ili vodoravnih grana, jer je tamo jače kolanje sokova razviju se takodjer jače i tjeraju bujnije u vis. Ove mladice izklaštriti slabo bi pomoglo. Bolje ih je pustiti da rastu do jeseni, u koje doba uštipnu im se vrhovi. Tim postupkom postigne se, da drvo bolje uzdrije, te da do godine nosi ploda.

Ljetno kresanje vinograda zove se škopljenje, a obavlja se obično onda, kada su zrna grozdja porasla kolik grašak. Škopljenjem razumjeva se odstranjivanje vrhova mladica i mladica, koje protjeraju iz oka iz pazuha lišća.

Škopljenje je samo onda savjetno, kad predugе mladice ili postrane mladice priečе zdrenje i razvoj ploda. Dakle se škopiti smiedu

samo plodonosne matrake, koje bi se i onako odstranile rezitbom.

Mladice, koje ne nose ploda, nesmjedu se škopiti, one su opredieljene za pomladjivanje. Uškope li se ove mladice, onda protjeraju oka, a matraka je tim načinom izgubljena za do godine. Ovo je uzrok zašto često vidimo u vinogradu jedan ili drugi trs bez ploda.

Odstranjivanje lišća pod jesen u svrhu da grožđje bude izloženo djelovanju sunca, te laglje uzdrije, nemože da se preporuči, jer grožđje ne zdrije usljed izravnog djelovanja sunca na njega, nego usljed djelovanja sunca na lišće. Grožđje izloženo izravnom djelovanju sunca manje je tečno, a uvjek čvršće deblje kore. U lišću stvaraju se sokovi za grožđje, lišće valja daklen štediti.

Mnogi mjesto da kresaju previjaju mladice, osobito kod jabuka i krušaka. Previjanje imade pred kresanjem prednost, da se ublaži kolanje sokova, a bez da oka protjeraju, ali je jako grdno vidjeti stabla previjenih mladica. Previjanje obavlja se u kolovozu, ali samo onda ako se je u svoje vrieme pozabilo okresati ili uškopiti mladice, ili ako kresanje nije pomoglo. Nesmje se ali popustiti, da se napomeni, da se najplodonosnija oka razvijaju na vrhu previjenih mladicâ.

Kod nas malo tko da klaštri ili obrezava voćna stabla u ljetno doba. Dobar dio niti ne znade. da se dade kresati u ljetno doba, a drugi kažu, da im neostaje vremena.

Jedan od prvih i glavnih uzroka zašto naša voćna stabla ne radjaju ili radjaju posve slabo i ne redovito, leži baš u zanemarivanju klaštrenja ili obrezavanja u ljetno doba. **A. K.**

Po čem se poznaje krava mlječara?*).

Piše **M. Hržić**, *vinoslovac* **).

Prije nego na ovo pitanje odgovorimo, nije s gorega ako nešto potanje odgovorimo jošte na nekoja pitanja, koja su u tiesnom savezu s gornjim. Najprije svakako valja upitati: što sve upliva na produkciju mlieka? Na produkciju mlieka utieče u prvom redu kako su razvijene mliečne žliezde; zatim pako, kakova je krma. Zašto su mliečne žliezde baš toliko važne? Zato jerbo one sastoje od staničevja, koje opet sastoji od bjelančevine, a ova se raztvorbom pretvara u mlieko. — Čim su dakle veće mliečne žliezde, tim će biti i veća produkcija mlieka, te če se i brže moći tvorit opet novog staničevja.

S toga se i dogadja vrlo često u prakši, da nam jedna krava daje više mlieka od druge, prem ih jednako hranimo, pak da je mlieko stanovitih pasmina (brdovitih) mastnije od mlieka drugih pasmina (koje su u niziui). Od tuda je i to jasno zašto nam krava daje više mlieka kada se oteli, jerbo se tad staničevje vrlo brzo raztvara, te pretvara bjelančevinu u mlieko.

Što crpimo koristna iz toga po samu praksu?

Da nam je samo takove vrsti birati za uzgoj, koje daju mnogo mlieka, te što pomnjivije paziti na pasminu i sva ostala pojedina svojstva. Kada smo kupili više krava mliečara, tada nam je ustanoviti svakog dana posve točno, koliko nam pojedina daje mlieka, da tako zadobce jošte možemo one, koje nam premalo daju mlieka, odstraniti.

Premda hranivo (krma) mnogo manje upliva na količinu mlieka, nego li razvoj mliečnih žliezda, to ipak nesmijemo krmljenje možebiti zato premalo cieniti. Čim je krma slabija, tim je i mlieko vodenije, to jest ima manje čvrstih česti u sebi, nego li kada blago bogatije krmimo. Isto tako je i ljeti mlieko bolje (gušće i mastnije) kad krmimo zelenom krmom, koja ima mnogo gradjotvorne piće u sebi nego li zimi.

Kakova mora dakle da bude krma za krave mliečare? Mora imati u sebi što više bjelančevine, jerbo čim više imade bjelančevine, tim brže se tvori novo staničevje, koje sastoji iz bielančevine. Zato nesmiemo krmiti takovom krmom, koja je siromašna gradjotvornom pićom (dušikom), pak možda za to više davati krme nego li je nuždno po razmjeru; jer time ćemo si samo škoditi, pošto će početi se tvoriti meso i mast usljed prekomjernog krmljenja; što pako znatno upliva na produkciju mlieka. Mjerilo po kojem krmimo ima dakle biti kod krava mliečara što manje (t. j. užje) naime: čim manje krme, nu tim bogatija neka bude bjelančevinom.

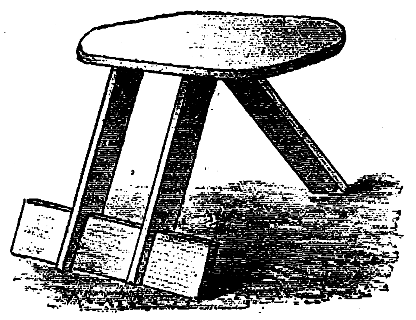
Količina vode imade takodjer veliki upliv na produkciju mlieka, te je vrlo dobro sredstvo proti tovljenju. Želimo li dakle imati u svojoj staji dobrih mliečara, moramo im davati dovoljno vode.

Razmotriv potanje sve ono, što upliva na produkciju mlieka, možemo si tek sada sigurnije odgovoriti na pitanje: po čem se poznaje krava mliečara?

Praktični gospodari drže se obično ovih pravila: dobra mliečara mora imati nešto više dugoljastu glavu (ne kao bik, više okruglu), gladke rogove, svjetlu dlaku, nježni sastav kostura, te prije dojenja tvrdo vime, dočim poslie istoga mekano.

Po praksu jest važno i povimlje, prem mu nekoji ne davaju nikakove važnosti. Prevelika važnost nesmije se povimlju davati kad kupujemo krave mliečare nu ipak tolika, u koliko je isto u svezi s mliečnimi žliezdami, jer znamo, da čim su veće mliečne žliezde, tim je veća i produkcija mlieka. — Što je povimlje? Povimlje jest onaj dio iza vimena prema hrbtenici, dok se dlaka kojom je vime pokriveno, pak i jedan dio unutar obijuh stegana, nekriža s dlakom hrbta, koja je položena prema doli. Buduć je dakle dlaka, kojom je povimlje prikriveno položena prema gori. dočim ona hrbtenice prema doli, to se one križaju, pak tako povimlje dobiva sasvim stanovit oblik, koga je moći prostim okom obično razpoznati, a najgorem pako slučaju možemo ga lasno napipati i rukom, jer je dlaka povimlja pahuljasta, a ona hrbtenice oštra.

Kako je povimlje kod koje mliečare razvijeno, ovisi obično od pasmine, njege, uzgoja itd. Povimlje opaža se već i kod junadi, pak zato mogu tada gojitelji i za najranije mlado-



Slika 33. *Stolica za muzenje.*

sti prosuditi, da li će biti junica dobrom mliečarom ili ne, ako joj i manjkaju druga obilježja.

Promatramo li povimlje ne samo kod pojedinaca, već kod cielih pasmina, to ćemo opaziti, da sve dobre mliečare redovito imadu velika te pravilna povimlja; dočim je pako u slabih mliečara obično povimlje maleno i posve nepravilno razvijeno. Opazilo se je mnogogodišnjimi opažaji, da se veliko povimlje obično podudara i s ostalimi znakovi dobre mliečare, koje ćemo jošte pri koncu spomenuti. Kada prosudjujemo mliečaru po njezinu povimlju, tada nam je vrlo dobro uočiti i njegova svojstva, to jest kako je ustrojeno. Ako je naime povimlje obraslo pahuljastom dlakom kao i vime, tada je ono mnogo manje od onoga, koje prikriva oštra dlaka, nu zato nije ono prvo u tom slučaju znak slabe mliečare, već naprotiv dobre, a ovo posliednje, koje je u istinu veće, nu prikriveno oštrom dlakom, stalni je znak slabe mliečare.

Razmatramo li kroz više godina kod različitih pasmina ustroj povimlja, to ćemo si doskora sravnivanjem toliku vještinu steći, da ćemo po formi istoga moći dosta sigurno uztvrditi znati dobrotu mliečare ili pako obratno.

Izim toga imade jošte nekojih osebitostih, na koje valja veliku važnost postavljati pri izboru dobrih mliečara, a te su, ako je vime dosta veliko, te prikriveno pahuljastom dlakom; nadalje je jošte važnije i to, ako je dlaka koja prikriva vime više žućkaste boje, pak ako se postranične žile kod velikog vimena mogu jasno razabrati, t. j. da su dostatno vidljive.

Pri koncu vriedno je jošte i to spomenuti, da se mliečara s dugimi sisami obično težko doji, ona pako s kratkimi i debelimi sisami da doji malo i za malo vremena.

*) Istodobno odgovor na pitanje 70 iz broja 12 „G. P.“, koje glasi: „Koji su stalni znakovi, po kojima gospodar može prepoznati, da je jedna krava dobra muzara“.

**) Častni spisatelj prestupivši u broju suradnika „G. Poučnika“, poslao nam je ovaj odgovor, koji je već prije bio tiskan u zagrebačkom „Gosp. Listu“ od ožujka t. g. na posve slično pitanje.

SVAŠTICE.

Kako se uzdrži vlažna zemlja u loncima. — Za bradaše rabe se maleni lonci, pa se zemlja u njima brzo posuši, što ide uvjek na štetu bradaša. Da zemlja u loncu bude uvjek jednako vlažna pričvrsti se povrh lonca jednu čašu ili drugu posudu punu vode, pa se iz ove posude vodi žica pamuka u zemlju u loncu. Pošto je jedan kraj pamuka u zemlji, a drugi u vodi, voda po pamuku prelazi malo po malo iz čaše u zemlju. Za obične lonce dosti je žica pamuka debela kolik igla za pletenje.

Zašto krave ojalove ili izvrgnu? Mnogi se gospodari čude zašto krave prem naskočene ne zabredjaju ili ako zabredjaju, nakon malo izbace. Proučavanjem i motrenjem došlo se je do uvjerenja, da ona naskočena krava ne zabredja, ili da lako izvrgne koja je bila naskočena od bika kojim je u bližem rodu. Parenje u bližem rodu sgadja se često, kad se blago pari na paši bez reda ili kad se pari iz ruke u svrhu razvoja ili uzdržavanja stanovitih plemenitostih. — U sličnim slučajevim, ako se promjeni bik t. j. ako se krave dadu naskočiti od bika inorodne pasmine, one će zabredjati i neće lako izvrći.

Kopar i konoplje proti kupušnjaku. Sasvim jednostavno ali posve sigurno sredstvo proti gusjenici kupušnjaka, koja izbrsti i uništuje sve krštašice, a osobito sve kupuse i vrzine, pronašli su vrtlari u kopru i konoplju. Ako se izmedju kupusa ili druge krstašice zasadi kopar *(Anethum graveolens)* neće tamo doletiti niti jedan kupušnjak *(Pierris brassicae)*, pa neće biti ni gusjenica, koje ga brste, Od istoga je upliva konoplje na kupušnjak. Samo što se konoplje, nemože saditi izmedju kupusa, jer ga prem zasjenjuje, pa to ide na uštrb razvitka kupusa, ali se zato konoplje zasadi po rubovim dotične gredice na kojoj je kupus zasadjen. Kopar, uzgojen razprodaje se, kao povrće, dočim vlakno od konoplja bude tvrdo te nema trgovačke vriednosti, ali rodi obilno sjemenom, pa je od tud koristi.

Kukuruz mjesto zobi, kao hrana konjima. U novija doba od kad je zob poskupila, mnogi kušaše, da pri hranitbi konja zamiene zob sa kukuruzi. To neide, kukuruz je težko probavljiva hrana, a konj trebuje lako probavljive hrane. U ljetno doba, kad konj puno radi nesmje mu se podušto davati kukuruzi mjesto zobi, ili je jedino dopušteno da se na 4 ili 5 diela zobi primješa 1 dio kukuruza. Zimi kad konji manje rade može se primješati i dio kukuruzi na 2 ili 3 diela zobi, ali nikad i podnipošto više, jer ako se više primješa, onda konj malaksa i gubi snage.

Kako krmče probavlja neka hraniva. Heiden, Voigt i Wetzke pravili su dugih i opetovanih kušnja o probavljivosti kiseloga mlieka, krumpira itd. kod svinja, pa su stekli sljedeće osvjedočenje: 1. Kiselo mlieko podupire probavljanje graška, kukuruza, ječma i krumpira. 2. Najviše upliva ima kiselo mlieko na probav surovog proteina rečenih hraniva, a kod drugih i na probav tustih tvarih, izuzam smjesu od kiselog mlieka, krumpira i ječma, i na smjesu kiseloga mlieka i ječma. Isti tako podupire kiselo mlieko probav rudnih soli iz rečenih krmiva. 3. Najmanje upliva ima kiselo mlieko, na probav ražene pljevi.

Proti bjesnoći. Jedan stari njemački šumar, koji od puno godina dobrim uspjehom lieči ljude i životinje nagrizene od bijesnoga psa, pripovjeda, da ih lieči kako sliedi. Najpre izpere nagrizeno mjesto mlakom vinskom kvasinom, pa onda mlakom vodom. Kad se je rana na taj način dobro izprala, pa posušila, onda kapne na nju nekoliko kaplica klorovodike kiseline, koja uništi otrov, koji je mogao biti u slini.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Sprava za izpiranje staklenice, slika 32. — Gdje se radi na veliko, ova sprava preporuča se sama, jer za kretanje sprave ne treba rukuh, ona se kreće djelovanjem desne noge na polugu na podnožju. Rukama drži se i ravna staklenica na četki, e da se što moguće bolje izpere. Pokraj ove sprave drži se na stolici u vidrici voda potrebita za pranje, pa jedan radnik sam može da obavlja svu radnju, ali posao teče brže, ako jedan dodaje staklenice na polak pune vodom, drugi ih pere, a treći ih prima i propere i metne da se ciede. Sprava je gradjena od gvoždja, a ciena joj je 55 for.

Stolica za muzenje, slika 33. Amerikanac Merryman iz Baltimore, izumio je ovu praktičnu stolicu, čije se noge dadu sklopiti skupa, kad god stolice ne trebuje. O gornjem dielu nećemo ni govoriti, jer je stvar jednostavna. Noge su od daske. — Za dvie okomito stojeće noge uzme se dva komada daske debele $2\frac{1}{2}$ cm., široke 8 cm., a duge 47 cm., pa se na drugoj strani izrezaju u sredini nešto $2\frac{1}{2}$ cm.

široko, a 8 cm. duboko. U ovaj izrez metne se treći komad daske debeo 2 ½ cm., širok 6 ½ cm., a dug 31 ½ cm., pa se ove noge pričvrste o pokrov stolice na način, kako naša slika kaže. Treća nožica široka je toliko, da kad se sklopi može baš stojati izmedju one dvie prve. Ove se ne pričvrsti stalno, nego pomično, tako da se može sklopiti i s donje strane odalečiti, do neke stanovite širine. Kad se ima muzti onda se donji kraj ove treće noge razstvavi, pa sjedine na sjedalicu, a kad ne trebuje stolice sklope joj se nožice.

Gospodarske Viesti.

Stiže nam žalostna viest, da se je na Lušinju pojavila filoksera — Sad se baš nalazimo zaokruženi filokserom sa svih strana. Ako vlasti ne poprime stroge mjere, osobito proti taljancim, koji uvadjaju razne zemaljske plodine, zlo i naopako po nas! Filoksera je danas za nas pitanje vremena.

×

Pišu nam iz Pregradja u Poljicim, da mildew (peronospora) težko napala vinograde, nadvlastito one blizu rieke. Lišće je skorom sve poodpadalo, a groždje se suši s reda. Kiše bilo je izobilj, žito izpalo loše, dočim masline srednje, a kukuruz, krompiri i kupus liepo.

×

U Zadarskom i Kninskom kotaru čujemo, da se je pojavilo puno mildewa (peronospore).

×

Pišu nam iz Zadarskoga kotara dne 7 t. m. Na mnogim mjestima, gdje je krupa otukla, zasijali su i siju na novo kukuruz, ali težko da uzdrije do zrnja, jer mu trebuje 2500 do 3000° C. topline. Nu, ipak je dobro da ga siju, jer će barem biti krme za blago, koje se inače redovito drži na najtjesniju mjeru ili gladuje.

×

Po vjestima, koje nam stižu, na onim mjestima gdje je krupa pala, otukla je nemilo. Osobito puno su oštećena neka mjesta Zadarskoga kotara.

×

Sa svih strana nam se tuže, da je grožđje još puno natrag. Nema još nigdje zrna zdrela, dočim drugih godina u ovo doba bilo bi počelo šariti, a bilo bi naći i posve zdrelih grozdova.

×

U Ipavskih vinogradih u Kranjskoj pojavila se je filoksera. Vlasti već su izdale potrebite mjere, da se neman dalje ne širi. I u Hrvatskoj odkriveno je novih zaraženih mjesta.

×

Tuže nam se, da se ljetos pčele slabo roje, da su i ulišta slabo napučena, a da se saće strašno crvlja.

×

U Hrvatskoj radi se o tom, da se oproste zemljarine vlastnici vinogradâ zarazenih od filoksere.

×

„Société des agriculture de France„ razpisala je nagrada: 1 Za onoga, koji opiše najjednostavnije i najsigurnije sredstvo proti mildewu. 2. Isto takovo sredstvo proti paþulam (autracno·i). 3. Za onoga koji protumači kako se najlaglje uvadja u vrienje cider.

+

U Hollabrunn u Dolnjoj Austriji pokupili su ljetos 254 hektolitra hrušteva (Melolontha vulgaris). Onomašnja štedionica plaćala je sabrane hruštceve po 2 novčića litar, te je potrošila 508 forintih. Sabiranjem hrušteva bavilo se je 1176 osoba. Mora da ih je bilo!

×

Novi zakon, kojim se povisuje porez na alkoholična pica i slador, stupa u kriepost na 1 rujna t. g.

×

U Nizzi prolilo je redarstvo u more 25 hiljada litara patvorenog vina

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

71. Imam nekoliko 7 ili 8 godišnjih stabala od trešnje, ne navrnutih Bujno se razrastu svakoga proljeća, cvatu obilno i zametnu plod, ali nakom malo sprhne sve. Molim vas što je uzrokom tome odpadanju ploda odnosno nerodici? — Bili pomoglo navrćanje? Imali u obće lieka proti tome? L. F. u B. (Pag).

Težko je moći pogoditi pravi uzrok tog odpadanja ploda. Toliko put plod odpada, što po cvatnji kad će plod zametnue udari stablo preobilno u sokove. Plod može da poodpada i kad naglo nestane vlage ili ako prozebe. Uzrok odpadanja ploda mogu biti sitne uši, koje podgrizu plod u držku ili južina, koja popari plod. Ako je s prebujnosti sokova pomoći će, ako se stablo ne gnoji i ako mu se pokrate žile. Ako je s nagle nestašice vlage, pomoći će ter se i sta uredi. Od prozebe nema obrane, kako što ni od južine. Ako su uši ili drugi zareznici ili tajnocvjetne nametnice, valjalo bi ih poznavati, pa onda opredieliti sredstvo proti njima. Mogla bi ležati mana i u naravi same vrsti, u kojem slučaju pomoglo bi navrćanje. Nu, da zametnuti plod odpada, moglo bi zavisiti od jalovosti zemlje, u kojem slučaju pomoglo bi gnojenje. Ako nije ovaj zadnji slučaj, ni prozeba, ni južina, onda je najbolje, da na dotične trešnje navrnete koju drugu vrst ili da im pokratite žile.

72. Puna mi je kuća crnica (popića), tako da u noći moram goriti svieću u sobi, ako ću mirno spavati. Kušao sam razna sredstva, bezuspješno; molim vas podučite me imali koje sigurno sredstvo proti rečenoj gamadi? I. F. u S. (Hvar).

Najsigurnije sredstvo proti crnicama jeste buhač. U onim uglovim gdje se sakupljaju ili odklen izlaze, posipati je svake večeri dobrim prahom od buhača. Buhač će ih ili ubiti na mjestu ili umantati tako, da će se kasno razabrati Sliedećeg jutra se izmete, a u večer pospe se na novo. Ako se ova radnja opetuje za desetak dana nestati će ovih crnica. Još se mogu tamaniti i na sliedeći način. Metne se dubokim pliticama do prvog ruba osladjene vode i par komadića kruha, pa se plitice ponamjeste po uglovima A da crnice mogu u plitice do osladjene vode, metne se od zemlje do gosnjeg ruba plitice komadića drva Po ovom drvu uzpnu se crnice ua pliticu i spuste se unutri, a kad su jednoč unutri nemogu više na polje, nego se zaduše u vodi U jednoj plitici može se svake noći uloviti do 50 crnica. U novije doba preporučaju proti crnicama kore od krastavaca (ugoraka — cucumeri). Vele na ime, da su crnice jako lakome na kore od krastavaca, a da u kori od krastovaca imade jedan žestoki otrov proti crnicam Friških kora od krastovaca razbaca se svake večeri po uglovima od kuće, crnice koje ih okuše vele da poskapaju.

73. Molim vas, koja je prava svrha treslovine u vinu, i u kojem se razmjeru ona nalazi baš u dobrome vinu? V. S. u S. (Hrvatska).

U svakome vinu ima treslovine. U vino dolazi ili ozubinam (hostuljama) od grožđja ili pljuvama. Ono što vino stiska u ustima i što je nešto trpko, ono potiče od treslovine. Množina treslovine u vinu nije stalna, ona zavisi toli od vrsti grožđja od kojega je vino pravljeno, koli od načina, kako je vino pravljeno. Ako mast vrije sa ozubinam, onda vino sadrži više treslovine, i to tim više, čim je duže trajalo vrienje, odnosno čim je više stajala šira u doticaju sa dropom. Po Faurè, biela vina sadrže poprieko 0·65 do 0·70 treslovine, a crna vina 0·80 do 1·30. Po Portesu može vino da sadrži i do 2 grama treslovine. Treslovina je ona koja svojimi svojstvi uzdrži vino zdravo. Ona čisti i bistri vino, te podupire izlučivanje bjelančevine, hladetine, vinskih solih, dapače i striša, bojadisajućih tvarih, tustih i dušičnih tvarih. U bielim vinim treslovina prieči, da ono oboli od zavrelice. — Treslena kiselina od vina piše se znanstveno $C^{14} H^{10} 0^{9}$ ili $C^{7} (C^{7} H^{6} 0^{5}) H^{2} 0^{2}) (0^{2})$ a zovu je takodjer oenotanična kiselina, da ju razlikuju od treslene kiseline drugih stabala, kao n. p. hrasta rujevine, šipka itd. — Treslovina od grožđja nije trpka; ona se topi lako u vodi i u vinovici, a ne topi se podništo u etheru. Sa željeznimi soli spaja se i tvori crnu boju, a bjelančevinu i hladetinu ugrušava i tvori voluminoznu taložinu. U vinu neostaje treslovina vječno nepromjenjena, ona se postepeno alterira upijanjem kisika od zraka.

B. Nova pitanja.

74. Želim zavesti gojitbu žunfrana, molim vas, koja je zemlja najprikladnija za gojitbu istoga. Koliko se hoće sjemena za 1 ar zemljišta. Koliko se kilograma žunfrana može pobrati sa jednog ara zemljištâ. Kada se sije ili sadi? Kako se obradjiva i njeguje? Koja je ciena sjemenu i odklen se može nabaviti? V. Z. u S. (Split).

75. Fino ulje, što sam ostavio za vlastitu porabu, ogrančavilo mi je, premda mu ima malo više od pol godine. Što je tomu uzrok? Što da radim, da odstranim tu grančavost? J. T. u D. (Trogir).

76. Na kukuruzu pajavila nam se ljetos bolest. Na stabaljci, pri zemlji, a gdješto i na donjim klipovim poraste velika oteklina, poput sive ili sivocrne gljive, pa se lako stabaljka prelomi. Molim vas kakova je to bolest, dade li se liečiti i kako? S. P. u B. (Bosna).

77. Kako se priredjuje kiselo kuruzno sieno? Koliko se vremena uzdrži zdravo? Jede li ga blago rado samo ili u smjesi drugom krmom? S. P. u B. (Bosna).

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1888.

P. n. č. g. Franjić O. N. — Vežić N. — Srdić S — Vran D. — Srića N. — Gašparac G. — Gabrić I. — Bezić J. — Filipić B. — Peklić F. — Viški Skup.

Podmirili su prvo polugodište t. g. 1888.

P. n. č. g. Ružević V. — Bosnić Kovačić K. — Barbarić J.

— *Č. g. Strmić F. — Broj 8, 9 i 10 odposlali smo vam. Ono drugo pitanje uredili smo. Ne treba da povraćate. Da ste zdravo!*

— *Č. g. Miošić F. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g.*

— *Č. g. Ivančić L. — Odposla li smo vam sve u redu, te se preporučamo i za ono drugo obećanje.*

— *Č. g. Peklić F. — „Duhan" odposlali smo.*

— *Č. g. Broz K. — Nije se bio prijavio dovoljan broj, te s toga nisu složene.*

— *Č. g. Majković B. — Svakako, samo uztrpljenja.*

— *Č. g. Čurčić I. — Bilo i prošlo i više se nespominjalo! Ali nije pošteno.*

— *Č. g. Smak V. — Pustite neka hrže. — Umiriti će se, i proćiće mu! Ono su bolesti à la* Dumm koller *kod konja.*

— *Č. g. Novaković S. — Tekst onaj glasi:* Insuper addes pressa Venafranae quod bacca remisit olivae.

ERRATA-CORRIGE.

U zadnjem broju podkralo se je više manjih pogrešaka, koje ne mute smisla, i jedna krupnija. — Nije sasvim točno protumačena slika 30. Naslov dotične slike, mjesto „Grabulje za sakupljanje siena", ima biti: „Grabulje za sakupljanje i raztiranje siena". — Od točke: „One su ali tako uredjene . . . . ", pa do konca sasvim je pogrješen sadržaj, te ima stati: „Promjena radje t. j. od sakupljanja na raztiranje sbiva se sredstvom jednostavne poluge, kojom vlada vodioc stroja. Radja može se svaki čas prekinuti, te grabulje mogu da se i natrag voze, da sakupe ili razastru. gdje je zaostalo. Kako što se iz slike vidi, dugi, krivi zubovi, tako su postavljeni, da za raztiranja siena mogu biti uporabljeni po tri skupa, i to tako dok su tri uzdignuta, na desno i na lievo mogu biti spuštena. Za sakupljanja rade svi zubovi jednako. One upravne priečke što se vide izmedju zubovâ služe za čišćenje zubovâ".

☞ **Eto je izteklo prvo polugodište. Mnogi i mnogi nisu još podmirili predbrojbu itd. Molimo ih da nas se sjete, jer nam zapinju računi.**

Uprava.

Godina VII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 15

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI
Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Kolovoza 1888. **Ciena je listu 3 fiorina na godinu** **ŠIBENIK, 1 Kolovoza 1888.**

BISTRIMO!

(Nastavak vidi broj 14).

4. *Na uljarskih tečajih Baruna Gondole u Gružu.*

Za dobe namjestnikovanja blagopokojnog baruna Jovanovića, ministarstvo za poljodjelstvo odposlalo je bilo baruna Gondolu, da putuje one predjele Italije i Francuzke, gdje se bolje goji maslina i pravi ulje. Kašnje t. j. godine 1884 i 1885 dogovorno sa c. k. namjestništvom i zemaljskim odborom, držao je barun Gondola u Gružu dva tečaja o uljarstvu.

Za svaki od tih tečaja bio je zemaljski odbor opredielio četiri štipendije od fiorina 50 svaku, a namještništvo više stipendija od fior 50 svaku.

Jedan od tih tečaja pohadjalo je 12 slušalaca, a jedan 10. Ukupno dakle 22. Predavanja bila su demonstrativna, te je svaki tečaj trajao 14 dana. Svaki slušalac, izim štipendije potrošio je drugih 30 fiorina iz žepa. Po tom je 14 dnevna obuka pojedinog slušaoca stajala 80 fiorina, a na obadvama tečajima potrošili su 22 slušaoca za samo uzdržavanje i putne troškove fior. 1760.

Ako ćemo pravo, za 28 dana obuke, svota od 1760 fiorina, za same putne troškove i uzdržavanje, malko je prevelika; ali kad se promisli da je od sličnih tečaja, koji su bili lih demonstrativni, ipak moglo proizteći nešto dobra za pokrajinu, žaliti je, da su uljarski tečaji prestali.

5. *Na poljodjelskom Zavodu u Gružu.*

Na mladome poljodjelskome zavodu u Gružu, napredak učenika bio je do sada bolji nego li se je moglo izčekivati. Za to sva zasluga ide one mučeničke učitelje, koji ulagaju sve svoje sile, da, uz vladajuće nepogodnosti postignu neki uspjeh.

I borba njihova mora da je tim veća, što su nepovoljni odnošaji podneblja i zemljišta, a i sami odnošaji zavoda. Poljodjelski zavod u Gružu ustrojen je na brzu ruku. Predtečne radje započele su u veljači 1886, a već se je namjeravalo otvoriti zavod na 1 svibnja iste godine.

Nisu se dakle izvele sve one predtečne radnje, potrebite da se osigura obstanak zavoda.

Zemljište i sgrade poljodjelskoga zavoda vlastništvo su gosp. Marinovića iz Gruža. Cio taj kompleks obkoljen je visokim zidom, a uznajmljen je od poljodjelske zadruge dubrovačke za 1000 fiorina na godinu i porez. Zemljišta za obradjivanje imade $1^1/_2$ hektar, no, ono je litičasto, kamenito, škaljavo, plitko i mršavo. Slabo je prikladno za kulture, a ljetna žega gotovo ga popeče.

Sgrade su prikladne, a mjesta imade samo za 24 učenika.

Danas u zavodu imade 19 učenika, 15 u II.gom razredu, a 4 u I.om. Kad znamo kako škola odgovara, koliko imade učenika i, koliko ih može biti pomješteno u zavodu, da vidimo koliko se je potrošilo za osnovanje, a koliko se troši za uzdržavanje zavoda.

a) Po trebovniku zasnovanje zavoda stajalo fiorina 6907:40, naime:

1.	Spavaonice za 20 učenika . . .	f. 1028:30
2.	Pokućstvo i posudje za kukinju i blagovalište	„ 301:31
3.	Učila, orudje i pokućstvo po razredim i radionicam	„ 858:13
4.	Orudje posudje i strojevi u vinici i rakijašnici	„ 1308:25
5.	Vinogradarsko, voćarsko, vrtlarsko i poljodjelsko [1]) orudje i strojevi	„ 493:65
6.	Metereologičke sprave	„ 80:—
7.	Marva, te orudje i sprave za živinogojstvo, mliekarstvo i sirarstvo	„ 1689:46
8.	Ulište i pčelarsko orudje . . .	„ 187:05
9.	Orudje i sprave za zemljomjerstvo	„ 46:85
10.	Pokućstvo za ravnateljstvo . .	„ 121:—
11.	Pokućstvo za curatorium . . .	„ 128:90
12.	Ostale potrebštine	„ 64:50
13.	Troškovi prenosa i ne predvidjene razlike u cieni	„ 600:—
	Ukupno .	f. 6907:40

Trebovnik potvrdilo je ministarstvo i dostavilo je poljodjelskoj zadrugi Dubrovačkoj dotičnu svotu.

b) Uzdržavanje zavoda.

Za uzdržavanje poljodjelskoga zavoda u Gružu, prima poljodjelska zadruga Dubrovačka svake godine:

1.	Od zemaljskoga odbora [2])	f. 1500
2.	Od ministarstva za poljodjelstvo za najmovinu zemljišta i sgrada [3]) .	„ 1500
3.	Od ministarstva za poljodjelstvo za učiteljske plaće, etc.	„ 3500
	Ukupno .	f. 6500

Od ovih 6500 fiorina, troši poljodjelska zadruga Dubrovačka:

1.	Za ravnatelja	f. 1500
2.	Za pristava	„ 1200
3.	Za praktičnog učitelja	„ 800
4.	Za najmovinu gospodinu Marinoviću	„ 1000
5.	Za porez	„ 200
6.	Za gradivo	„ 500
7.	Plaća Jovi [4])	„ 300
	Ukupno .	f. 5500

U zavodu nema podvornika, ni sluge Kuhača plaća se iz štipendija učeničkih, a jednoga poslužitelja plaća učiteljsko osoblje vlastitim novcem.

Kako je već rečeno za hranu i njegu plaća svaki učenik 180 fiorina na godinu, to ljetošnjih 19 učenika plaća fiorina 3420, a kompletan broj t. j. 24 učenika plaćali bi za hranu i njegu 4320 fiorina na godinu.

Na temelju navedenog, da vidimo, koliko stoji na godinu obučavanje jednoga učenika na poljodjelskome zavodu u Gružu:

a) Kamate od 5% na osnovnoj glavnici od fior. 12,207:40 [1])	f. 610:37
b) Amortizacija od 5% na osnovnoj glavnici od fior. 12,207:40 . .	„ 610:37
c) Godišnji prinosci vlade i odbora	„ 6500:—
Ukupno .	f. 7720:74

Ako fior. 7720:74 razdielimo brojem učenika t. j. na 19, dakle: 7720:74 : 1900 = 406:35 t. j. obučavanje jednoga učenika stoji zemlju i državu fior. 406:35 na godinu.

Ali predpostavimo, da je zavod pun t. j. da budu 24 učenika, onda 7720:74 : 2400 = 321:69 t. j. 321 fior. i 69 novč. na godinu stoji zemlju i vladu obučavanje jednoga učenika. Ali ovoj svoti moramo prebrojiti ono 180 fiorina koje plaća svaki učenik za hranu i njegu, te najmanje drugih fior. 30 koje potroši za putne troškove itd.

Po tom obučavanje svakog učenika stoji svake godine:

a) Vladu i zemlju	f. 321:69
b) Obćinu ili obitelj	„ 180:—
c) Obitelj	„ 30:—
Ukupno .	f. 531:69

Pošto tečaj na poljodjelskome zavodu u Gružu traje dvie godine, to poljodjelska naobražba svakoga pojedinog učenika stoji 531:69 pomnoženo su 2, t. j. **1063 forinta i 38 novčića.**

I ovim smo za sad rekli sve!

[1]) Poljodjelskoga orudja, osobito plugova, nešto u vriednosti od kojih 1000 fiorina darovaše zavodu stranom c. k. namiestništvo a stranom zemaljski odbor.

[2]) Godine 1886 potegla je poljodjelska zadruga 1000 fior. od zemaljskoga odbora još prije, nego li je zavod bio otvoren, a godine 1887 fiorina 800 više nego li je bilo opredieljeno, odnosno više 300 fior. napram gornjoj svoti (1500).

[3]) Potegla je poljodjelska zadruga 3000 fior. za dvi godine najmovine prije nego li je zavod otvoren t. j. za god. 1885 i 1886.

[4]) Jovo je imućan starac. Neka vrst penzionirca. On je služio i prijašnje gospodare, pa je ostao i kad je poljodjelska zadruga uznajmila imanje. Uz gori navedenu plaću, on uživa liep stan u zavodu. On nezavisi od ravnatelja zavoda, niti obavlja ikakav posao u zavodu; on je neka vrst kontrolera, koji preko glave ravnatelja i učiteljâ, pravi gdje koju spekulaciju sa učenici.

[1]) Ovo for. 12,207 dolazi od 6907 po trebovniku, 1000 fior. darovana orudja i strojeva, od 1000 fior. plaćenih od zemaljskog odbora god. 1886 i 300 fior. plaćenih godine 1887 preko fior. 1500, od 3000 fior. za najmovinu g. 1885 i 1886

„Smotri Dalmatinskoj“.

„Smotra Dalmatinska“, u broju 57 od 18 srpnja t. g., uzela je u obranu Baruna Gondolu proti našim člancim *„Bistrimo“*. Ta obrana nije nas iznenadila, kako nas nije iznenadio ni način, kako „Smotra“ nečedno kadi Baruna Gondolu. Ali nas je doista iznenadilo, da ozbiljne novine, kakva bi imala biti „Smotra Dalmatinska“, u pitanjim u kojimi je *interes vlade,* a valjda *i javna moralnost* po sriedi — odgovara na prosto su dvie rieči i su rukovet tamjana, *bez oprovrći ili pobiti ni jednu samu od toliko brojkâ navedenih.*

„Smotra“ kaže, da mi Baruna Gondolu napadamo *„sbog ličnih razloga“*. To nije osbiljno. Gdje se radi o brojkama, o dokazanim činim javno navedenim — razlozi lični il nelični s kojih su izloženi sudu javnoga mnienja, drugotna su stvar. Pobij, „Smotro“, najprije brojke i fakta, ako možeš, pa slobodno ti navadjati i „lične razloge“. — U ostalom, „Smotra“ imala je barem navesti kojigod od „ličnih razloga“; a mi bi joj bili po tenanu odgovorili na svaku,

jer na našem stolu leže autentični dokumenti za svaku koju rečemo, bilo u ličnim il javnim pitanjim. Svaku koju rečemo i koju smo rekli, mi smo pripravni i pred sudom dokazati! — Ergo, „Smotro", *aut, aut!* Ili su brojke i fakta, koja smo naveli istiniti i točni, ili nisu. Ako nisu, u čemu i za koliko nisu točni i istiniti? Čekamo odgovor.

Vinska čistila.

(Nastavak vidi br. 10).

Morunji ili ribji mjehur.

U Crnom i Kaspičkome moru, a ponajviše u rieci Volgi lozi se morunj, kojega Rusi zovu *beluga (Aucipenser huso).* Love ga radi ikre, koju priredjivaju u toli glasoviti kaviar.

Mjehure od morunja izpiraju i izluživaju, pa šalju u trgovinu. Najbolji moruni mjehur za čišćenje vina, jer najčistiji i najfiniji, jeste Saliauskyev morunji mjehur. On je posve prozirau, a kao mastan. I u drugih zemalja iz drugih riba priredjiva se mjehur za čišćenje vina, ali svi zaostaju u dobroti i čistoći za morunjim mjehurom, osobito za Salianskyevim.

Dobar morunji mjehur mora biti bez teka i mirisa i mora da se posve topi u toploj vodi.

Ribjim mjehurom, koji je razmjerno jako skup, čiste se samo crna vina. Za jedan hektolitar vina hoće se 8 do 16 grama morunjega mjehura.

Morunjim mjehurom čisti se na dva načina: ili raztapanjem u toploj vodi ili močenjem.

Francuzi rabe mjehur obično na prvi način. Oni izsiećkaju mjehur na komadiće, pa ga raztope u toploj vodi na vatri, nu pri tom paze, da se ne ugrije do vrienja. Kad se raztopljeni mjehur ohladi, onda ga lievaju u vino na isti način, kako se lieva hladetina No mnogo običniji je drugi način priredjivanja morunjeg mjehura. Pri tom postupa se kako sliedi: Najpre se morunji mjehur dobro natuče drvenim batom, onda se nožicama izreže na malene komadiće, pa metne u nešto malo vode da se moči. Ne moči se puno vremena; a moči se samo zato, da se izčisti. — Kad se je namočio onda se odlije voda, pa metnu komadići mjehura u drugu čistu posudu, te dolije na njih nešto malo zdrave žutine, t. j. bieloga vina. U žutini raztopi se malo po malo mjehur. Onda se prociedi na krpu, pa procjedinu rabi kao čistilo. Tko nema žutine taj raztopi pročišćene komadiće morunjeg mjehura u vodi, kojoj se prije dodade 12 do 15 po sto alkohola, te na svakoj litri vode 5 do 6 grama kristalizirane vinske kiseline.

Ovako priredjena raztopina morunjega mjehura dolieva se vinu na dva načina. Obično ulije se u vidricu nešto vina, koje ćemo čistiti, pa u to priredjenu raztopinu morunjega mjehura. Izmućkamo dobro jedno drugim, pa onda ulijemo u bačvu. Ako je sud u kojem je vino malen, onda se začepi vranj, pa izvalja; ako je velik, onda se sredstvom tučke ili bučila izmućka.

Drugi način rabi se za zdrela vina, kad se zadnji put izgladjivaju prije nego li će se ulieti u staklenice. Priredi se raztopina morunjega mjehura na način kako smo naveli, onda se su nešto vina izmućka u vidrici, pa pomjom pomalo ulije u bačvu, tako da se ne pomješa odmah sa vinom, nego na neki način da ostane na površini, pa da se postepeno i polako spusti na dno poput mreže.

Morunji mjehur kao čistilo djeluje uslјed vinske treslovine, koja podupre njegovo otaloženje. U hladnoj vodi ili vinu raztopljena hladetina može da izčisti i vrste žutoga vina, koje sadrže malo treslovine u sebi. Mjehur, koji je raztopljen u toploj vodi djeluje na isti način, kako hladetina, spaja se naime sa treslovinom.

Morunji mjehur izčisti vino brže od svakog drugog čistila, nu da brzo uslјedi upliva puno, ako se ne dira u vino t. j. ako ono posve miruje. Da čišćenje bude podpuno, nakon jednoga dana što se je doliela vinu raztopina mjehura, valja batom tući po bokovim bačve, da se odciepe one pahuljiće mjehura, koje su se slučajno na strane bačve uhvatile, te bi mogle kašnje uzmutiti vino.

Ako se vino neizbistri za par dana, niti za par nedjelja, nego se još uvjek vidi u njemu morunji mjehur u obliku pahuljica, onda neostaje drugo nego prociediti vino kroz svilenu krpu Vino proteči će kroz svilu, i biti će posve čisto, dočim će paholjice ostati natrag.

Mjehur je jedno čistilo, koje ne ostavlja tragova u vinu.

U hladnoj vodi ili žutini raztopljen rabi se u razmjeru od 2 grama po hektolitru, to će reći za svaki hektolitar vina što se ima izčistiti, uzimlje se 2 grama suhog morunjeg mjehura.

Morunji mjehur dolazi u trgovini u prahu i raztopljen, nu porabu mjehura u prahu ili raztopljena nemože se nikome preporučiti, jer često ima patvorenja. Najbolje je uzimati u komadu pa sami raztopiti na način, kako smo naveli.

Kako se podpomaže zdrenje vina.

Zdrenje vina podpomaže se ili pretakanjem ili čišćenjem.

Pretakanjem, je posao puno laglji negoli čišćenjem. Čim se češće pretače vino, tim ono brže dozrieva. Za vino, koje po naravi težko zdrije, valja se starati dok je u mastu. U tu svrhu nastoji se da mast prevrije pri toplini od 24° C., jer pri toj toplini ne samo da burno vrenje prodje brzo, ali i jednako, a to je kašnje od velikoga upliva na pravilno i brzo zdrenje vina.

Vino tim prije zdrije, čim je manji sud u kojem se nalazi. Ako smo prevrelo vino ulieli u bačvu od 50 hektolitara, kad prvi put pretočimo ulijemo ga u dvie bačve od 25 hek. svaka, a za drugog pretakanja ulijemo ga u pet bačava od 10 hektolitara svaka. Za trećeg pretakanja ulijemo opet sve vino u jednu veliku bačvu od 50 hektolitara.

Koliko god se pospješuje zdrenje vina pretakanjem na gornji način, isto toliko pospješuje se zdrenje čišćenjem vina. Za čišćenje vina imadu čistila. Obična su čistila bielanac od jajeta i hladetina, osobito hladetina Lainè (Gelatine Lainè). Čišćenje vina preduzimlje se po prvom pretakanju, a obično dvie nedjelje dana po drugom pretakanju.



Slika 34. *Mrieč ili metljica (Tamarix gallica)*

U tu svrhu na svaki hektolitar vina ulije se 30 grama hladetine Lainè, koju se prije raztopi u $^1/_2$ litre vode. Gdje se radi na veliko, tu se n. p. raztopi s puta 1 kg. hladetine u 15 do 18 litara vode

Da se hladetina laglje raztopi izdrobi se na male komadiće pa moči do 30 satih u vodi. Ova voda se prolije, pa hladetini dolije ona voda u koju hoćemo da bude raztopljena. Lonac sa hladetinom i vodom postavi se na vatru i uz neprestano miešanje ugrije se do 40 ili 50 stupnjeva — Kad se je hladetina posve raztopila digne se od vatre i metne na stran da se ohladi. Kad se je posve ohladila onda se dolieva vinu u onoj mjeri kako je rečeno, dok se ulije u vino pomoću štapa ili tučke izmućka se vino da se hladetina s njim pomješa. Nakon dvie nedjelje dana pretoči se vino. **I. B.**

Žunfran (Crocus sativus) *).

Žunfran goje se skorom svudi po vrtovim, jako riedko kada na polju, a ako se i goji na polju, njeguje ga se velikom pomnjom.

Žunfran ima glavicu u zemlji, tvrdu poput gomolja, iz koje tjera najprije cvieće, a onda uzko dugoljasto lišće. Žunfran cvate jeseni, dočim sve druge vrste žunfrana cvatu u proljeće.

Cviet je ljubičast, lievkasta oblika, a imade tamno crvene prašnike i pjestiće.

Pjestić je jako dug, kadkad više od 3 cm, a riedko kada manji od 2 centimetra a grana se iz podnožja. Dobom cvatnje i dužinom pjestića razlikuje se ponajviše pitomi žunfran od srodnih mu vrstih. — Žunfran je bilina južnih predjela. Gdje vladaju trajne ljute zime ili nemože da uspjeva ili ako uspjeva posve lako prozebe. I trajna osobito stojeća vlaga mu ne prija. Ako na zemlji na kojoj je zasadjen žunfran leži voda, ili se ustavlja u zdravici, onda mu pregnjiju glavice.

Ljubi poldnevan položaj, zemljište ponešto nagnuto, a toplo. Najbolje mu prija pržinasta ilovača, u kojoj ne fali nešto vapna. Čiste vapnenjače mu neprijaju, no ipak uspjeva na njima.

Žunfran ostaje obično tri godine na istoj zemlji, duže ga ne valja držati, jer izmori zemlju, pa izjalovi. Na istoj zemlji može se opet žunfran saditi stopro nakon šest godina.

Žunfran ljubi posve čistu zemlju, pa se radi toga pred žunfranom goji okopavina. — Dobro je gojiti pred žunfranom, okopavinu i radi toga, jer žunfran ne podnaša frišak djubar. Žunfran ili valja zagnojiti posve zdrelim gnojem ili se pak obilnije gnoji okopavina, koja se goji izpred žunfrana.

Po okopavini, preore se ili prekopa zemlja, pa ostavi raztvorena preko zime. Na proljeće opet se prekopa i tako ostavi do srpnja ili kolovoza, kada se obično žunfran sadi.

Pre sadnjom opet se zemlja prekopa i pograblja, pa razdieli na gredice široke jedan metar. Izmedju svake dvie gredice ostavi se suputica od 30 cm. širine.

Na svakoj gredici zasadi se šest redova žunfrana. Red od reda ima razmak od 20 cm.

U redu sadi se glavica od glavice 10 cm. daleko. Svaka pojedina glavica zasadi se 18 do 22 cm. duboko. Za zasaditi jedan hektar zemljišta hoće se 300,000 glavica

Po sadnji pograblja se opet zemlja; a površina zemlje rahli se svaki put kada se okori, a plievi se kad se zatravi.

Ako se je sadnja obavila u *drugoj polovici* srpnja ili početkom kolovoza, pa nije uzfalilo vlage, procvasti će već u rujnu. Prve godine cvate slabo, druge godine posve obilno, a treće godine dobro.

Čim počme cvatnja odmah počimlje i žetva. Svakog jutra pregledavaju se gredice, pa kako se koji cviet pomoli, onako mu se odmah ubere pjestić. Udje se kažiputem i palcem u cviet; stisne se izmedju prsta pjestić nešto malo izpod onoga mjesta gdje se grana, pa se noktom od palca odreže. Ne valja odrezati pjestić puno izpod onoga mjesta gdje se grana, jer onda trgovci lošije plaćaju.

Pobrani pjestići odmah se posuše. U tu svrhu razastre se na tanko Najbolje ih je sušiti u peći, no suše se dobro i u hladu, ali sušenje traje duže vremena. Pošušeni pjestići naslažu se u limenu kutiju ili u mjehur, kojega se s dvora obuli.

Po cvatnji protjera lišće, koje ostaje zeleno preko zime, a savehne stopro u lipnju oko Ivandneva.

Na proljeće prorahli se zemlja na gredicama, isto tako i ljeti, i plievi se kadgod je potreba.

Glavice vade se iz zemlje po Ivanju, t. j. poslje nego li provehne lišće. Vade li se prije t. j. dok je lišće još zeleno, onda glavice provehnu, pa ako se zasade slabo cvatu.

Za sadnju biraju se liepše, veće i jedrije glavice; manje glavice zasade se napose dok ojedre.

Hoće se 218,000 pjestića za jedan kilogram žunfrana, ali se prodaje jako skupo.

Žunfran sadrži u sebi jednu žutu boju koju zovu *Polychroit*, te jednu vrst zlatno žutog, hlapivog i mirisavog ulja. Cvieće, odnosno pošušeni pestići su tim mirisaviji, čim je manje cvieće bilo grijano od sunca. To i je razlog zašto se beru pjestići dok cviet provali, i još prije nego li se razcvate, i zašto se pjestići ne suše na suncu, nego u peći.

Žunfran rabi se, kao liekarlja, onda kao mirodija za začinjanje nekih jela, a napokon kao mastilo za tanganje ili bojadisanje. Glavica od žunfrana dobiva se u svakoj trgovini sa sjemenjem n. p. u Wolfnera i Weisza u Beču. — Ciena mu mienja napram vrsti i godini, te množini glavica, koje se s jednoga puta kupuje izmedju 4 i 10 novčića po glavici. **L.**

*) Istodobne odgovor na pitanje 74 iz broja 14 „G. P." koje glasi: „Zelim zavesti gojitbu žunfrana, molim vas, koja je zemlja najprikladnija za gojitbu istoga? Koliko se hoće sjemena za ar zemljišta? Koliko se žunfrana može pobrati sa 1 ara zemljišta? Koliko se sije ili sadi? Kako se obradjiva ili njeguje? Koja je ciena sjemenu i odklen se može nabaviti".

SVAŠTICE.

Kvasinu od trava, koju mnogi ljube, priredjuje se kako sliedi: Odabere se najpre one trave, od kojih se želi da je kvasina. Biva obično da se na 8 litara dobre vinske kvasine, uzme po 30 grama zumrada (ruzmarina), peljena i rige, te po 10 grama mirisne dušice i luka češnjaka, onda po 5 grama gvozdike i muškatovog orasa. Sve ove trave metnu se u kvasinu, staklenica začepi se dobro, pa drži 3 do 4 nedjelje dana na toplu mjestu, najbolje na suncu. Onda se prociedi kvasina i posao gotov. Ova kvasina od trava je osobito dobra kao razkuživo sredstvo za vremena kada vladaju kužne bolesti. — Ovom kvasinom peru se ruke, usta, nos itd.

Liek za bolestne od uloga (gotta, gieht), po mnienju nekog tirolskog pučkog liečnika, leži u soku od hrustova (Melolontha vulgaris, maggiolino, Maikäfer). Liek priredjiva se kako sliedi. Uzme se $^1/_2$ kilograma živih hrušteva, te se zaduše sumporitom kiselinom (Sumporita kiselina je onaj dim, koji se razvija, kada izgara sumpor). Ove zadušene hrušteve metne se u dva litra dobroga alkohola, da se moče nešto četiri nedjelje dana. Nakon četiri nedjelje prociedi se alkohol, te bace hruštevi, pa alkoholom natiru ona mjesta gdje boli. Kažu da ovo sredstvo djeluje izvrstno!

Kvasac priredjuje se na brzu ruku na način kako sliedi. Uzme se 40 grama čista striša, 40 grama sode, 40 grama sriešne kiseline i 60 grama pšeničnoga brašna. — Sve ove stvari valja samljeti u prah, pa dobro izmiešati. Poraba ovog kvasca jeste sliedeća. Zamjesi se brašno, kao obično, pa se prije nego li se umjesi tiesto doda na svaki kilogram brašna jednu žlicu ovoga kvasca. Kašnje umjesi i peče, kako obično tiesto. Kruh uzkisne sasvim dobro, te je tečan i lako probavljiv.

Belžijanski kolomaz. Belžijanci priredjuju osobiti kolomaz, koji svak hvali, taj kolomaz prave oni od 30 kila ulja od paoma, koje raztopu u kotlu skupa sa 12 kg. loja. Po tom doliju malo po malo 9 kg. sodikove lukšije. Lukšija se dolieva dok gornja smjesa ne postane tvrda. Sad se dolije 10 litara vrele daždevice, te mješa neprestano. Po tom izloži se sve za jedan sat vremena djelovanju zraka, pa ulije u posudu gdje se ima razhladiti i dolije 120 litara hladne daždevice. Dva sata kašnje kolomaz je gotov.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Mrieč ili Metljica (Tamarix gallica), slika 34. Grm je ili stabalce 3 do 6 i više metara visoko. Grana se jako. Ima posve maleno lišće, nalično lišću od čimpresa, a poredano poput criepova na krovu. Cvate na vrhu mladica klasasto u svibnju mjesecu. Najbolje uspjeva osebice na čistinama, no i u drvoredih i u sklopu uspjeva izvrstno. Zasadjen gušće, ako se pomnjivo klaštri razvije se u liepu živicu. Ljubi prhu, duboku, hranivu zemlju, ali uspjeva i u svakoj drugoj, dapače i u posve lošim i na hranivim, kako što mogu biti pjeskulje, te krševite ili kamenite zemlje. Suša mu neprija, dočim podnaša najobilniju vlagu, pa bila i morska. Razplodjiva se na proljeće drvenastim mladicama, koje se lako ukoriene, a sadê se na poljusjenastu mjestu.

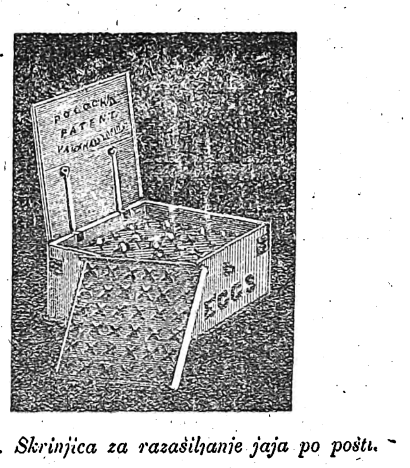
Skrinjica za razašiljanje jaja po pošti, slika 35. Ovakove skrinjice izumio je jedan praktični inglez. One su složene čvrsto od drva, pokrivom na način da je lako otvoriti ili zatvoriti skrinjicu. Velikè su samo toliko, da skrinjica puna jaja teži nekoliko grama manje od 5 kilograma. Jaja se naslažu na ljepenku (debelu hartiju za korice), koja je sva na križeve izrezana, na način kako nam slika kaže. Tako da n. p. na dno skrinjice stoji komad takove ljepenke. U njene izrezine zasade se okomito jaja; a na njih dodje opet komad ljepenke sa izrezinam na križ, tako da gornji kraj svakog pojedinog jaja dodje u jednu izrezinu. Na ovaj način postignu se dvie stvari: najpre, da svako pojedino jaje stoji ne pomično u skrinjici, a drugo da svako jaje stoji osebice. Na taj način kad se razašilju jaja ne treba ni slame, ni siena, pamuka, niti šta drugo, a da jaja putuju i na duljem putu, neće se sigurno nijedno razbiti.

Gospodarske Viesti.

Na početku smo kolovoza, drugih se je godina čovjek mogao nazobati u ovo doba, a ljetos jedva da je počelo šarati. U zdrenju zaostalo je grožđje ljetos dobrih 20 dana, pa ne pripeče li sunce ovoga mjeseca, morat će i jamatva dobrano zakasniti.

×

Vjesti, koje nam stižu iz Pogradja i iz Slimena o šteti koju pravi mildew na ondašnjim stranam baš su žalostne. Neki su vinogradi tako zaraženi, da neima više lišća na lozama, a na mnogim mjestim se je i grožđje počelo sušiti, jer okuženo micelium-om peronospore. Mi smo lani u nizu članaka protumačili ne samo bolest i njene posljedice, ali i sva sredstva, koja su proti istoj dobrim uspjehom uporabljena. Svak se je mogao uvjeriti, da od svih navedenih sredstava, najbolja, najcjenija i najdjelatnija je modra voda. To isto tvrdi i glasoviti Pierre Viala, koji je napisao „Les maladiés de la vigne". — Modra voda po naputku Andoynandovu pravi se od 1 kilograma modre galice (vitriolo di rame, modroga kamena) $1^1/_2$ litre trgovačkog čipavca (amonijake) od 22° Baumè-a i 200 litara vode. U drvenoj posudi raztopi se 1 kilogram modre galice u tri litra tople vode. Da se galica laglje raztopi mieša se drvenim štapom. Kad se raztopina ohladi, onda joj se dolije $1^1/_2$ amonijake, koje se može kupiti u svakoj liekarni. Kad se ima škropiti bolestne loze onda se gornja smjesa dolije na 200 litara vode, te sve dobro izmješa, pa onda škropi. Rečeni Pierre Viala tvrdi da sa 200 do 300 litara modre vode može se poškropiti jedan hektar vinograda. Za dva škropljenja hoće se dakle 400 do 600 litara modre vode, a za tri škropljenja 600 odnosno 900 litara. Škropilo t. j. sprava za škropljenje



Slika 35. *Skrinjica za razašiljanje jaja po pošti.*

ove tekućine mora biti od mjedi, inače ju modra voda u čas razjede. Takova mjedena škropila gradi Albino Tamino u Zadru, te prodaje po for. 16 $^1/$ komad. Vapneno mlieko koje neki još preporučaju proti mildewu slabe je, skorom nikakove djelatnosti, ono djeluje samo mekanički, a stoji razmjerno skupo, te ima svojstvo, da okiseluje vino. Vino od grožđja sa loza škropljenih vapnenim mliekom jeste, kao bljutava teka.

×

U selu Podgradju, gdje se je mildew pojavio, narasao je jedan veliki grozd, dug 47 centimetara. Grozd taj složen je od osam boba. Biela je vrst grožđja. Doista riedak slučaj!

×

Imali smo prilike zaviriti u trgovačke knjige jedne stare trgovačke kuće u Šibeniku, koja više neobstoji. Onom prilikom doznali smo, da je ta kuća izmedju ostalog do nazad 15 godina trgovala i sirom. Ta kuća bila bi kupila svake godine do 20,000 (dvadeset hiljada) kilograma sira. Vas taj sir proizvadjao se je u kotaru Šibenskom. Hotjeli smo doznati zašto se je do nazad 15 godina proizvadjalo toliko sira, a danas vas kotar jedva da napravi 4000 kilograma. Stari težaci odgovoriše nam: pokvarilo nam stara-stada novom krvi. Slali nam svake godine, kojeg novog biesa, da je plemenito, da se lako tovi, da je fine vune, pa kad se skrižalo sa našim, onda i naše i novo propalo. Nemoglo se prilagodit našoj paši, ne moglo podnašati ni žege ni studeni, pa eto bolestih dok sve umelo. — Na našu primjetbu, da nije možda izkrečeno mnogo pašnjaka, dobismo odgovor, da je nešto, ali da ima još pašnjaka, ali da nije ono blago od prije. — I doisto zimus je u samoj občini Šibenskoj propalo blaga što tankog, što debelog zuba, što kapitara za 64,000 forintih, računajuć svaku poskapalu ovcu 3 for. a mazgu 60 for.

×

„Uzgoj sljepaca" od V. Bek-a, Zagreb 1888, naslov je knjižici od 38 stranica u velikoj 8ni, koju smo zahvalnošću primili od sama spisatelja. Knjižica je razgovjetno, liepo i poučno napisana. Ciena je knjižici 30 novčića, a nabavlja se kod spisatelja u Bukevju, pošta Orle. — Čisti prihod namieni spisatelj gradnji uzgojnoga zavoda za naše sliepce.

×

Ovogodišnja glavna skupština Hrvatsko-slavonskoga pčelarskoga družtva, obdržavati će se koncem kolovoza ili početkom rujna u Valpovu. Ovako javlja „Hrvaska Pčela" organ rečenoga družtva.

×

„Fremdenblatt" piše: da je usljed novog trgovačkog ugovora izmedju Austrougarske i Italije znatno porasao uvoz iz Italije u Austriju, te navadja neke primjere. Tako je n. p. u mjesecu veljači samo po moru uvedeno je u Trst 41,490 kvint. limuna i naranača, dakle 15,818 kvintala više, negoli u veljači prošle godine. Izim toga uvedeno je u istome mjesecu 416 kv. povrća, dakle 265 kvintal više nego lani. Onda je uvedeno 14,831 kvintal smokava, 8996 kvin. suhova; 1653 kvint. bajama. *„Fremdenblatt"* se raduje ovom većem uvozu, te se ili sprda sa čitaoci ili drži za ćuke. Zašto nije *Fremdenblatt* kazao, koliko je sličnih ili istih plodina išlo iz Austrije u Italiju. Ali nebi bio mogao navesti ni koju stotinu kilograma. Uz narodno ekonomički sustav, koji danas vlada, nastoje države da se što više izvaža, i što više proizvadja kod kuće, a što manje uvaža. Zato su i obranbene carine uvedene. Mi bi molili, da nam *Fremdenblatt* kaže, koliko je ostalo u Austriji od novca, koje su taljanci utjerali za gori navedene plodine!?

×

I u Slavoniji digla se je graja protiva onim, koji zavadjaju seljake, da im prodavaju orahovinu t. j. orahova stabla u bezcienu. Odbor županije virovitičke zaključio je, da nijedan poljodjelac nesmje prodavati starija stabla od orasa, ako nema mladih zasadjenih, i mladih stabala, koja su došla na rod. Evala!

+

U Stokolmi otvoriti će se dne 1 listopada t. g. permanentna izložba svih mogućih vrstih sira.

+

U velikojvojvodini Badenskoj glasovan je zakon, kojem se umjetno vino, za kućnu porabu oprašća od poreza.

+

Za utamanjivanje filoksere u cislajtaniji uvršteno je u državnome proračunu za t. g. 1888 forinta 23,500.

+

Pokrajinska vlada S. Kate u Brazilu daje 7500 franaka nagrade na godinu za 10 godina za sebice, onome, koji uvede u rečenoj pokrajini gojitbu svilaca po novijem sustavu, te predionice i tkaonice, pa potroši za osnovu rečenog poduzeća barem 125,000 franaka. Izim toga dotičnik biti će oprošten za godinu dana svih občinskih i pokrajinskih daća za one stvari, koje uvede, a za pet godina biti će oprošten carine na svilu koju proizvede i izveze iz pokrajine.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

75. Fino ulje, što sam ostavio za vlastitu porabu, ogrančavilo mi je, premda mu ima malo više od pol godine. Što je tomu uzrok? Što da radim, da odstranim tu grančavost?

J. T. u D. (Trogir).

Grančavost ulja potiče od slobodnih mastnih kiselina koje ulje sadrži, ako se te odstrane ulju, mora ostati zdravo. Grančavost ulja može se liečiti magnezijom (milovka) alkoholom, lukšijom, slanom vodom i kvasinom. Od svih sredstava rabi se najviše magnezija, jer djeluje najbolje. Na 100 djelova ulja uzimlje se 3 diela kalcinirane (pečene) magnezije. Pak se tom postupa se kako sliedi. Da imate n. p. 100 kilograma grančavog ulja, stavili bi ga u bure, pa onda bi mu dodali 3 kilograma kalcinirane magnezije. Začepili bi bure, pa dobro izmućkali, da se što bolje pomješa magnezija sa uljem. To mućkanje ulja u buretu opetovali bi svakoga dana šest puta za pet ili šest dana. Mućkanje traje svaki put $^1/_4$ sata. Šesti ili sedmi dan prociedi se ulje, pa onda izpere vrelom vodom da ulje dobije tek. To pranje vrelom vodom posao je

sasvim jednostavan. Metne se ulje u jedan badanj ili kacu, uzavre se nuzto kotlenica vode, pa se ulije vrela voda na ulje, te dobro izmješa. Mjeste u badanj može se uljeti ulje u veće bure, pa onda uljeti vrelu vodu, začepiti pa valjati jedan pol sata. I tim je liečenje gotovo. Kad se ulje odieli od vode i sakupi na površinu otoči se u zdravi sud. Za proste vrsti ulja rabe studenu lukšiju sastavljenu od jednoga diela vapna, tri diela pepela (luga) od drva, 100 djelova vode i 200 djelova ulja. Sve se dobro izmućka pa prociedi. Gosp. Bizzarri pomješa 90 litara ulja sa 10 litara dobrog alkohola; mućka sve pol sata, pa kašnje odstrani alkohol. Da se izlieči posve grančavost valja ovu radju opetovati tri puta. Pomješa li se 25 djelova grančavog ulja sa pet djelova kvasine, izmućka li se dobro, te opetuje li se radja tri puta izlieči se ulje od grančavosti. Napokon lieči se grančavo ulje ako se za pol sata mućka 50 djelova ulja sa 80 djelova vode ugrijane na 30° C., te u kojoj je raztopljeno 12 djelova vode. Izliečeno ulje valja što prije potrošiti, jer inače lako da opet ogrančavi.

76. Na kukuruzu pajavila nam se ljetos bolest. Na stabaljci, pri zemlji, a gdješto i na donjim klipovim poraste velika oteklina, poput sive ili sivocrne gljive, pa se lako stabaljka prelomi. Molim vas kakova je to bolest, dade li se liečiti i kako?

S. P. u B. (Bosna).

Vaš kukuruz je napala tajnocvjetna nametnica, koju u znanstvenom svietu zovu *Ustilago Maydis.* Ona je jako obična na kukuruzu, te izim što stabaljku napada i klipove, pa sasvim uništi zrnje. Lieči se modrom galicom. Liečenje počimlje još prije nego li se zasije kukuruz, jer se u raztopinu od modre galice namoči sjeme kukuruza e da se ubije trusje od ove, te slučajno od drugih nametnica, koje bi se slučajno mogle nalaziti na sjemenju. Raztopina modre galice pravi prof. Kühnna na sliedeći način. Za svaku 550 litara sjemena uzimlje se 1 kilogram modre galice. Galica se izmrvi, raztopi u nešto vrele vode, n. p. u 10 litara, pa se u jedan badanj dolije 95 ili 100 litara hladne vode, onda se saspe u badanj kukuruz, koji ostaje vas pod vodom, dapače ga oblija za 4 prsta. Sjeme ostane u raztopini nešto 12 satih, kroz koje se vrieme često mieša, pa poškorupi sjeme koje pliva na površini, kao i svaka druga nečist. Nakon 12 satih, odlije se raztopina, izvadi sjeme, razastre, da se pošuši; pa se već sutradan može sijati. Na kukuruz čije je sjeme na ovakav način izluženo, ne pojavlja se nametnica *Ustilago Maydis.*

77. Kako se priredjuje kiselo kuruzno sieno? Koliko se vremena uzdrži zdravo? Jede li ga blago rado samo ili u smjesi drugom krmom?

S. P. u B. (Bosna).

Zeleni kukuruz za kiselo sieno, kosi se kad je dorarao do one mjere kada ga hoćemo uporabiti. Pokoseni kukuruz valja odmah pospremiti, da se uzkiseli, a ako se je prosušio ili je prediza dode kašnje bilo posve suho vrieme, onda ga valja nešto ovlažiti, što se postigne, ako se poškropi vodom. No prije kositbe, valja prirediti jamu u kojoj će se kiseliti sieno. U tu svrhu ili se ozidja jama, ili se izdube u čvrstoj zemlji, n. pr. gnjilači. Takove jame prave se obično 1 ¼ do 2 metra duboke, na dnu 2 ½ metra široke, a na gornjem rubu 3 metra široke, a duge koliko je potreba. Dužina ravna se po množini zelena kukuruza kojim razpolažemo, te se za svake 4000 do 5000 kilograma zelena kukuruza, računa jedan metar po dužini, kad je širina i dubljina jame, kako smo naveli Kad se izdube jama, onda joj se strane nabiju lopatom, a da se strane lako ne ruše izgori se u jami nešto slame, na taj se način zemlja nešto izpeče i teže se ruši Kad je jama gotova, naslaže se zeleni kukuruz. Naslaže se polako, svudi jednako, da ne ostane praznina. Kad se je naslagalo nešto za pô metra, onda se spusti u jamu jedno puno bure od ½ ili 1 hektolitra sadržine, pa se valja po naslaženom kukuruzu, da se što moguće bolje pritisne i slegne. Nada se slaganje i pritiskanje nastavi, doklen god neslaganji i pritiskanje nastavi, doklen god nebude jama puna, dapače se i naslaže s vrhom nešto pô metra do 90 cm, nad zemljom. Sad se kosom odrežu rubovi, koso prama zemlji, da budu posve gladki. Onda se metne nešto malo sieslame, pa nabaca zemlje. Sloj zemlje nad slamom mora da je barem pô metra debeo, te da je zemlja dobro sabita, da nemože zrak ni voda do kukuruza. Odmah nastane vrienje, a nakon 5 ili 6 mjeseci, zeleni kukuruz se je posve uzkiselio. Kad je pobrati odgrne se zemlja na jednom kraju, odstrani što je nečista, pa svakodnome kraju, odstrani što je nečista, pa svakoga dana odreže toliko kisela kukuruza, koliko ćemo pokrmiti kiselo sieno, ako se dobro čuva uzdrži se zdravo dugo vremena. Blago ga rado jede, a podaje mu se uvjek u smjesi drugom krmom. Da ga radje jede osoli se nešto, a to ili onda kada se krmi ili kada se zeleni kukuruz naslaže u jamu. Običajniji je prvi način.

B. **Nova pitanja.**

78. Mace što želimo ostaviti na lozama pocrne nam za jedan pedalj od staroga panja. Mi zovemo tu bolest crnj. Molim vas kako se lieči?

M. M. u P. (Omiš).

79. Neki skot, od kojeg vam šaljem nekoliko komuda, brsti nam strašno lišće. Kako se zove i kako se tamani?

M. M. u P. (Omiš).

80. Na pasulju navalilo sila sitnih mušica. Kušao sam razna sredstva, ali badava. — Molim imali proti njima lieka?

M. M. u P. (Omiš).

81. Moljci mi prave puno štete na vunenoj robi, kako da ih se riešim a da mi se suknenina ne izgrize?

M. M. u P. (Omiš).

82. Molim vas, što se razumjeva pod imenom vriesača zemlja?

J. I. u E. (Kistanje).

83. Imadem nekoliko jutara zemlje zasijane djetelinom, i to od jedne, dvi i tri godine. Ove godine pokazale se u njoj nekakove žice nalik kose. Najpre se malo pokaže, pa se širi, te tamani i žile od djeteline. Neznam od čega je ova bolest došla, ni kako se tamani, te vas molim obznaniti me.

B. b. K. u V. (Hrcegovina).

84. Bojim se da mi se konj osipljivio. Ima 5 ili 6 mjeseciih da pušta često vjetar. Molim posavjetujte me čim i kako da ga liečim?

P. B. u S. (Knin).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1888.

P. n. č. g. Glavan M. — Škarpa V. — Guyler P. pres. bis. — Šitin M. — Martinović kan. A.

— Č. g. Marušić J. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g. 1888. Hvala vam na vjesti. Barnabó-ovu strcaljku nebi vam mogli preporučiti, ako proti mildewu namjeravate rabiti modru vodu ili drugu raztopinu modre galice, jer slične raztopine razjedavaju gvozdene stvari, a one su najuspješnije proti mildewu. Za slične raztopine valja da je strcaljka od mjedi.

— Č. g. Rieger A. — Do danas nije nam pošta ni jednoga broja vrnula.

— Č. g. Kovačić I. — Broquetovu strcaljku naručili smo vam ravno u Pariz, nalogom da vam ju izravno pošalju.

— Č. g. Ivičević F. — Nije istina!

— Č. g. Kordić L. — Pokajat će te se kad ne budete više na vrieme. Bolje vam je sliedit naš savjet. — Bog!

— Č. g. Kosić S. — Prijavite nam se kada budete na prolazku, a mi ćemo vam pokazati.

— Č. g. Stozić J. — Bilo bi mlatiti praznu slamu.

— Č. g. Kvestić B. — Brojeve 7, 9, 11 odposlali smo vam na novo. Blažene pošte!

— Č. g. Bjelić K. — Stavite kuhat doklen uzavre. Neka vrije deset časova. Da ste zdravo.

— Č. g. Blažević V. — Kako je ondje raztumačeno sasvim je točno, samo valja točno izvršit svaku, kako je ondje rečeno. Ne dodje često do izpunjenja, jer se mnogi ne drže točno propisa pri priredjivanju lukšije, a lukšija odlučuje.

☛ **Eto je izteklo prvo polugodište. Mnogi i mnogi nisu još podmirili predbrojbu itd. Molimo ih da nas se sjete, jer nam zapinju računi.**

Uprava.

Metereologička opažanja u lipnju 1888.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Sniežnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	24·5	30·4	23	19·1	1	18	12	6	—	—	3	—	—	—	—	—	4	—	—	—	16	3	4	1	2	33·8	17·3	29
Korčula	24·2	27·6	26	21·0	1	27	3	3	—	—	—	—	—	—	1	—	—	1	—	20	1	—	—	16	24	12·0	9·0	17
Hvar	23·6	31·7	23	15·4	3	15	15	4	—	—	—	—	—	—	1	—	5	1	3	6	3	3	3	4	5	12·6	6·8	10
Knin	24·4	27·7	27	20·0	16	19	11	5	—	—	—	—	—	—	2	—	5	1	—	-	9	2	7	—	6	—	—	—
Drniš	21·4	25·6	24	18·0	1	26	4	7	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	4	1	4	1	3	—	—	—	—	—
Nin	23·2	27·2	26	20·3	3	20	10	7	—	1	11	—	—	—	1	—	2	3	2	6	1	6	3	18	29	—	—	—
Dubrovnik	24·1	30·2	4	18·0	6	11	19	5	—	—	—	—	—	—	1	—	9	3	2	23	5	3	7	12	26	8·9	4·4	16
Smokvica (Korčula)	23·8	27·3	26	19·3	19	20	10	3	—	—	—	—	—	—	2	—	1	7	6	15	1	—	7	18	35	43·0	32·0	19
Račišće (Korčula)	25·6	28·5	24	20·3	1	22	8	4	—	—	10	—	—	—	3	—	—	1	1	18	3	—	—	17	12	22·0	10·0	19
Obrovac	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Proložac (Imotski)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Blato (Korčula)	25·3	28·2	26	21·0	1	19	11	3	—	1	—	—	—	—	2	2	7	3	4	15	2	7	—	9	6	—	—	—
Bol	24·1	30·0	26	18·4	1	26	4	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	2	5	—	1	1	16	15	—	—	—
Trogir	24·7	27·5	24	22·3	1	26	4	4	—	—	25	—	—	—	3	—	15	10	13	2	17	2	14	13	8	6·2	—	—

U ZADRU 1888. Brzotiskom „Narodnoga Lista"

Godina VII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 16

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Kolovoza 1888. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Kolovoza 1888.

Mildew (Peronospora viticola).

Šest je godina da se je mildew pojavio kod nas, ali se nije bio puno razprostranio, izim u zadarskome i dubrovačkome kotaru. Što nije mildew odmah mah preoteo i kod nas, ima se prepisati više našim podnebnim odnošajim, nego li maru vinogradara.

Ako će se mildew širiti hoće mu se vlage i topline Topline doduše kod nas ne fali, ali uz toplinu ima i suša, koja je baš najveća neprijateljica mildewa. Bez vlage, pa da je i najveća toplina, trusje od mildewa neće proklicati, suša zadržava klicu u se. To je razlog zašto se prošastih godina nije razprostranio mildew onom munjevnom brzinom, kako u drugih zemalja.

Ljetos, neobično vlažno ljeto poduprlo je širenje mildewa, pa nam jauk o opustošenim vinogradim dolazi sa svih strana.

Mi smo u lanjskome tečaju „Gospodarskoga Poučnika" u nizu članaka obširno protumačili mildew, te sve načine kako se lieči.

Vraćati se ponovno na stvar posve je suvišno, ovdje samo potvrdjujemo ono što smo već prije rekli i što učeni i iskusni ljudi potvrdiše, da nam proti mildewu pružaju najsigurnije i najuspješnije sredstvo raztopine bakrenih solih, a osobito modre galice ili modroga kamena.

Iz svega što se je izkusilo do sada, borba proti mildewu kad su mildewom vinogradi dobrano okuženi slabo pomaže, lišće je izgubljeno, a grožđje ako ne posahne od mildewa, daje nam posve slabo i kiselo vino. Borba je za to proti mildewu bezuspješna, jer se razprostire puno brže nego li ga mi možemo sljediti. U osam ili najviše u petnaest dana sve je lišće uništeno, a u 24 sata može da bude uništeno sve grožđje.

Kad bi bilo više odvažnosti i lakša provozna sredstva, moglo bi se škropljenjem očuvati one loze ili oni vinogradi, koji još nisu okuženi, ali mi znamo, da je mikroskopično potraživanje kod nas vrlo težko, a da se gospodar sjeti da su mu okuženi vinogradi samo onda, kada je mildew već preoteo mah, te napokon, da dok nabavi strcaljku i modru galicu, da je dotad ili lišće ili grožđje uništeno.

Bud smo uvjereni, da što se obilnosti vlage tiče, ova godina je posve iznimna, te da ovoj sličnu godinu nismo imali od godine 1879, bud smo takodjer uvjereni, da se je trusje od mildewa razsijalo već po svim vinogradim, te ako ne ljetos, a ono da će do godine ili preko godine biti mildewa u svakom vinogradu, mi savjetujemo našim vinogradarim, da proti mildewu uvedu redovito preventivno škropljenje plavom vodom, na isti način, kako se je sumporenje uvelo proti nedaći (maći, lugu, Oidium Tuckeri). Mi preventivno škropljenje savjetujemo, jer i ako se unapred nebude mildew pojavljao na lišću, i tim davao gospodaru znakova o svojoj prisutnosti u vinogradu, on će se sigurno pojavljati na grožđju, pa će se zadnjih dana kolovoza ili prvih dana rujna sušiti grozdovi s reda, kako da su popareni.

To sušenje grozdova s reda imali smo mjestimice lani i preko lani.

S toga imao bi se:

1. Svaki posjednik vinograda obškrbiti na vrieme jednom strcaljkom od mjedi. Bolje strcaljke od mjedi gradi:

a) Bertrand Marius, 8, avenue de Pézenas, à Béziers (Hérault);

b) Broquet, 121, rue d' Oberkampf, á Paris;

c) Cazenave Armand, á La Réole (Gironde);

d) Févrot & Comp., 19, place Tholazan, á Lyon;

e) Noel, 104, avenue Parmentier, á Paris;

f) Serre Filshìné, fabricant du soufflet Lagleyze, 11, rue Mazagran, á Béziers (Hérault);

h) Société „L' Avenir viticole" 73, rue de Bruys, á Marseille;

i) Zorzi conte Riccardo, 11, via S. Margherita, Bologna;

j) Tamino, Zadar.

Ciena strcaljka mienja napram vrsti izmedju 15 i 60 forintih.

2. Potrebitom kolikoćom modre galice. — Modre galice može se kupiti u svakoj mirodijari ili ljekarni.

3. Škropiti preventivno loze proti mildewu, pa sve da godinu dana prije nije bilo mildewa u okolici.

Preventivno škrope se loze proti mildewu:

a) Prvi put u nedjelji pred cvatnjom t. j. prije nego li loze cvate, pa se može nastaviti i za cvatnje, jer je dokazano, da to nehudi lozi;

b) Drugo škropljenje obavlja se 5 do 6 nedjelja po prvom, pa sve da se mildew nije pojavio;

c) Treće škropljenje obavlja se oko polovice kolovoza.

O zakonu na žestu.

Do malo dana stupa u krepost novi zakon na žestu. Novim zakonom udarena je visoka kotlarina u svrhu da se stane na put alkoholizmu, koji sve više preotimlje mah. Hoće li se zakonom polučiti željena svrha, nezna se; mnienja su razna. Ono što je sigurno jeste, da će država imati više prihoda.

Nu, nije danas naša zadaća, da razpravlja-

PODLISTAK.

O mašćenju vezova i slame.

(Nastavak vidi broj 14).

7. *Modrićasto crveno*, pravi se ako se 120 grama fuksina raztopi u 4 litra daždevice.

8. *Tamno crvena tanga* pravi se, ako se 120 grama fuksina i 30 grama narančastog anilina raztopi u 4 litra vode.

9. *Tanga crvena kao trešnja* pravi se od 150 grama cérise bleunâtre a $3^1/_2$ daždevice.

Ljubičaste tange.

1. *Jasno ljubičasta tanga* pravi se 150 gr. Metyl-ljubičastog (Methyloislett) u 4 litra vode daždevice.

2. *Tamno ljubičasta tanga* pravi se od 150 grama methyl ljubičastog u 3 litra daždevice.

3. *Crvenkasto ljubičasta tanga* pravi se od 150 grama methyl ljubičastog i 30 grama fuksina u 4 litra daždevice.

4 *Modričasto ljubičasta tanga* pravi se od 150 grama methyl ljubičastog i 30 grama *Bleu de lumière* u litru daždevice.

Modre tange.

1 *Jasno modra tanga* pravi se ako se 150 grama *Bleu de lumière* raztopi u 4 litra daždevice

2 *Tamno modra tanga* pravi se od 150 grama Bengalmodro u 3 litra daždevice.

3. *Plava tanga* pravi se od 140 grama *Bleu de ciel* u 4 litra daždevice.

4. *Zelenkasto modra tanga* pravi se od 150 grama *Bleu très vert* u 3 litra daždevice.

Žute tange.

1. *Čisto žuta tanga* pravi se od 150 grama Naphtalin žutog u 3 litra daždevice.

2. *Žuta tanga kao žufran* pravi se od 180 grama Saffranina u 3 litra vode.

3. *Tamno žuta tanga* pravi se od 150 gr. Xanthina u 3 litra daždevice ili od 180 grama Phospine u 3 litra daždevice.

4. *Narančasto žuta tanga* pravi se od 150 grama Narančastog anilina u 4 litra daždevice.

5. *Crvenkasto žuta tanga* pravi se od 200 grama narančastog anilina i 50 grama fuchsina u 5 litara daždevice.

Smedje tange.

1. *Bismark smedja tanga* pravi se od 150 grama Bismarck anilina u 4 litra daždevice.

1. *Crvenkasto smedja tanga* pradi se od 150 grama *Vesuvine* u 4 litra daždevice.

3. *Kestenasto smedja tanga* pravi se od 180 grama Marron u 4 litra daždevice.

4. *Tamno smedja tanga* pravi se od 180 grama kiselo smedjeg anilina u $3^1/_2$ litre daždevice.

Zelene tange.

1. *Jasno zelena tanga* pravi se od 150 grama Methylzelena u 3 litra daždevice.

2. *Tamno zelena tanga* pravi se od 150 gr. methylzelenog i 30 grama Bleu de lumière u 4 litra daždevice.

3, *Malakit zelena tanga* pravi se od 150 grama malakit zelenog u 3 litra daždevice.

4. *Zelenkasto zelena tauga* pravi se od 180 grama kiselo zelena u 4 litra daždevice.

5. *Zelena tanga poput one od lišća* pravi se od 150 grama malakit zelenog i 30 grama Naphtalinžutoga u 4 litra vode.

6. *Tamno zelena tanga poput one od lišća* pravi se od 150 grama Malakit zelenog i 30 grama Bleu de lumières u 3 litra daždevice ili 190 grama Malakit zelenog i 40 grama Bleu du ciel u 4 litra daždevice.

Sive tange.

1. *Plavkasto siva tanga* pravi se od 150 gr. *Gris bleu* u $3^1/_2$ litra vode.

2. *Siva tanga* pravi se od 200 grma *Gris rouge* u $3^1/_2$ litra vode.

3. *Žutkasta siva tanga* pravi se od 150 gr. *Gris jaune* u 3 litra vode. *(Sliedi).*

mo to pitanje, nego, pošto nas se sa raznih strana pita, dali novi zakon sadrži koje polakšice po gospodara, evo nas, da odgovorimo.

Novi zakon sadrži po gospodara sve one polakšice, koje mu je davao stari zakon t. j.:

a) Da u Dalmaciji, Tirolu i Voralbergu može svaki gospodar izpeći na godinu za se i za svaku živu glavu u kući po 112 litara rakije prosto od kotlarine; a u drugim zemljam cislajtanije 56 litara za svaku živu glavu u kući.

Ali pod uvjetom:

a) Da rakiju peče od vlastitih proizvoda, t. j. od dropa, vina, šljiva itd. koje potiču od njegova vinograda ili voćnaka;

b) Da rakija nesmje biti žešća od 50 stupnjeva u postotcih;

c) Da za to pečenje mora zatražiti dozvolu od financijalne vlasti, a da dozvola vriedi samo za godinu dana vremena, pa se mora svake godine tražiti dozvola na novo;

d) Da kada se počme peći rakija, da ju valja izpeći s reda t. j. zasebice dan za danom. Smje se obustaviti radja, samo ako po sriedi padne nedjelja ili koji blagdan;

c) Rakija, koja se na ovaj način dobije ne smje se prodavati ni na veliko ni na malo. — Zakon daje polakšicu od 112 litara za svaku živu glavu u kući, računajuć amo i služinčad, ali rakija mora da bude potrošena u kući.

Ovo su uvjeti, koje stavlja novi zakon, a koji nisu ni za slovo promienjeni od staroga zakona.

Svaki gospodar može dakle da ima svoju kapljicu rakije u kući prosto od poreza.

kako se podupira razvoj žila.

Jedan od boljih francuskih voćara, gosp. Tourasse, e da podupre razvoj voćnih stabala, u svrhu, da se što prije bujno razviju i obilno radjaju, stajao je podupirati razvoj žilâ.

On uzgaja obično sjemenjake, pa pri tom postupa kako sliedi.

Iz posve zdrelog voća izvadi sjeme, pa ga odmah zasije ili zasadi u malene lončiće, koje ostavi do proljeća na polje, izložene svim nepogodam vremena.

Pazi samo, kad sije ili sadi sjeme, da oštriji kraj sjemena ostane prama doli, a čuva sjeme takodjer od štetnih zareznika i životinja.

Kad sjeme počme klicati, onda premjesti lonce u sunčanu položaju, zalieva ih umjereno, ali neprestano, te čuva sjeme od zareznika i životinja.

Kad se sjemenjaci okite su tri listića, što biva obično u travnju mjesecu, onda ih zasadi u nešto veći lonac, pa im za razsadjivanja pokrati nožicama žilice. Obično pokrati žilice za $^1/_3$, a ako su se slučajno razgranile, onda ih pokrati izpod mjesta odklen su se počele granati

Izim glavne, pokrati i svaku manju žilicu, jer ih tim načinom prisili da se dalje granaju.

Šest nedjelja dana po prvom razsadjivanju porastu sjemenjaci na 10 do 15 centimetara. — Sad ih valja ponovno razsadjivati, i to ne više u lonce, nego na polje. Zemlja se u tu svrhu priredi dobro, pa se sjemenjaci sade na 40 centimetara razmaka. I za ovog razsadjivanja pokrate im se žile, i to glavne žile, pokrate se za 1 ili 2 centimetra, a drugotne t. j. tanje i manje žile za par milimetara. Ovim postupanjem koncem prve godine, porasli su sjemenjaci na 1 metar i 30 centimetara visine, a kadšto i više.

Kasne jeseni ili zimi, ako vrieme dopušta, ako ne onda rano u proljeće razsadi sjemenjake u ciepilnjak. Sadi ih u redove za 130 centimetara razmaka jedan od drugoga, a red od reda za $1^1/_2$ do 2 metra razmaka. I pri ovom razsadjivanju pokraćuju se tolli glavne, koli postrane žile. Ako se sva radja obavi zimi ili na proljeće, onda se istodobno navrne sjemenjaci.

Obični način navrćanja jeste spajanje, nu način navrćanja ne upliva niti najmanje na ovaj način uzgoja.

Pozatim, sva pomnja ide za tim, da se uzgoji što moguće višja i jača plemenika.

Da to postigne, gosp. Tourasse klaštri ljeti samo kržljave, bolestne ili posebne mladice, a u proljeće pokrati sve postrane mladice na 3 ili 4 oka. Glavnu mladicu, pokrati samo onda, ako je pre slaba ili ako naglo tjera u vis. Isto postupa i sa drugimi mladicami, kada preotmlju mah ili su slabe.

Ovim postupanjem stanu voćna stabla radjati izmedju 3 i 5 godine, što nije od male koristi po voćara.

O teglećoj snagi z oranja.

Kad se vidi, kako se kod nas volovi lome pod plugom, čovjek se gotovo sgraža, a reći da ih je kadšto šest podpregnuto.

Istina nisu uvjek najurednije zemlje, koje se kod nas oru, niti su zapregnuti najbolji volovi, ali najveća krivnja leži u hrdjavim plugovim.

Čim je gori plug, tim se teže ore, a kod nas su često takovi plugovi, da se čovjek mora čuditi, kako se ne slomi mjesto da zabrazdi u zemlju.

Vrst zemlje nema sumnje da upliva na oranje, te čim težja, žilavija i vlažnija zemlja, tim plug teže zabrazdi pa se hoće više snage. U lakim, umjereno vlažnim zemljam hoće se najmanje snage za oranje. Valja povećavati tegleću snagu u razmjeru u kojem je zemljište kamenitije, te slabije ili jače zarašćeno korienjem od trave.

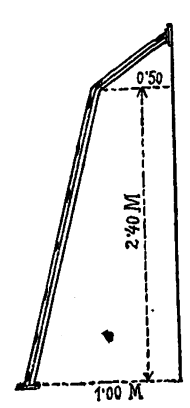
Kada se pliće ore, tad hoće se manje snage, a ovu valja povećati u razmjeru u kojem se dublje ore.

Kako što je već rečeno, najviše upliva na tegleću snagu imade sam plug.

Već sama vrst pluga upliva na snagu. — Plugovi na kolesca, dok su kolesca čista trebuju manje snage od plugova lebdećih, a to zato jer kod ovih nije stalan hod, što kod prvih biva.

U drugom redu upliva težina pluga na tegleću snagu. Čim je plug teži, tim mu se hoće više tegleće snage.

Ransome je pravio o tom kušnje. On je orao 22·8 centimetara duboko, a brazda bila je široka 15·2 centimetra, pa je izkušao:



Slika 36. *Brana za stabla na porezu.*

Da plug težak	126·0 kg.	hoće	116 5 kg.	teg. snage				
„	„	„	151·2	„	„	135 4	„	„
„	„	„	201·6	„	„	176·4	„	„
„	„	„	252·0	„	„	211 0	„	„

Kako se vidi za svako 50 kg. težine pluga hoće se po prilici 35 do 40 kg. tegleće snage

Dobra polovica ove snage troši se u vodoravnom i okomitom rezanju brazda. S toga, čim je crtalo i lemeš tuplji, tim se teže ore.

U trećem redu upliva odgrnjača na množinu tegleće snage.

Gladke ocalne ili gvozdene odgrnjače zahtjevaju mnogo manje tegleće snage od hrapavih ili drvenih o koje se zemlja liepi i troši snagu marhe, i to za toliko da n. p. plug sa drvenom odgrnjačom troši s korom tri puta više snage od pluga gladka, ocalnom odgrnjačom. I dužina odgrnjače upliva na kolikoću snage. Čim je odgrnjača dulja, tim troši manje snage, jer laglje prevrće brazde.

I to dali je rt lemeša pravo položen upliva na kolikoću snage — Lemeš preveć nagnut put gori ili put doli opire se o zemlju mjesto da ju vodoravno reže. Isto biva ako crtalo ne stoji baš okomito nego, ako je nagnuto na desno ili na lievo.

Napokon na kolikoću snage upliva to kako su spojeni medju sobom pojedini djelovi pluga, ali osobito prednji i zadnji.

Djeluju li snage izmedju prednjih i stražnjih djelova u upravnoj crti, onda se troši najmanje snage, a troši se tim više snage, čim je oštriji kut u kojem djeluju snage izmedju zadnjih i stražnjih djelova pluga.

O sumporenju vina.

Poznato je, da svak ne pije rado osumporeno vino. Mnogim ili hudi onaj vonj po smrdljivim jajim, ili im prouzroči glavobolju.

Ipak bez sumporenja dade se vino težko uzdržati zdravo ako bačva nije puna.

Istinabog, da ako se vino češće pretače, da onda izčezne vonj po smrdljivim jajim, dapače da ga nestaje, ako se ponovno dobro osumpori, ipak mnogi to nevjeruju i lačaju se drugih sredstava, da taj ne ugodni vonj odstrane iz vina.

Tako neki stavljaju u vino gvozdiķe, i to tri po četiri gvozdike na svaki hektolitar vina u svrhu da digne vinu onaj neugodni vonj po smrdljivim jajim; drugi pretaču vino kroz mjedenu lakomicu, u svrhu da mjed poprimi onaj miris u obliku kojeg sumporno bakrenog spoja; a treći priredjivaju za sumperenje vina osobitu vrst sumporelka, kojimi je primješano više mirodija, kao žila od ljubica, cvieća od time, paprice, gvozdike, slatke korice, mažuranke itd. Za gorenja izgori sumpor, i po štogod od primješanih mirodija, ali usljed topline izhlape mirisava ulja od mirodija, pa uz zadušljivu sumporitu kiselinu čuju se i hlapljiva ulja od mirodija. Jako je dvojbeno, da mirisava ulja, uplivaju na učinak sumporite kiseline, koja se razvija izgaranjem sumpora, stvar je više prividna, nego drugo. Vino poprimi nešto miomirisa od mirisavoga ulja, pa se usljed toga gubi vonj po smrdljivim jajim. Kako se vidi, varav je učinak, jer vino upije uvjek sumporite kiseline, i usljed stvorenog sumporovodika, daje po smrdljivim jajim, samo što se ovaj vonj, kako je već rečeno, nečuje usljed djelovanja mirisavih ulja od primješanih mirodija.

Ovim postupkom lako se zavarava i občinstvo, koje može da misli, da je onaj miris, naravni miris vina. Sumpori se vino, da se izgaranjem sumpora oduzme zraku u bačvi nad vinom kisik, koji mu je primješan, te da se izpuni prostor zadušljivim plinom: sumporitom kiselinom. Toli bez kisika, koli u zadušljivoj sumporitoj kiselini nemože trusje od nijedne od vinskih gljivica, da klica, niti da se razvija.

Polazeć s ovog načela, a da udovolje konsumente, koji ne trpe u vinu ni daha od smrdljivih jaja, mnogi mjesto sumpora izgaraju u bačvi ili nad vinom muškatovih orasa, tim postignu, da izgaranjem nestane štetonosnog kisika, ali plin koji se razvije nema one blagotvorne, zadušljive moći, koju imade sumporita kiselina. Pa pošto kroz duge zrak lako prodire u bačvu, muškatove orase, valja mnogo češće izgarati, negoli sumpor.

U rečenu svrhu muškatovi orasi priredjivaju se i rabe kako sliedi. Uzme se sasvim zdravih muškatovih orasa, i napravi se sa šilom u svakome 4 luknje. U dvi od tih luknja zadije se po jedna gvozdika (brocca di garofano, gewürznelke), a u druge dvi luknje po komadček slatke korice. Metnu se onda u staklenicu, pa se nalije na njih najžešće vinovica (vinske rakije), i pusti se da se u njoj moče za 24 sata.

Jedan od ovako priredjenih orasa dotiče za $1^1/_2$ hektolitar vina. Metne se u spravu za sumporenje, i se objesi na žicu pa zapali, pusti za pedalj u bačvu, začepi i drži začepljeno jednu desetak minuta. I tim je posao gotov!

Arabski ječam

(Hordeum trifurcatam).

Arabski ječam jeste golić ječam t. j. kada se omlati ili izvrši, ostane mu zrno čisto kao ono od pšenice. Druga prednost ove vrsti ječma jeste ta, da nema osja. — Mjesto osja, ima na vrhu svakoga zrna komadček plievi trokutasta oblika, oštrih vrhova. Klasje je četveroredno ili šesteroredno, puno, jedro, osrednje veliko.

Goje se dvie vrsti, vrst ozima i vrst jara.

Na pokušalištu Ratarskoga Tečaja u Šibeniku gojene su za kušnju obe vrste pet godina zasebice. Ozima vrst je uvjek bolje uspjela od jare, izuzam slučaja, ako je dugo trajala vlažna studen. Istina, da trajna vlažna studen, hudi i običnome ozimome ječmu, osobito, ako nije zastrt sniegom, ali arabski ječam trpi mnogo više. Prožuti, objesi se, kadšto mu mraz ofuri vrhove listova, pa se takav ječam kašnje težko oporavi i loše rodi.

Čvrsta je te debela, i ako kratka vlatja, a rodi obilno slamom. Doduše jača ili slaba rodovitost zrnja i slame, stoji u skladu sa vrsti zemlje. Čim je bolja zemlja, tim radja obilnije zrnjem, čim je lošija zemlja, tim radja obilnije slamom.

Dapace, ako se goji više godina zasebice na lošoj zemlji, onda tako izjalovi, da je u klasu jedva moći naći par zrnja, a klasje postane maleno, kržljavo, te je dugo jedva 2 do 4 centimetra.

Arapski ječam najbolje uspjeva na naplavnim zemljama, onda na hranivim ilovačama i lapornjačama. I na vapnenastim pjeskuljama, i vapnenjačam, ako su u dobroj snazi, te ako trefi proljeće vlažno, uspjeva vrlo dobro.

Na pokušalištu ratarskoga tečaja u Šibeniku sijao se je ozimni arabski ječam koncem listopada ili početkom prosince, a jari koncem veljače ili u ožujku.

Ozimi arapski ječam klica sporije od jaroga, ali je veći postotak klicavosti za 10 do 25 po sto. Ova okolnost može se propisati tome, što se kod nas u proljeće često oskudieva vlagom, osobito kada u ožujku zavladaju periodične bure, a i tome što u proljeće mnogo više zrnja pojedu zareznici i ptice.

Arapski ječam dozrieva polovicom lipnja, najkašnje koncem istoga mjeseca ili početkom srpnja. Dok se počme mliečit zrnje, navale na arapski ječam ciela jata vrabaca, koji kadšto unište vas plod. Oni su pri toj radji tako drzki, da se ničesa ne plaše.

Godine 1882 upotrebljena su na pokušalištu u Šibeniku sva moguća plašila; držali su se za 24 sata daleko od ječma samo onda, kada su prvi put bile preko ječma otegnute žice modroga pamuka. Pucalo se je na njih na 8 metara daljine. Od cieloga jata, samo ih nekoliko odletilo, toliko put pogodilo bi zrno jednoga i ubilo ga, a njegov drug na klasu ili bližji susjed nastavio bi zobati, kao da se na njega nije pucalo.

Arabski ječam je liepa, jedra zrnja poput pirinača, pa je osobito prikladan za varivo, a i tečnije je od istupanoga ječma. Sameljen daje liepo brašno, no kruh od brašna od arapskoga ječma, nije tečan i sladak, kako od običnoga ječma; naliči više pseničnu kruhu. Na svim južnim stranama, gdje su zime blage, preporuča se gojitba ozimog arabskog ječma jer radja prilično obilno.

Gospodarske podružnice i subvencije zemaljske vlade.

(Konac. Vidi broj 14).

Glede voćarskog pokušališta a i samog voćnjaka u većem obsegu bilo bi shodno iste urediti u Grobništini, uz potok Rječinu, počamsi od Ratulja. Tamo je zemljište za 75 % cjenije, voda je pri ruci u neposrednoj blizini. A što je najglavnije, tamo uspjeva svaka voćka.

Država i zemlja uzdržavaju po drugim krajevima naše domovine pastuhe, da oplemene domaću pasminu konja; nebi li dakle bilo shodno, da u našem Primorju ustale tri postaje za bikove, kod kojih bi bio jedan belanske a jedan mirctalske pasmine?

Do sada dieljene se junice meltalke, a od sada valjalo bi obzir uzimati i na mirctalke. Za kratko vrieme vidilo bi se, koja je pasmina ovomu pučanstvu poćudnija Kako ovdje najviše drže do dobrih krava muzara, ne osvrćuć se nit na boju dlake niti na pasminu, najbrže bi se razprostranila mirctalska pasmina, pošto su te krave u istinu izvrstne muzare

Ako gdje, to u našoj Grobništini i primorju valja nastojati, da se narod sprijatelji sa zadružnim životom.

Iz razprava ankete za zadruge uvidismo, da se sve političke stranke u tom podpuno slažu, da je već skrajne vrieme bilo, da se je o toj sretnoj zamisli počelo razpravljati.

Projurilo je 40 godina i to težkih i crnih prieko glave našega naroda: to će razdobje u hrvatskoj poviesti sačinjavati poseban odiel.

Da je još toliko potrajalo, ne samo da bi posve osiromašili, već bi dospjeli na rub propasti i zdvojenja.

Mi ćemo biti sretni, budemo li i za 50 godina vidili samo polovinu napredka prema zlu, u koje smo do sada dospjeli.

S toga blagoslivamo onoga, koga je providnost tom mišlju nadahnula. **K.**

SVAŠTICE.

Gnoj od mokrače. U mokrači imade puno rudnih solih, te dušičnih sastavina, koje su izvrstna hrana po bilje, ali obično idu izgubljena, jer u takovom stanju, da se kao gnojivo nedadu uporabiti. — Ako ćemo da napravimo gnoj od mokrače valja da se služimo nekim drugim sredstvom. U tu svrhu uzimlju se obično solno kiselu milovku. Ako se solno kisela milovka pomješa mokračom, onda se napravi taložina od fosforno kisele amonijakove milovke. Ova taložina prirašćiva za 4 nedjelje dana, a iznaša obično 7 po sto.

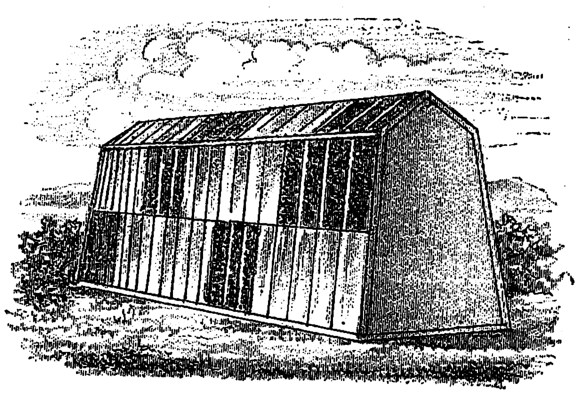
Gnoj za kupus. Izvrstan gnoj za kupus ma koje vrsti bio jeste smjesa od 100 djelova marvinske soli i 300 djelova vapna. Pomjesa se sol i vapno, te se drži ova smjesa skupa nešto 3 do 4 mjeseca dana dok postane nekud sve jedno tielo. Ovaj gnoj rabi se kada se sadi kupus. i to uvjek pomješan su nešto malo drugoga n. p. životinjskoga gnoja. Repam, rodakvam i korabam prija takodjer ova vrst gnoja.

Tanga od broća u mastnome ulju. Poznato je da se tanga od broća topi težko u mastnome ulju; ipak je Schwarz stao i tome na kraj. On kuha za dobar ¼ sata jedan dio cvieća od broća u 8 do 10 djelova makova ulja. Ovim kuhanjem cvieća od broća u ulju od maka postane ulje tamno crveno. Nu, ako se prociedi, kroz vunenu tkaninu, pa ulije u vrelu vodu, izgubi tamnoću i postane liepo crveno i prozirno. Ovim crvenim uljem masti se predja ili sukno.

Kako se raztaplja kaučuk. Kaučuk kojeg se želi raztopiti izsiečka se na sitne komadiće, pa se 500 grama tih komadića raztopi u 125 grama sumpornog ugljika i u 1 ½ kilogramu kamenog ulja. Ako je potreba prociedi se raztopina kroz komad tkanine, ulije u staklenice, te čuva do porabe.

Krušni kvasac. Gazdarice, koje miese kruh u kući, ljeti su često u neprilici radi kvasca. Kvasac se u ljetno doba posve lako uzljuti, a posve ljut kvasac, priobći svoje ljutilo kruhu, ne samo, ali ljutim kvascem neuzkisne kruh redovito. Ako se 2 kg. pšenična brašna, pregršt soli i ½ kg. sladora za 1 sat vremena kuha, pa mlačno ulije u staklenice, dobiti ćemo nakon 24 sati kvasac.

Smola za staklenice. Poznato je, da se vino najbolje čuva u staklenicama, ako su one dobro začepljene i dobro zasmolene, da zrak ne bude mogao unutri. — Dobra smola za zasmolivanje staklenicâ pravi se, ako se raztale 2 diela biele pakline, 4 diela žutoga voska, 4 diela omorikove smole i 2 diela terpentina, ili ako se raztopi 10 dielova omorikove smole, 2 diela žutoga voska i 2 diela terpentina.



Slika 37. *Brana za povrtline.*

Crne kupine, liek proti slaboći želudca i crieva. Ubere se zdrelih crnih kupina, izčiste se, pa izgnječe, i metnu u jednu staklenicu. — Nije potreba pritiskati. Na ove kupine ulije se dobre, žestoke rakije, pa dobro začepi. Nakon 4 ili 5 nedjelja dana, odlije se sve iz staklenice i prociedi na gustu krpu. Tko je slaba želudca ili crieva pije za 14 dana, svakoga dana po jednu žlicu ili jednu čašicu ove procjedine, pa mu se želudac i crieva okriepe. Ovo piće djeluje osobito dobro ljeti, ako se pije iz jutra na tašće.

Oskoruše proti prsobolji. Uzme se zdrelih oskoruša, ali ne gnjilica. Izčiste se, metnu u zemljani ocakljeni lonac, dolije im se vode, da ih oblija, pa s tiha kuhaju, dok izgube sva sok. Dobivena fašina prociedi se, pa na svaki litar soka dodade se 1 kg. sladora u komadiće. Onda se opet kuha, i opjeni ako je potreba. Kuha se dotlen, dok se prilično ugusti i postane sluzavo poput hladetine. Sad se lieva u čiste staklenice i metne da hladi. Sutra dan privežu se staklenice običnom hartijom namočenom alkohol ili rhum. Onome, kojega prsa bole, daje se pekmaz od oskoruša na žličice.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Brane za voćna stabla i povrtline, slika 36 i 37. Voćna stabla koja se goje na užicu na zidove, pa lako prozebu, kako n. p. praskve ili se želi da ta ranije razviju valja štititi. Štite se ta stabla od studeni raznovrstnimi više ili manje skupocienim branam. F. Burvenich stariji opisuje u „Bulletin d' arboriculture" sasvim jednostavnu branu, kako ju naše slike predočuju. Te brane su jednostavne prozornice, visoke 2½ metra, složene od dva komada u tupome kutu, kako nam slika 36 predočuje. Kada se prozornice naslone na zid do kojeg su uzgojena dotična voćna stabla, onda doli stoje od zida 1 metar, a gori je gornji komad na zid naslonjen, dočim od tupoga kuta do zida ostane samo 50 cm. prostora. — Da prozornice ne pregniju, i da stoje nepomično, naprave se na zemlji posteljica od opeka ili od kamenja. — S jedne i druge strane zatvore se isto takovim prozornicam. Gdje se uzgaja povrće preko zime, ovakove prozornice mogu da služe za obranu istog, samo što se u takovu slučaju stavljaju jedne suprot drugim, na način da naprave kućicu, kako to naša slika 37 predočuje. Ovakove prozornice za obranu povrća i voća posve su cijene, a najcienije su ako si ih svaki vrtlar ili voćar sam sagradi, što nije ni mučno ni težko.

Gospodarske Viesti.

Od 5 do 8 t. m. obilovale su oborine. — Palo je prilično mnogo kiše, a i sniega na Velebitu i Promini. U Šibeniku od zadnjeg maximuma + 36° C. bila je pala toplina na 14° C., u Zadru na 10° C.; u Drnišu na 9° C., a u Vrlici čak na 6° C. Srećom da vegetacija nije pretrpila, ali će znatno zaostati.

×

Poslje zadnjih kiša dolaze nam sve žalostnije viesti o mahu, koji je preoteo mildew po vinogradih.

+

Nije se potvrdila sumnja da se je pojavila filoksera u Zatonu, pojavila se je ali filoksera u Varaždinu i još na jednome mjesto u Hrvatskoj.

+

Pri pretraživanju sumnjivih vinograda u Zatonu, našasta su tri jaja u jednome starome panju, već skorom sasvim iznemoglom od nedaće (Oidium Tuckeri) i gnjiloće rad hrdjave rezitbe. Ta jaja su velika kolik liešnjak ili maslina, a nešto su oštrija na obim vrhovim, kako masline. Kora im je posve čvrsta a svjetleće su crne boje, kako da su izgladjeni. Na jednome vrhu imade mali otvor, u kojem se vidi zaklopac. Najčvršćom iglom nije moguće probiti u jaje na zaklopac, dočim na boku probila ga je igla. Jedno od tih jaja sahranjeno je u sbirci Ratarskoga Tečaja u Šibeniku, a dva se čuvaju pod istimi uvjeti, kako su našasti u panju, za slušaj da izvale, e da se doznade od česa su ta ne obična svjetleća se crna jaja.

+

U Radionici Ratarskoga Tečaja u Šibeniku, može svak viditi:

a) Filokseru vastatrix u svim stupnjevim razvoja (gleda se povećalom);
b) Fotografičke slike filoksere znatno povećane;
c) Fotografičnu sliku jednog okuženog vinograda;
d) Naravno korienje evropejske loze sa oteklinam prouzročenim od filoksere;
e) Naravno korienje od amerikanske loze sa oteklinam (nodosità) prouzročenim od filoksere;
f) Naravno korienje evropejske loze slabo okuženo;
g) Komad korena jako okužen;
h) List od loze sa šišaricam prouzročenim od filoksere.

+

Primili smo zahvalnošću od gosp. D. F. Hlave, profesora na kr. šumarskom učilištu u Križevcih knjižicu: „*Forstliche und Technologische Erfahrungen auf einer studienreise in Kärnten, Krain und Istrien*". Knjižica je jako poučna za šumara.

×

Primili smo zahvalnošću „Cenik Mikroskopičnim preiskavam inkemičnim analizan" ktere izvršuje c. k. pokušališče za sviloreje in vinarstvo u Gorici.

+

Vukovarski kot. predstojnik gosp. Becić naredio, je da se u spomen 40 godišnjice vladanja N. V. Cesara i Kralja F. J. I. po svim školskim vrtovim i putevim zasade dudove mladice ili urede odgojilišta dudova. Tim načinom poduprieti će se i razvoj svilogojstva.

×

Od 21 do 24 rujna priredjuje gospodarska podružnica Veliko-Gorička regionalnu izložbu svih poljskih proizvoda i proizvoda domaćega rada, te povrća i voća. Dne 23 rujna biti će izložba rogate marve, konja i svinja turopoljske pasmine.

×

Rećbi da je snubljena sva glavnica pre-

ventivirana za osnovanje crnogorskog parobrodarskog družtva, pa da će to družtvo počet na skoro raditi.

×

Za Dolnje Austrijanske pučke i gradjanske učitelje priredjuje se u Mödlingu voćarski Tečaj. Tečaj započeti će dne 10 rujna, a trajati će 6 dana.

×

Francuske tvornice šampanjca razprodale su od 1 travnja 1887 do 1 travnja 1888 godine, svega 75,218,078 staklenica šampanjca, što pravi 601,745 hektolitara i 85 litara.

+

Svilci izpali su ljetos skorom svudi prilično dobro.

×

Godine 1887 Francuske šume dale su 24,262,100 franaka dohoda, a Algirske 761,500 franaka.

×

Odkad je radi visoke carine postao nemoguć uvoz taljanskih vina u Francusku, taljanski vinari u sdvojnosti ne znadu šta raditi svojim vinom. Taljanska vlada ulaže sve sile da im nadje raztovarišta u Švajcarskoj i Njemačkoj, pa su radi toga obaljene prevozne ciene na željeznicam.

×

U Argentinskoj republici proizvadja se do sada godišnje 250'000 hektolitara vina. A zadnjih godina nasadjeno je više hiljada hektara vinograda, koji ljetos dolaze na rod, a sadi se neprestano. Lani se je već izvezlo 80,000 hektolitara vina.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

64. Kako se dadu izkorieniti vodene uši iz čatrnje. Množina ih je, da se voda grsti piti. — Savjetovaše me živo vapno, ali je voda kašnje grka.

A. B. u I. (Imotska).

Ja sam izkušao da su jegulje najbolje sredstvo proti vodenim ušencim. Napram veličini gustierne metnu se unj 2 do 6 živih jegulja. Jegulje hrane se ušencim, pa ih u 15 do 20 dana sasvim nestane iz vode. — Jegulje ne trebaju druge hrane, one ostanu i kašnje u vodi, i uvjek ju čište.

M. Kundić.

78. Mace što želimo ostaviti na lozama pocrne nam za jedan pedalj od staroga panja. Mi zovemo tu bolest crnj. Molim vas kako se lieči?

M. M. u P. (Omiš).

Iz samog opisa neda se matematičkom točnostću opredieliti, koja je to bolest. No sudeć po svemu, vaše loze bolestne su od patula (Sphaceloma ampelinum). Patule lieče se zimi, i to raztopinom zelene galice (zelenog kamena, vitriulo di ferro). Tu raztopinu po Skawinski-u priredjuje se kako sliedi: na 50 kilograma zelene galice polije se 1 litar sumporne kiseline od 50° Baumé-a, a nakon pol sata dolije se 100 litara vrele vode. Ovu raztopinu valja rabiti prije nego li ohladi. S njom se škrope ili mažu loze nešto 15 dana prije nego li protjeraju. — Namaže se sve, naime glava i pruće. Ima ih koji mažu loze dva puta, prvi put u veljači, a drugi 15 ili 20 dana prije nego li će loze protjerati. Puplje pocrni a namazane ili poškropljene loze protjeraju nešto kašnje, no to ne hudi, jer protjeraju bujnije. Su 8 litara navede raztopine od modre galice može se poškropiti ili namazati 1000 loža. Obširnije o ovoj bolesti i načinu kako se lieči, čita se na strani 62 i 86 „Gospdarskog Poučnika" od god. 1887.

79. Neki skot, od kojeg vam šaljem nekoliko komada, brsti nam strašno lišće. Kako se zove i kako se tamani?

M. M. u P. (Omiš).

Skot koji ste poslali na ogled jeste ovdje u kotaru obće poznata zloglasna skorovača (Otiorhynchus sulcatus). Ona se tamani jedino i samo pomnjivim sakupljanjem, što najlaglje ide od ruke iz jutra rano, kad je skorovača sita i troma potle nego li se je svu noć napasla. Po danu ona se skriva pod koru, u zemlju ili na drugom skrivenom i tamnom mjestu, pa ju je po danu težko loviti. Njena ličinka žive preko zime u zemlji, i hrani se žilama od jagoda, loze itd. Ova se najsigurnije tamani, ako se na proljeće obradjuje češće zemlja u vinogradu, jer se u proljeće ličinka zakukulji tik površine zemlje, a pogine ako ostane izložena.

80. Na pasulju navalilo sila sitnih mušica. Kušao sam razna sredstva, ali badava. — Molim imali proti njima lieka?

M. M. u P. (Omiš).

Kušajte škropiti ih žestokom lukšijom. Ili raztopite u 100 litara vode 1 kg. modre galice pa poškropite iz jutra napadnuti pasulj. Ako jh s prvog puta ne utamanite sve, nakon 2 ili 3 dana kušajte na novo. U novije doba savjetuju škropiti povrće na kojem se nasedne côr (mušice, aphis) sa raztopinom karbolne kiseline. U tu svrhu raztopi se 2 litra karbolne kiseline u 100 litara vode.

81. Moljci mi prave puno štete na vunenoj robi, kako da ih se riešim a da mi se suknenina ne izgrize?

M. M. u P. (Omiš).

Najsigurnije sredstvo proti moljcim jeste prah od buhača. U tu svrhu uzme se dobro posušenog buhačevog cvieća, samelje u sitni prah, pa s njim pospe suknenina. Pregiblje se suknenina, zamota u prtenu plahtu ili poplun, pospremi, pa i s dvora po prtenini pospe prah od buhača. Na ovaj način učuva se suknenina sigurno od moljaca. Neki rabe kamfor, kolikim uspjehom ne znamo sigurno. Nu, kamfor vonja neugodno, otupljuje živce u obće i životnost spolnih ustroja, a ne može biti od efekta, nego samo na zatvorenu mjestu.

82. Molim vas, što se razumjeva pod imenom vriesača zemlja?

J. I. u E. (Kistanje).

Vriesača zemlja, zove se ona zemlja, koja postaje raztrošbom liešća od vriesa ili vriesine (erica). Obično se sakuplja po gajevim izpod vriesina, nu može se i napraviti. U ovu svrhu uzme se kića od vriesa izsječka se na sitno, pa metne u jednu jamu da pregnije. Gnijenje podupire se poljevanjem osokom, te čestim prekopavanjem.

83. Imadem nekoliko jutara zemlje zasijane djetelinom, i to od jedne, dvi i tri godine. Ove godine pokazale se u njoj nekakove žice nalik kose. Najpre se malo pokaže, pa se širi, te tamani i žile od djeteline. Neznam od čega je ova bolest došla, ni kako se tamani, te vas molim obznaniti me.

B. b. K. u V. (Hrcegovina).

To što vam je napalo djetelišta, to je vilina kosa (Cusenta trifolii). Ako ju odmah ne izkorienite uništit će vam sve djetelište. Vilina kosa može da se utamani na više načina. Najlaglji je, da se pokosi djetelina na onome mjestu gdje se je vilina kosa pojavila, pa sva djetelina za 1 metar daleko od toga mjesta, onda se slamom ili drugim gorivom izgori ta djetelina i vilina kosa i progori pokosena čistina. Ako imate pri ruci živoga vapna pospite obilno okuženo mjesto živim vapnom a viline kose će nestati. Ovo su vam obična i sigurna sredstva. Progoreno odnosno od viline kose, izčišćeno mjesto valja po novo zasijati djetelinom, da se ne nasede korov. Obširnije o vilinoj kosi čita se na strani 62 i 63 „Gospodarskoga Poučnika" od god. 1884.

84 Bojim se da mi se konj osipljivio. Ima 5 ili 6 mjeseeih da pušta često vjetar. Molim posavjetujte me čim i kako da ga liečim?

P. B. u S. (Knin).

Sipljivost je neizlječiva bolest. Dali je pak vaš konj sipljiv ili ne mi nemožemo zaključiti iz priobćenih nam podataka. Uzroci sipljivosti jesu razni; kao izrastine u nosu, ždrielu, jabučici ili dušniku, onda kao posljedica zapale pluća ili pogrudnice, pa usljed mana srdca. — Napokon, a po svoj prilici ovo je vaš slučaj konj može postati sipljiv ako se hrani blatavim, nagnjilim sienom. Sipljiv konj slabo je sposoban za poveći rad, i to tim manje, čim je jača neduha. — Vriednost sipljivog konja pada od dana na dan, s toga se u zakonu broji sipljivost medju glavne mane s jamstvom od 15 dana.

B. Nova pitanja.

85. Molim vas obavjestite me, kako bi mogao utamaniti uš, koja mi je napala kupus. — Uš je boje lužista, a gdješto je kupus pocrnio od uših.

P. P. u B. (Zadar).

Kušajte jedno od onih sredstava navedenih u odgovoru na pitanje 80 is ovog istog broja. Za kupus je svakako najbolja raztopina modre galice (1 kg. u 100 litara vode), jer kupus ima prilično tvrdo lišće. Takav kupus pred kuhanjem valja dobro izprati u vodi.

86. Molim vas javite mi, gdje bi mogao nabaviti loze amerikanske, i uz koju cienu? — Jeli divlja loza zvana grešika i ona podvržena ušencu?

J. I. u E. (Kistanje).

87. Mojim ružama, svake godine oko 1 srpnja počme žutiti lišće, pa svrši da poodpada. — Koja je to bolest, i imali proti njoj lieka?

J. I. u E. (Kistanje).

88. Imadê li zakon, koji zabranjuje pošiljanje sjemena od buhača u strane zemlje, kao n. p. u Ameriku ili u Australiju. U slučaju da zakona nema, što bi vi o tom pošiljanju rekli? Kakvu bi škodu nanielo Dalmaciji, da uzplodi u tudjim stranama?

X. u Y.

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1888.

P. n. č. g. Kirinčić D. A. — Kundić M. — Dvornik M. — Glusčević A. — Bolnica - Šibenska — Tustanić F. — Glavinić M. — Samšalović M. — Bačić R. — Draganić V. — Petrović A.

— *Č. g. Zgaga A. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g. 1888*

— *Č. g. Božić D. arc. — A vaša do konca travnja t. g.*

— *Č. g. Gabrić I. — Broj 13 i 14 odposlali smo vam na novo.*

— *Č. g. Lukić T. — I vami broj 7 i 11.*

— *Č. g. Buić O. Č. — A vami cieli tečaj god 1883, 1884, 1885, 1886 i 1887, a od godine 1882 one brojeve, koje smo još imali u zalihi. — Da ste zdravo!*

— *Č. g. Mikiša A. — Izvolite javiti nam, koji vam svezci od knjige „O uzgoju i njegovanju cvieća", fale, jer smo još u stanju da vam ih ponovno pošaljemo. Na podmiru računa izvolite do prilike poslati nam novč. 40.*

— *Č. g. Vidaković J. — „Mane i bolesti vina", te "O uporabi dropa" odposlali smo vam.*

— *Č. g. Ivančić A. — Nije nikakav trud.*

— *Č. g. Ditmar R. — Ono je posve malešno.*

— *Č. g. Perica P. — Vaše obećanje, bile su prazne rieči. Ako nas mislite za nos voditi mi ćemo udariti drugim putem, naime sudbenim. — Uomo avvisato . . . .*

— *Č. g. Livaković I. — Knjiga „Uputa u Ratarstvu i gospodarstvu za praktičnu porabu", koju je izdala Hrvatska zemaljska vlada u Zagrebu, bez sumnje je najbolja priručna poljodjelska knjiga. Ciena joj je 2 forinta.*

☞ **Eto je izteklo prvo polugodište. Mnogi i mnogi nisu još podmirili predbrojbu itd. Molimo ih da nas se sjete, jer nam zapinju računi.**

Uprava.

U ZADRU 1888. Brzotiskom „Narodnoga Lista"

Godina VII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 17

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Rujna 1888. **Ciena je listu 3 fiorina na godinu** **ŠIBENIK, 1 Rujna 1888.**

FILOKSERA.

Za nedaćom (Oidium) posjetio nas je mildew (Peronospora), a sad nam je pred vratim od kuće filoksera, taj treći i najgori bič božji. Uzalud se je tješiti, da je još kod nas nema, te da nas može obići. Ako nije već do sada uvedena, njezin dolazak kod nas samo je pitanje vremena. Ili danas ili sutra, ona će doći, jer iz Lušinja najbliži i najnaravniji put joj je Dalmacija, a pri tom, ona će sliediti samo obični i već opetovano put prokušani način širenja. Tvrdnje nekih, da su širenju filoksere od velike zaprieke more, rieke i visoke gore, izjalovile su se u praksi. Ona ima na stotine načina, kojimi se može dalje širiti, a bez da joj čovjek može put prepriečiti.

Obično ona se širi ili plodinami, koje se prenašaju iz okuženih u zdrava mjesta ili rojenjem.

Širenju sredstvom zemaljskih plodina može se doneklen stati na kraj, samo valja pri tom odlučno i odvažno raditi.

Nadati se, da će vlada sve potrebite mjere proti širenju preduzeti, jeste isto kao nadati se da dažd iz vedra neba. — Vlada mora da se kreće u okviru zakonâ, a ti su što se širenja filoksere tiče jako krnjavi, jer se pri sastavljanju istih moralo obzira uzeti na slične zakone postojeće kod drugih naroda, i jer se nije mogla priečiti slobodna trgovina.

Ali ono što se nemože polučiti sredstvom zakona ono dade se polučiti odlučnim postupanje.

Djelovi loze u obće, a osobito podzemni djelovi, kao panjevi i žile jesu najlaglje sredstvo širenju ne krilate filoksere. Dakle pruće, ključece, lozovinu, grozdje nebi niko smio uvadjati ili kupovati, a ako se doznade, da neko drugi štogod takova donio, valjalo bi liepim načinom nastojati da te stvari odmah izgori.

Koci ili taklje iz vinograda, povrtline sa žilama ili grumenjem zemlje, cvieće u loncih, krompiri, repe itd. jesu takodjer sredstva, kojim se filoksera posve lako širi.

Veći dio ovih plodina dolazi kod nas iz Italije, Trsta ili Kranjske gdje je filoksera dobrano razširena, pa nije izključena mogućnost da se tim putem uvede filoksera. Ako ćemo da se to ne dogodi valja da svi odlučimo ne kupovati rečenih plodina iz navedenih krajeva. Kad niko nebude kupovao taljanske, kranjske ili tršćanske krumpire ili povrće, onda ih niko neće ni donositi na prodaju. Takovim postupanjem učuvali bi se sjedne strane od filoksere, a s druge strane poduprli bi gojitbu povrća na kući, što nebi bilo od male koristi po krajinu, u kojoj svake godine sami talijanci razprodadu do 700,000 fiorina povrća i krompira.

Krilata filoksera širi se i teže i laglje od ne krilate. — U jeseni naime, roje se filoksere, t. j. iz okuženih vinograda, u predvečerje diže se u zrak slabih ili jačih rojeva filoksere.

Te krilate sitne životinjice ne imadu velike snage, vjetar ih posve lako raznaša na sve strane. Vjetar može da ih odnese jako daleko, a ako to ne učini vjetar, one služe se drugimi provoznimi sredstvi. Čovjek, svaka životinja, brodovi, parobrodi, željeznice, kola itd. jesu obična provozna sredstva za filokseru. Da n. p. vjetar donese filokseru na čovjeka koji putuje parobrodom mimo Lušinj, ondje gdje se on izkrca, može filoksera odletiti na najbližu lozu te se razploditi.

Kad se daklen znade za sve načine širenja filoksere uzaludno je tješiti se nadom, da će nas filoksera obići. Ona će nas posjetiti ili prije ili kašnje, filoksera je za nas samo pitanje vremena.

Ali znajuć, koliki bi rasap bila za nas filoksera, dužnost je naša da ju dočekamo pripravni, inače, nebi nam ostalo nego izseliti se.

Proti filokseri najsigurnije sredstvo jesu neke vrsti amerikanske loze, jer one odole filokseri.

Moramo s toga nastojati, da što više tih loza razplodimo, da za slučaj filoksere budemo imali dosti ključeca ili korenjaka za obnovljenje naših vinograda.

Kod nas u Dalmaciji imade dosti vrstih amerikanske loze, gdje ih ima tu ih je razploditi, gdje ih nema, tu je nabaviti sjemena od amerikanskih loza i zasijati, te iz sjemena uzgojiti dobre matice.

Neki se boje, da bi se sjemenom od amerikanske loze mogla uvesti filoksera. Takova sumnja nema temelja. Sjemenja se filoksera ne hvata, pečke ili špice od loze su usred soka od zrnja doklen filoksera ne dopire, a opet ono je takove naravi, da se dade lako i sigurno razkužiti.

PODLISTAK.

O mašćenju vezova i slame.

(Nastavak vidi broj 16).

O pokostinam na pletivo.

Koliko god upliva način pletenja i tanganja na vriednost pletiva, isto toliko upliva pokostina.

Doduše nije stvar laka prirediti dobru pokostinu, pa čisto se opaža, da i jače radionice u tom grieše.

Pokostina, ako će biti dobra, mora da se brzo posuši, da bude tvrda, i da ostane tvrda One pokostine, koje se tope u toplini ili koje omekšaju djelovanjem same topline ruke, one nisu za ništa.

Pokostina od damar smole ne vriedi ništa, jer ne otvrdne nikad, a isto tako slabo vriedi pokostina kopala, u kojoj nigda nema kobalta, nego je obična raztopina omorikove smole u vinovici.

Izim dobrih kopalovih pokostina, dobre su sve pokostine od vinovice i od asfalta. Pokostine od vinovice su obično bezbojne, redje su smedje boje, no mogu se prirediti u svim mogućim bojama.

Bezbojne pokostine su svakako najbolje, jer ne alteriraju boju pletiva, što je od osobite koristi, ako pletivo nije bilo bojadisano.

Ako ćemo da nam se pokostina dobro primi, valja pletivo prije namazati kakovom čistom bielom klijom. Klija izpuni puči pletiva, pa se pokostina laglje primi i bolje ostane.

Pokostinu daje se pletivu na brzu ruku pomoću kista, ali tako, da pokostinam ostane sve namazano.

Za vinovične pokostine hoće da je kist mehak, dočim za kopalovu mora biti tvrd. Ako se hoće da pokostina bude debžja, onda se daje dva puta, ali se drugi put daje prije nego li se prva pokostina posuši.

Ako ćemo, da nam pokostina dobro ostane, mora pletivo biti posve suho, ne samo, ali nesmje doći u doticaj vlažnim zrakom prije nego li se ne posuši i otvrdne. Jer, dodje li pokostina u doticaj vlažnim zrakom prije nego li otvrdne ili se posuši: onda ona poprimi bjelkastu prevlaku, koja se kašnje ne dade nikako odstraniti.

Ima ih koji žele, da se spoj pletiva ne pozna na pletivu, to se postigne ili pokostinami ili uljenim bojama. Na praın svrhi uporabe rabe se uljene boje ili pokostine. Uljene boje, daju se dva puta, a onda po njima pokostina, a pokostina toliko puta dok se ispune spojevi. — Uljene boje drže se čvršće, dočim pokostina osobito debela posve lako popuca.

Pokostine ili se kupuju gotove ili se priugotavljaju. Tko radi na malo i nije priredjivanju pokostine vješt najbolje je, da ih kupuje gotove Tko hoće, da ih sam priredjuje, mora pri tom postupati posve obzirno. U prvome redu mora da pazi, da se ne dogodi nesreća od vatre. Toli vinovica, koli trpentinsko ulje, koje se rabe u rečene svrhe posve lako se upale. — Najbolje je na studeno miešanjem raztapljati u njima ono što se ima raztopiti. Jeli do grijanja, onda se u kotlu na zatvorenoj vatri raztope smole, pa kotlić odstrane od vatre, te po malo, uz neprestano mješanje dolije terpentinsko ulje ili smola.

Pokostine valja procieditı dok su još tople, a to zato, da u njima ne bude nečisti, jer ako je pokostina nečista, onda ne ostaje gladka na pletivu, nego hrapava.

Smedja pokostina od vinovice za košarice, priredjuje se, kako sliedi:

a) U jednoj staklenici raztopi se 2 kilog rubin smoline u pločicam (Rubin schellach) u 9 kg. vinovice (alkohola) od 95 stupnjeva postotnih. Ova pokostina je mutna, nu prociedjivanjem kroz hartiju za prociedjivanje postane posve bistra. Dali je bistra posve ili ne, ne upliva nit najmanje na porabu;

b) Ista pokostina priredjiva se ako se u kotliću na vatru raztopi 2 kg. mletačkog terpentina, pa kad je raztopljen, onda mu se doda takodjer u svrhu, da se raztopi 2 kg. rubin smoline u pločica (Rubin schellack). Kad se je raztopilo odstrani se kotlić od vatre, pa se raztopini dolije malo po malo i iz tiha 10 kilogr. alkohola od 95 stupnjeva postotnih. — Pozatim proc edi i ulije u staklenice;

c) Još se priredjuje fina smedja pokostina od vinovice. Ako se u jednome kotliću raztopi 1½ kg. mletačkoga terpentina i 1½ kg. fine narančaste smoline u pločica (orange schellack), pa se toj raztopini dolije pomnjom 8 kg. alkohola od 95 stupnjeva postotnih *(Sliedi).*

Mi s toga svakome preporučamo:

a) Da ne kupuje povrća, krumpira ni nijedne druge zemaljske plodine, koja dolazi iz Italije, Trsta ili Kranske;

b) Da razplodjuje što može više amerikanske loze koje odole filokseri;

c) Da nabavlja bez straha sjemena od amerikanskih loza, koje odole filokseri te da ga sije.

UGOVOR

sklopljen na temelju previšnjih odlukah od 13 srpnja 1878 i 23 svibnja 1886 medju kr. državnim šumskim erarom, kr. hrvatsko slavonsko-dalmatinskom zemaljskom vladom u Zagrebu i ličkimi občinami: Zrmanje, Srb, Bruvno, Gračac, Lovinac, Medak i Gospić, bivše ličke krajiške pukovnije, sada županije ličko-krbavske — s jedne strane; i

ces. kr. dalmatinskim Namjestništvom u Zadru i dalmatinskimi občinami: Knin, Kistanje, Skradin, Benkovac, Obrovac, Novigrad i Nin s druge strane, u Gospiću, 7 prosinca 1887.

Porazdielba i sadržaj ugovora.

Članak 1. Predmet ugovora 2. Svrha ugovora. 3. Podloge ugovoru. 4. Priznavanje prava služnosti paše Ličanom sa strane Dalmatinaca. 5. Priznavanje prava služnosti paše Dalmatincem sa strane Ličana. 6. Uknjižba prava služnosti na zemljišta unutar pašnjaka nalazećih se u vlastničtvu pojedinaca ili kućnih zadruga 7. Na pašu ovlaštena dalmatinska mjesta i razdjelba istih. 8. Sa služnošću paše obterećeni dalmatinski pašnjaci u Lici. 9. O preglednih skrižaljka (prilog I.) 10. Ob ugljevnih snimcih (prilog II.) 11 Obdržavanje i nadziranje ugovornih ustanova. 12 O trajanju ljetne i zimske paše i zabrani noćne paše. 13. Ograničenje služnosti paše i popaše. 14. O paševinskoj pristojbi (travarini). 15. Nadzor glede nagona blaga. 16. Travarina kao prihod. 17. O izkaznica 18. O prolaznica. 19. O prijavi za pašu 20. Izplata travarine i izdavanje paševnih cedulja. 21 O nošenju oružja. 22 Postupak u slučaju zloporaba. 23 Ob odštetnih zahtjevih i procjeniteljih. 24 Postupak sa tužbami i žalbami. 25. O promjenah u težatbi pašnjaka. 26 Izbor pašnjaka. 27. O porabi vrela i napojišta. 28. O branjevina i zagajivanju šuma na pašnjacih 29. O plandištih. 30. O koliba (stanovih) i sjenica. 31. Kada ugovor postaje kriepostnim. 32 O preinaci ugovora 33. Izmjera i omedjašenje pašnjaka. 34 Ob ovjerovljenju izmjere. 35. Izdatba i proglašenje ugovora

Članak 1 *Predmet ugovora.* Predmet ugovora jesu uzajemna prava služnosti paše: Ličana na pašnjacih u Dalmaciji prostirućih se na desnoj obali rieke Zrmanje i Morolaćkog zaljeva od Priveza do Tribnja,

i Dalmatinaca iz mjesta naznačenih u članku 7. ovoga ugovora u području ugovarajućih dalmatinskih občina, — na pašnjacih navedenih u 8 članku ovoga ugovora pod A. u nutarnjosti Like, a pod B. na hrvatsko-dalmatinskoj zemaljskoj medji.

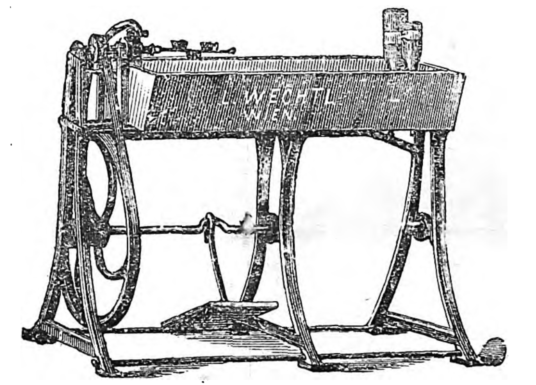
Članak 2 *Svrha ugovora.* Svrha ovoga ugovora jest sporazumno riešenje i konačno uredjenje prije naglašenih uzajemnih prava služnosti paše u interesu obih stranaka: da se obzirom na narodno-gospodarstvene odnošaje, napredni razvitak kulturne i potrebe pučanstva uglavе načelne ustanove za buduće izvršavanje paševinskih prava, i da se predusretne opetovano nastavšemu trvenju i razmiricam žiteljstva i pastira, uvedenjem trajnoga reda u uživanju postojećih pravah paše.

Članak 3. *Podloge ugovoru.* Podloge ovomu ugovoru jesu:

1. Radnički zapisnik od 29 srpnja 1775. 2. Novigradski ugovor od 24 listopada 1776 sa nastavkom od 23 srpnja 1777 Mješoviti mjestni izvidi od godine 1860 i povjerenstvene razprave od godine 1880. 4. Mnienje c. kr. austrijske financijalne prokurature od 14. prosinca 1862 broj 13528,1070. 5. Dopis c. kr. državnog ratnog ministarstva od 29 prosinca 1862 broj 4259, odjel 10, upravljen c. kr. državnomu ministarstvu. 6. Izradak c. kr. savjetnika dalmatinskog namjestništva pl. Zanchi-a od 26 prosinca 1873 broj 356res. 7. Preponizna predstavka broj 47 zapovjedajućega generala u Zagrebu, kao glavara bivše krajiške zemaljske uprave, generala topničtva barnua Mollinary-a od 4 kolovoza 1876 broj 7998 unutarnjeg odjela krajiške uprave, — o odkupu dalmatinske služnosti paše u obterećenih kotarih bivše ličke krajiške pukovnije. 8. Previšnje odluke od 13 srpnja 1878 i 23 svibnja 1886. 9. Odpis c. kr. austr. ministarstva za unutarnje poslove od 7 lipnja 1886 broj 9429. 10. Razprave i mjestni izvidi mješovita povjerenstva na dalmatinskih pašnjacih u Lici i na pašištu u Dalmaciji od godine 1887.

Članak 4. *Priznavanje prava služnosti paše Ličanom od strane Dalmatinaca.* Ces. kr. dalmatinsko namjestništvo i ugovarajuće dalmatinske občine Knin, Kistanje i Obrovac priznaje pravo služnosti Ličanom na dalmatinskom pašištu, na desnoj obali rieke Zrmanje i Morlaćkoga zaljeva od Priveza do Tribuja Uknjižba prava služnosti sa modaliteti i ograničenji ustanovljenimi u ovom ogovoru, u zemljištniku na gore navedeno pašište, u koliko je ovo občinsko dobro, — u smislu § 481 obć. gradj. zakona, dozvoljuje se.

Članak 5. *Priznavanje prava služnosti paše Dalmatincem sa strane Ličana.* Kr. državni šumski erar i kr. hrvatsko-slavonsko-dalmatinska zemaljska vlada sa ugovarajućimi ličkimi občinami priznaju mjestom navedenim u gromadi A. članka 7. ovoga ugovora, u području ugovarajućih dalmatinskih občina pravo služnosti paše na pašnjacih 8 članku ovoga ugovora navedenih, u području bivše ličke krajiške pukovnije, sada županije ličko-krbavske, i to u nutarnjosti Like (A) i na hrvatsko-dalmatinskoj zemaljskoj medji (B). Najveći broj blaga, što ga ova mjesta na rečene pašnjake dognati mogu, opredjeljuje se na 25,000 komada sitnoga blaga, ili razmjerni broj velikoga blaga, računajuć sedam komada sitnoga na jedan komad velikoga blaga. Uknjižba prava služnosti sa modaliteti i ograničenji, ustanovljenimi u ovom ugovoru, u zemljištniku na pašnjake u Lici pobliže označene u članku 8, u koliko su ovi državno ili občinsko dobro, — dozvoljuje se u smislu § 481 obć. gradj. zakonika. — Mjestom



Slika 38. *Stroj za izpiranje staklenica.*

pako navedenim u gromadi B. članka 7 ne pripada pravo služnosti paše niti po ugovoru, niti po dosielosti. Uvaživ pako gospodarstvene od nošaje ovih mjesta. i da su ona ipak, kako je zvanično izvidjeno, kroz mnogo godinah u zajednici sa ovlaštenimi na pašu mjesti uživala pašu na dalmatinskih pašnjacih; to se ovim u članku 7 pod B navedenim dalmatinskim mjestom dozvoljuje, da nadalje vrše pašu u zajednici sa ovlaštenimi mjesti na pašnjacih ličkih navedenih u članku 8 polag ustanova ovoga ugovora, nu ipak time, da se ova mjesta ne mogu uknjižiti, i da mjestom gromade A pripada prvenstvo u toliko: ako bi se pašnjaci umanjili ili ograničili tako, da se nebi mogao prehraniti u članku 7 ustanovljeni broj blaga, to se u prvom redu imade razmjerno umanjiti broj blaga, što će ga mjesta B. na pašnjake smjeti dovesti. Najveći broj blaga opredieljuje se kod ove gromade na 35,000 sitne stoke

Članak 6. *Uknjižba prava služnosti na zemljišta unutar pašnjaka — nalazećih se u vlastničtvu pojedinaca ili kućnih zadruga.* U koliko se obostrano priznata paševinska prava tiču zemljišta, koja unutar ovdje ustanovljenih pašištah leže, ali nisu zemljištničko vlastničtvo države ili občinah, već su javnih knjigah unešena u vlastnost pojedinih privatnih posjednika ili kućnih zadruga obvezuju se ugovarajuće stranke uzajemno:

da će u ovom ugovoru priznato izvršivanje paševinskoga prava na takovih zemljištih po ustanova ovoga ugovora, — u koliko je isto novigradskim ugovorom i dosadanjim vršenjem stečeno i pravno osnovano. — stimi zakonitimi sredstvi štititi i podržavati, i da će sliedstveno, bud u ili možda sudbeni koraci potrebni, pružiti pomoć i izbjedu, nu da se ipak u potonjem slučaju iz možebitna nepovoljna riešenja sudova obostrano ne može izvoditi ikakova obveza na odštetu.

Izhoditi uknjižbu prava služnosti na takova zemljišta, koja nisu zemljištničko vlastničtvo države ili občine, dobrim načinom ili sudbenim putem, pregušta se ovlaštenikom. Pri tom će ugovarajuće stranke uzajemno ovlaštenikom državne stranke unutar granica zakona biti u pomoć, osobito imati će obostrane upravne oblasti sudjelovati u svrhu postignuća dobrovoljnih uknjižbenih privola.

Članak 7. *Na pašu ovlaštena dalmatinska mjesta, i razdielba istih.* — Mjesta dalmatinskih občinah Knin, Kistanje i Obrovac, ležeća na desnoj obali Zrmanje i morlaćkoga zalieva od Priveza do Tribnja, koja novigradskim ugovorom od god. 1776 posjedovahu zajamčena prava na ljetnu pašu u Lici, i kojih prostrano pašište i sada po ovom ugovoru služnošću paše Ličana ostaje obterećeno, sačinjavaju u 5 članku spomenutu gromadu A na pašu ovlaštenih i prednost imajućih dalmatinskih mjesta, i to:

I. Gromada A.

Občina Knin 1. Mokropolje.

Občina Kistanje 1. Ervenik gornji i dolnji.

Občina Obrovac 1. Žegar. 2. Krupa. 3. Golubić. 4 Bilišane. 5. Muškovci. 6. Zaton. 7. Jasenice. 8. Seline. 9. Starigrad. 10. Tribanj. Ukupno 12 mjesta.

U članak 5. pomenuta mjesta, kojim je dozvoljeno izvršivanje paše, sačinjavaju gromadu B. i to:

II. Gromada B.

Občina Knin: 1. Oton i Bender. 2. Padjen. 3. Radučić. 4. Očestovo. 5. Zagrović.

Občina Kistanje: 1. Biovičinoselo. 2. Inoševci i Rudele. 3. Kistanje. 4. Nunić. 5. Dobropoljci. 6. Modrinoselo i Bjeline.

Občina Skradin: 1. Skradin. 2. Gjeversko. 3. Bratiškova. 4. Čista.

Občina Benkovac: 1. Popović. 2. Bruška i Brgud. 3. Lepuni. 4. Lisičić.

Občina Obrovac: 1. Karin. 2. Kruševo. 3. Zelengrad 4. Medvidje.

Občina Novigrad: 1. Vinjerac. 2 Slivnica. 3. Posedaria. 4. Novigrad i Paljuk. 5. Pridraga.

Občina Nin: 1. Ražanci i Ljubac. 2. Poljica, 3. Dračevac. 4. Briševo. 5. Visočane. — Ukupno 33 mjesta. *(Sliedi).*

Grož dje.

Grožđje je plod loze, koja uz naše klimatičke odnašaje radja svake godine.

Ono može, kad je dozrelo, da se zoblje ili da se suši, ali se većim djelom uporablja za proizvadjanje vina.

Zrno grožđja sastoji se iz kožice ili pljuve, iz soka i iz sjemena ili pečke.

Izgnječeno grožđje sa ili bez ozubina daju nam mast, a ovaj se sastoji opet iz tekućega diela ili šire i iz dropa, kojeg sačinjavaju pljuve i pečke, odnosno i ozubine.

U širi provladjiva slador, uz kiseline vinske. Množina sladora i kiselina i razmjer izmedju prvoga i drugih mienja naprama zdreloči i vrsti grožđja.

Stanovite vrsti grožđja imadu osobitih sastavina, n. p. mirluh neki, kojega pak priobće mastu, te uplivaju na njegov miris ili tek.

Razne sastavine grožđja nisu podjednako razdieljene u zrnju; n. p. mirisavo ulje nalazi se u kožici, dočim se mastilo nalazi u prvim redovim stanicâ do kožice, a treslovina u pećkam i u pljuvam. U pećkama imade i mastnoga ulja. Sok sastoji se većim dielom iz vode, sladora, kiselina i soli.

Na množinu ovih sastavina grožđja upliva podneblje, zemljište, položaj, način rezitbe, vrst loze, njene godine, snaga, bolesti itd.

Najglavnija sastavina grožđja jeste slador, jer on odlučuje na množinu alkohola, koje će sadržavati vino, kada mast prevrije.

Množina sladora u mastu mienja obično izmedju 15 i 25 po sto. Bolje vrstih masta mogu da sadrže i 30% sladora, a loše samo 12 ili 13 po sto.

Najbolji mast, ostavlja 40 po sto suhih tvarih, koje se većim djelom sastoje od sladora, a najlošije samo 10 po sto.

Grožđje nesmje se trgati (brati) dok nije posve dozrelo. Čim je zdrelije grožđje, tim je razmjerno ono tečnije i sladje, i tim su pojedini djelovi zrnja mekši, izuzam pećke.

Vješt vinogradar pozna na pogled od boje zrnja, ako je ono zdrelo i koliko mu se hoće da dozrije.

Kad je grožđje posve zdrelo postulja postane tamno smedje boje, a isto tako i petljice. Od ovih dapače odciepljuje se zrnje, dok za u nalko jačo dotakne. I pećke poprime istu boju, one se dapače i posve lako odieljnju od soka u sred kojeg se nalaze.

Ni u posve čistim nasadim t. j. u takovim, koji su zasadjeni jednom samom vrsti loze, ne dozrieva sve grožđje na jedanput.

Obično se vinogradar drži sredpje mjere, t. j. čeka, da veći dio grožđja bude posve zdreo, pa onda trga; nu ima vinogradara, koji se navraćaju više puta t. j. trgaju grožđje kako dozrieva. U Burgonji u Francuskoj drže se što se jematve odnosno trganja tiče, jedne stare poslovice, kaja kaže: „Tko će da mu je jamatva dobra, mora da trga zdrelo grožđje medj kojim ima pomješano nešto nezdrela, i nešto izsuhvanoga grožđja".

Obično grožđje se ismasti odmah dok je potrgano i pročišćeno, no za hrdjavih godina kad nije grožđje posve zdrelo, ili ako ga se namjerava rabiti za fino vino, onda se grožđje nešto prosuši, da se umanji množina vode, te usljed toga povisi množina sladora. **I. P.**

Ehedder-ski sir.

Ovaj se sir pravi i Eheshiru i Sommersetshiru.

Najpre obere se mlieko večer prije omuzeno, te odlije u drveni sud, — Ovome mlieku dolije u jutro pomuzeno mlieko, i skorup.

U zimsko doba primješa se mlieku nešto kisele surutke, tako da na 100 litara mlieka dodje jedan litar surutke.

Odmah primješaju mlieku tangu i sol, pa u tu svrhu, na 100 kg. mlieka uzmu 4 žlice annato boje i kg. soli.

Pred sirenjem mora da je mlieko toplo 28 do 32° C, a to se lako postigne dolievanjem ugrijana mlieka. Sirišće je jednostavno, od lonjaka, a ne stavlja se puno sirišća, da sir ne postane lomljiv i prhak.

Sada se sve skupa dobro pomješa, pokrije sud i pusti da 40 do 60 časova počine.

Poslije toga izdrobi se sirac režačom (kutlačom), a surutka se odstrani velikom plosnatom žlicom.

Sad se surutka nešto ugrije, pa se njom polieva razdrobljeni sirac i mieša se neprestano sve dotlen doklegod se nepostigne prijašnja toplina, naime 28 do 32° C., a do potrebe i 36° C.

Pol sata kašnje odstrani se sva surutka, sirac izreže na križ, pa pokrije vlažnom krpom.

Pol sata kašnje odstrani se sakupljena surutka, prevrne se sirac i opet pokrije vlažnom krpom.

Sirac ostane ovako, doklengod ne postane slabo kiselastog teka, što se doznade ako se često kuša. Kad je sirac postao kiselast, metne se u krpu, pa skupa ovom u izprobušeni kalup, a ovaj sa svim pod tisk, te se pritisne težinom od 600 do 1000 kilograma.

Kad se usljed pritiska izluči sva sirutka, onda se izvadi sirac i razdrobi, pa prenese na hladnijem mjestu, da ohladi nešto oko 18 do 20° C.

Sad se sirac posve izmrvi i po mogućnosti ohladi još za nekoliko stupnjeva, pa se posoli, metne u drveni kalup, pa onda pod tisk. Pod tisk ostane 3 dana i 3 noći, ali se kroz to vrieme svako 12 satih prevrće i svaki put mienja mu se krpa, koja je izpočetka vlažna, a kašnje suha.

Sir tiska se s početka su 150 kg. težine, pa se postepeno pritisak povećava, tako da kad svrši tiskanje pritisak je od 500 do 600 kg

Izpod tiska dolazi sir u sirarnicu, čvrsto omotan, te se ovdje, s početka nakon 12 satih. a kašnje nakon svaka 24 sata, a napokom svakog tjedna jedanput prevrne.

Gornji omot digne se sira nakon 4 do 6 tjedna, a dolnji nešto kašnje.

Kada se sir počme dizati (kisnuti) valja ga gdjegdje ubosti iglom, da mogu plinovi izlaziti; popuca li pak sir na kori, onda mora se oprezno zamazati maslom.

Da sir posve uzdrije trebuje 5 do 12 mjesecih njege. A najbolje i najpravilnije uzdrije, ako je u sirarnici toplina od 14 do 16°.

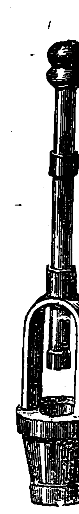
Prof. **J. Ubl.**

SVAŠTICE.

Kvasina od malina proti groznici. Toliko put i ljudi i djeca poboljavaju od mukle groznice. Stotina ljekova ništa ne pomaže. U kvasini od malina može naći svaki čovjek sasvim jednostavni i jeftini liek Kvasina od malina priredjiva se kako sliedi. Uzme se šest litara friških malina, izčiste se, pa izgnječe u jedan posve čisti, iznutri ocakleni lonac. Tim izgnječenim malinam dolije se dva litra dobre vinske kvasine (octa, sirčeta), zaklopi se dobro pa pospremi na hladnu mjestu. Na hladnu mjestu ostane osam dana, ali se svakoga dana jedanput dobro pomješa. Devetoga dana se sok iztiska, pa metne da se otaloži. Kad se otaloži odlije se bistri dio u čisti ocakleni lonac. pridoda mu se $1\frac{1}{2}$ kilogram na sitno smrvljena sladora (komadića), pa ukuha na vatri. Za kuhanja, opjeni se, pa kad povrije metne se na stranu da ohladi. Onda se ulije u staklenice i dobro začepi. Bolestniku daje se ova kvasina razvodnjena, u onom razmjeru, kako mu više prija; a pije je koliko god ga je volja.

Za čuvanje i uzdržavanje ljesina, koža ili bilja rabi se vrlo dobrim uspjehom tekućina, koja se priredjiva kako sliedi: U tri litre vrele vode raztopi se 100 grama kocelja (alaun), 25 grama kuhinske soli, 12 grama salitrovine, 60 grama pepelike i 10 grama sićanove (arsenikove) kiseline Kad se ohladi onda se prociedi, pa se ovom tekućinom mažu, odnosno impregniraju ljesine, kože ili biline. Na 10 litara ovakove bezboj i bez mirisne tekućine doda se pred porabom 4 litra glicerina i 1 litar metil alkohola.

Starost konja opredjeljuje se obično po zubih. Napram tomu koliko su izlizani jedni ili drugi zubi gornje ili dolnje čeljusti može se doznati, koliko je godina konju. Ali taj način je zanovetan, jer valja gledati konju u usta, a težak je, jer se hoće prilične vještine, da se oprediele godine na brzu ruku. Montfort uči, da kad konj imade više od devet godina, daje stvar najlaglja opredieliti koliko imade godina, jer da mu se nakon devete godine u uglu dolnje trepavice napravi svake godine jedna nova naborina. Imali dakle u uglu na donjoj vedji jedna naborina, onda konj ima deset godina, imadu li dvi onda ih ima jedanaest, imadu li četiri naborine, onda konj imade 13 godina itd.



Slika 39. *Sprava za začepljivanje bačava.*

Liečenje nagnjilih debala. Debla od mnogih stabala posve lako pregnjiju. Uzrok gnjijenju može biti raznovrstan, nu obično jeste ustava vode. Gdje gnjijenje debla preotme mah lako da stablo pogine, svakako trpi puno, a vjetar može ga laglje prelomiti. Dok gospodar opazi da mu je deblo počelo gnjiti, dužan je izrezati do zdrava, pa dotičnu prazninu izpuniti zagasenim vapnom. Stablo doduše nešto protrpi i zaostane prve godine, no to ne smeta; gnjijenje se obustavi, pa je stablo sliedeće godine već oporavljeno i tjera bujnije.

Slabi krumpiri krma za blago. Slabi kržljavi, ili gnjiloćom (peronospora infestans) okuženi krompiri, mogu se upotrebiti, kao krma za blago ako se s njima postupa kako sliedi. Dok se poberu takovi krumpiri izčiste se odnosno izperu, pa izkuhaju ili u vodi ili na paru; onda se izgnječe pa naslažu u drvene badnjeve i dobro zasole. Na ovaj način uzdrže se zdravi dugo vremena, čak nekoliko mjesecih, a blago ih rado jede. Ako ćemo da se još bolje čuvaju, onda se postupa s njima kako sa dropom od grožđja. Metne se odozgor slame, pa debeli sloj gline. koja se uzdrži uvjek vlažna da ne popuca.

Alizarin crnilo. — Toli obljubljeno alizarin crnilo, koje se računa da je najbolje crnilo, pravi se kako sliedi. Iz 42 diela aleppo šiska i 3 diela holandežkoga broća napravi se toplom vodom izvarak da tekućina sačinjava 120 djelova. Izvarak se prociedi, pa onda mu se dodade 2 diela sumporno kisele čuvit (indigo) raztopine, 2 diela zelene galice i 2 diela željezne razto pine od drva.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Stroj za izpiranje staklenice, slika 38. Gradjena je sva od gvoždja, izuzam kopanj cu, koja je od drva, ali obložena tutijom. Ciev kojom dotiče voda za izpiranje, pa onda ona koja dovodi vodu kojom se properu staklenice, onda otočna ciev i ša afi gradjeni su od mjedi. Voda dotiče snagom, pa se snagom i odraziva. Mogao bi se poškropiti ili smočiti radnik, a da se to ne dogodi postavljena je za branu jedna limena ploča. Kako se iz opisa razabire, u svaku staklenicu dotiče dvaput čista voda, pa nije moguće, da ona nepostane sasvim čista. Stroj radi djelovanjem desne noge na polugu, koja se pri zemlji nalazi. Voda za izpiranje staklenica mora da dotiče iz obližnjeg, nešto poviše stojećeg badnja ili bačve ili pak iz vodovoda. Na ovome stroju može se izprati do 500 staklenica na sat. — Ovakove strojeve gradi L. Wechtel iz Beča.

Sprava za začepljivanje bačava, slika 39. Ova sprava gradjena je od gvoždja, a s njom se začepljivaju bačve ili burad čepovim od pluta. Ukuhan čep metne se u onoj praznini na dolnjem dielu sprave, spusti se gornji pomični dio, tako da mu dolnji kraj stoji na čep. Metne se sprava okomito na vranj, pa se običnim drvenim batom, udari nekoliko puta po gornjem okruglom djelu sprave. Nakon par udaraca bačva je već začepljena. Ovakova sprava za začepljivanje stoji kod L. Wechtela u Beču fiorina $8\frac{1}{2}$.

Gospodarske Viesti.

Koncem minuloga mjeseca putovao je po Dalmaciji naš suradnik gosp. August Pexidr profesor kemije na kr. gospodarskom i šumarskom učilistu u Križevcih.

×

Vijesti, koje nam dolaze iz Omiške krajine, te Zadarskog, Obrovačkog, Kistanjskog, a iz drugih kotara baš su žalostne, mildew je baš opustošio vinograde. Mjestimice se pak usljed miceliuma od peronospore suše grozdovi s reda. A gore nego li kod nas opustošio je mildew vinograde u Istriji i Hrvatskoj.

×

Hrvatska zemaljska vlada poslala je gosp. Ivana Jagića u Francusku, da se uvjeri o uspjesim postignutim toli raznimi načini tamanenja filoksere, koliko o tom kako uspjevaju amerikanske loze, koje filokseri odole.

+

U Sarajevu ustrojila se je banka pod imenom „Bosansko-Hrcegovačka dionička banka". Temeljna glavnica banke jeste od 100,000 forintih.

×

U Šabcu u Srbiji nakopali su u zadnje vrieme puno olova, pa će ga se na skoro prodati na jedanput do 40,000 kilograma.

+

Španjolski ministar poljodjelstva poveo je pregovore sa nekim trgovcim Londona, Pariza, Hamburga i Berlina, u svrhu ustanovljenja vinarskih agencija. U Hamburgu je već i uspjeo sklopiti ugovore nekim tvrdkama, da će prodavati samo španjolska vina, koja će dostavljati španjolski vinogradari na način koji opredieli ministarstvo.

+

U Francuskoj i u Italiji protrpili su vinogradi neprocjenjive štete od mildewa. U Magjarskoj je u obće slabo rodilo, izuzam nekoje kotare u južnoj magjarskoj.

+

Gosp. Sikora ravnatelj Ratarnice u Feldsbergu obratio se je na sva ravnateljstva ratarnica, da skupno uprave molbu na vladu, odnosno zemaljske odbore i sabore, te na carevinsko vieće, u svrhu, da se onima koji izuče jednu ratarnice, te ostanu gospodariti na kući, obali vojnička služba od 3 na 2 godine.

+

U Magjarskim ergelam uzgaja se svega 3115 konja za razplod. Od tih goji se u Mezehegičkoj ergeli 1646 komada, u Babolni 539, u Kisberu 509, a u Fogarašu 421.

×

Do konca lipnja t. g. uvelo se je u Njemačku 127,012 komada krmadi i odojčadi, dakle za 144,130 komada manje nego lani, jer je lani u razdobju od 1 siečnja do 30 lipnja bilo uvedeno 271,142 komada. A taj manji uvoz dolazi ponajviše na štetu naše države. Lani t. j. god. 1887 uvelo se je iz Austro-ugarske u Njemačku od 1 siečnja do konca lipnja 138,453 komada što krmadi što odojčadi, a ljetos u istome razdobju samo 33,990 komada, dakle za 104,463 komada manje nego lani.

+

U Sležkoj i u Poznauskoj pojavila se je ljetos množina skakavaca, tako da je i vojništvo pomoglo tamaniti ih

+

Najveći grozd na svietu bio je uzgojen godine 1875 u ingleškoj od vrsti trebbiano. — Taj grozd težio je 26 funtih i uncu. — Tako „Gardeners Chronicle“.

+

Sud u Montpellieru u Francuskoj dosudio je, da se za prekapljivanje za bolnice imade uporabiti:

a) 120 bačava crnoga vina uvedena iz Napulja, koje je bilo umjetno bojadisano, bojom kamenougljena porjekla, te

b) 250 bačava crnoga vina uvedena iz Valencie u Španjolskoj, a patvorena salitrovinom, a napokon

c) 50 bačava crnoga vina uvedena takodjer in Valencije, a umjetno bojadisana bojom kamenougljena porjekla.

+

Gosp. Saredo-Parodi sastavlja neki preparat, kojeg on krsti „*Peronosporosfuge*“, te po svjedočbam rećbi da je to dobro i praktično sredstvo proti mildewu.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

86. Molim vas javite mi, gdje bi mogao nabaviti loze amerikanske, i uz koju cienu? — Jeli divlja loza zvana grešika i ona podveržena ušencu?

J. I. u E. (Kistanje).

Loza amerikanskih mogli bi najcjenije dobiti od *Družtva za obranu austrijanskoga vinogradarstva u Beču* ili pak od *Stazione esperimentale u Parenzo.* Ali uvoz amerikanskih loza nije dozvoljen, osobito pak ne iz okuženih predjela. Kakove su vrsti amerikanske loze, koje su kod nas od davnine uvedene ne znamo, jer žalibože sva naša nastojanja i preporuke da bi se tih loza dočepali, do danas izjaloviše se. One amerikanske loze koje odole filokseri najbolje je uzgajati iz sjemena, a dobra sjemena djeli vlada, te ga se može nabaviti od Vilmorin i Andrieux iz Pariza. Od sjemena, kojeg je vlada lani darovala Ratarskim Tečajem u Šibeniku i Trogiru, te koja su sjemena u svoje vrieme zasijana, proklicalo je po nekoliko zrna od nekih vrstih, pa će se do par godina moći razplodjivati ključecim. Kakova je grešika ne znamo, ali mora da je divlja vrst od Vitis vinifera, a nijedna vrst od Vitis vinifera t. j. od naših loza, nemože da odoli filokseri.

87. Mojim ružama, svake godine oko 1 srpnja počme žutiti lišće, pa svrši da poodpada. — Koja je to bolest, i imali proti njoj lieka?

J. I. u E. (Kistanje).

Ako je bolest uzrok što oko 1 srpnja počme žutiti lišće vaših ruža ne možemo da sudimo, bez lišća, te u obće, bez da vidimo i obadjemo dotične ruže. Mi smo do sada opetovano put opazili istu stvar i na drugim mjestim, ali lišće nije žućelo od bolesti, nego radi nagle nestašice vlage ili radi stajanja vode u zemlji na žilama. U prvome slučaju valjalo bi dotične ruže zalievati, u drugom slučaju valjalo bi prorahliti zemlju da voda laglje otiče.

88. Imade li zakon, koji zabranjuje pošiljanje sjemena od buhača u strane zemlje, kao n. p. u Ameriku ili u Australiju. U slučaju da zakona nema, što bi vi o tom pošiljanju rekli? Kakvu bi škodu nanielo Dalmaciji, da uzplodi u tudjim stranama?

X. u Y.

Nije nam poznat zakon, koji bi zabranjivao pošiljanje sjemenja, ma kojih vrstih biljnâ, u kojumudrago zemlju na svietu Ako je vama pošta povratila dotični ovoj, to mora da leži u manjkavosti forme. Ili ovaj nije bio obvijen i zapečaćen kako valja ili nije bio obskrbljen potrebitim popratnicama ili što drugo slična. Što puta vraća pošta ovoje i s razloga koji se nedadu protumačiti...... Da buhač uzplodi u tudjim zemljama, kao n. p. u Ameriki ili u Australiji, nastala bi odtud po dalmatinske proizvoditelje velika šteta, jer bi podlegli konkurenciji. — Zašto je pala ciena žitijam, ako ne s amerikanske konkurencije? Zašto ona vuni, ako ne s australske konkurencije. Danas se više jedva izplaća gojiti žitarice, a po gotovo se više niti ne goji ovce radi vune. — U Americi i u Australiji uz prostrana, bezciena i plodna zemljišta obskrbljeni su svakovrstnim orudjem i strojevim, koji olakoćuju radnju, a tim su troškovi proizvodnje cjeniji. — U nekim predjelim Amerike i Australije, gdje se na stotine taljanskih, njemačkih i irlandežkih radničkih obitelјih naseljuje, nadnice su gotovo po ništa, mnogi rade za samo jelo; kad nebi dakle u gojitbi buhača bili uporabivi strojevi, amerikanski buhač bi ipak pravio konkurenciju našemu i količom proizvoda i cienom.

B. Nova pitanja.

89. Moji vinogradi okuženi su mildewom. Lišće je poodpadalo, a grożdje ni zdrije ni raste. Molim vas uputite me, kako da popravim mast od takovoga grožlja? Dade li se popraviti dodatkom žeste ili dodatkom alkohola? Za ječni slučaj, koliko treba dodati jednog, a koliko drugog na svaki hektolitar masta?

F. M. u S. (Istra).

90. Nekoliko je godina da su naši težaci običavali, nešto kore na maei pri panju ostrugati, i to baš za cvatnje. Tu radnju, t. j. struganje, obavljaju samo na one loze koje u cvatnji svrgnu grožđje t. j na talozvane prljače ili prhutavke. jer da su se iskustvom uvjerili, da to pomaže t. j. da na grozdovim takovim loza zametne se puno više grožđja negoli bi ga se zametnulo, da kora nije bila ostrugana. Izim toga tvrde da su iskusili, da na takovim lozam grožđje prije dozrieva, da se maca manje pruti, a da iz panja tjeraju jače mladice. Ljetos se neki težaci nisu ustavili kod navedenog postupka, nego su u njekim vinogradim za cvatnje ostrugli sve loze, koliko god ih ima U tu svrhu rabili su drvena štipala t. j. razciepali bi komad tvrda drveta, pa onda tim štipalom ostrugali koru na maci pri glavi svake pojedine loze. Izim što za cvatnje, neki su ostrugali i prije cvatnje. Pošto ob ovoj stvari nisam nigdje ništa čitao, niti ikada šta čuo, a pošto sam se sam ljetos uvjerio, da su ti vinogradi obilnije rodili, te da je grožđje ranije i bolje dozrelo, molim vas izvolite mi kazati vaše mnienje ob ovoj radnji, te dali kašnje mogu trpiti loze od ovoga postupka, pa ako imade kakav naročiti stroj, kojim bi se laglje dala obavljati ova radnja.

D. M. u Ž (Makarska).

91. Želio bi nabaviti jednu skrinjicu za razašiljanje jaja, kako no slika 35 u broju 15 „G. P.“ Molim obznanite me tko ih prodaje?

L. F. u B. (D. Austrija).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1888.

P. n. č. g. Albanesi N. — Bandur M. — Zikmundowsky F. — Kurajica K. — Bartulović J. — Fabiani J. — Ivanković D. M. — Hoffner L. — Fröhlich D. — Mažuranić A — Babić G. kan. — Fabijanić D. L. — Markovina I. — Krešić V. — Kovačević N. — Masovčić Dr. A. — Novaković N — Ružić G. — Krivošić Mate — Občina Starigrad i Tiesno.

— *Č. g. Berberović M. i Kojdić M. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t g.*

— *Č. g. Topalović G. — Poslali smo vam sve ovogodišnje brojeve; ostali sliediti će redovito. Pristajemo na vašu ponudu.*

— *Č. g. Bartulović J. — Mi vas dobro poznamo, a cienimo da i vi nas. Ono nije bilo ništa osobita radi vas, kamo sreće, da su svi kako vi. Da sta nam zdravo!*

— *Č. g. Delić M. — Povratili smo vam for. 1½, a vaša cienjena predbrojba ostaje podmirena do konca t. g.*

— *Č. g. Ružić G. — Izpravili smo adresu. Za ono drugo pregledali smo točno, te ne nalazimo nigdje ubilježeno. Da nije propalo u bezdan pošte? Kušajte reklamirati..*

— *Č. g. Krivošić Mate — Istina je da u broju 2 od t. g stoji, da je gosp Krivošić M. predplatio do konca god. 1888, ali pod ovim razumjeva se gosp. Krivošić Mijo iz Siska.*

— *Č. g. Sikić S. — Bilo bi vrieme, da izpunite vaše opetova o obećanje.*

— *Č. g Kotromanović V. — Neće biti moguće prije veljače ili ožujka buduće godine.*

— *Č. g. Borinsky D. — I mi sami smo baš u velikoj neprilici tim blaženim sjemenom, kojega se ne može dobiti po nijednu cienu.*

Metereologička opažanja u srpnju 1888.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Sniežnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	24·8	29 1	29	19·8	1	10	21	5	—	—	—	—	—	2	—	—	4	—	1	1	9	4	5	2	7	14·8	7·1	2
Korčula	25·5	28 0	31	20 3	2	23	8	3	—	—	—	—	—	—	1	—	—	1	1	22	—	—	—	17	12	9 0	4·0	16
Hvar	24·8	31·0	27	16·0	19	19	12	2	—	—	—	—	—	—	2	—	3	—	8	1	2	—	7	4	6	20·7	19·0	19
Knin	24·1	27·3	27	18 5	2	26	5	7	—	—	6	—	—	—	—	—	3	—	1	—	16	—	4	—	6	—	—	—
Drniš	23·5	28 3	26	17 6	2	22	9	3	—	3	11	—	—	—	—	—	5	—	2	2	5	—	4	—	1	—	—	—
Nin	29 8	27 5	29	19·1	4	24	7	9	—	—	9	—	—	—	—	—	—	3	2	10	1	6	10	11	16	—	—	—
Dubrovnik	25·1	29·0	8	15·8	2	17	14	3	—	—	—	—		—	2	—	10	1	—	35	3	2	3	19	20	14·6	13·3	2
Smokvica (Korčula)	24·9	28 7	31	19 3	2	26	5	2	—	—	—	—	—	—	2	1	1	2	7	55	5	—	13	24	26	42·0	25·0	19
Račišće (Korčula)	26·3	29·0	17	22·5	19	13	8	3	—	—	7	—	—	1	4	—	—	—	—	16	1	4	1	18	12	12·0	6·0	16
Obrovac	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Proložac (Imotski)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Blato (Korčula)	25 3	28·9	27	21·0	3	19	12	3	—	—	—	—	—	—	1	4	5	3	—	15	1	3	2	16	14	—	—	—
Bol	25 2	30 0	31	17·0	2	28	3	1	—	—	1	—	—	—	—	—	—	3	4	10	—	—	—	15	13	—	—	—
Trogir	25·4	28·4	9	20·0	2	27	4	3	—	—	14	—	—	1	4	—	12	12	10	8	2	2	15	12	6	10·0	—	—

Godina VII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 18

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upravuteljstvu Gospodarskog Poučnika* u *Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Rujna 1888. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Rujna 1888.

Jamatva i izgledi po jamatvi.

Unatoč tome, da je svak uvjeren, da radi neobično prevrtljiva vremena u proljeću te u srpnju i kolovozu, vegetacija je zaostala za 15 a mjestimice čak i 30 dana, te da grožđje još nije zdrelo, unatoč tome velimo mnogi su se latili trganja odmah po Maloj Gospi.

Mi znamo tumačiti bojazan gospodara, koji je toliko truda uložio u obradjivanju, mi znamo shvatiti kako drhće za svaki oblačić, i kako protrne za svake uluje od straha, da mu krupa sve ne otuče, ali ipak mi ne možemo da opravdamo prenaglivanje, jer da izbjegne jedno zlo, lako da ga čeka gore.

Samo od zdrela grožđja, može da se napravi dobro vino, koje će se lako uzdržati, jer u razmjeru u kojem grožđje dozrieva, stvara se u njemu više sladora i drugih tečnih i miomirisnih sastavina, a nestaje kiselina.

Mi smo dosad sto puta opetovali, da od svakoga diela sladora u mastu postaje kašnje po prilici pol diela alkohola u vinu; ako grožđje nije zdrelo, nije mast dostatno sladak, pa biva vino slabo, uz sve druge mane koje imade vino od nezdrela grožđja.

U rujnu mjesecu svakog liepog toplog sunčanog dana, uz primjernu vlagu, priraste u grožđju slador za jedan postotak i više.

Svaki dan što se urani trganjem, nosi se vinu pol postotka alkohola, a to je nešto!

Tko nema toliko razbora i odvažnosti, da pričeka trganjem dok mu grožđje dozrije, taj neka radje osigura ljetinu proti krupi, jer opetujemo, šta mu koristi, da spasi grožđje od krupe, kad poslje negoli bude održao troškove trganja i tiskanja, mjesto vina imati će kiselicu ili možda brsatu ?!

Ljetos proizvesti će se više vina i kod nas, i u drugim vinorodnim pokrajinam naše države i u drugim državam.

Biti će dakleu muke prodati vino. Sama mogućnost da će nam vino moći ostati duže u podrumu, imala bi nas siliti da ne prešimo jamatvom, te da pravimo vino od posve zdrela grožđja.

Carinarski rat izmedju Francuske i Italije zapriečio je put taljanskome vinu u Francusku. Italija pravi poprieko 35 miljuna hektolitara vina na godinu, a Francuska bila joj je glavno raztovarište.

Sada će se sve to vino razliti na Njemačka, Svajčarska i Austrijanska trgovišta, te nas otisnuti i odonle, gdje smo imali starih kuntaša.

Taljansko vino je jako ciene; u Italiji imade jakih družtava, koja prave izvrstna vina izražena tipusa; taljanska vlada podupire izvozitelje svim silam, jer se boji stocka, pa proti takovoj moći mi ne možemo da konkuriramo.

Primjetiti će se, da nam ostaje Francuska; istina je, ali Francuska izim nas imade mnogo bliže Španjolsku i Grčku, koje proizvadjaju takodjer vrlo mnogo dobrog vina, koje je jako ciene, pa ljetos dolazi u Francuskoj na rod dobar dio nasada amerikanskih loza, pa će ona sama proizvesti 3 do 5 miljuna hektolitara vina više nego lani.

Uz slične obstojnosti, izgled za naša vina nije najbolji. Ako ne budemo kurentni, ako ne budemo imali dobra vina i ciene, ostati će nam pune bačve i pune konobe. Prošastih godina doživili smo dosti žalostnog izkustva, i ljetos mnogi grizu prste, da im je vino u konobi dok su ga s jeseni mogli prodati u dobru cienu, ali se prkosili na 10 ili 15 novčića po hektolitru.

Badava, u svietu se stvari kreću, i pogadja najbolje onaj koji zna sliediti struju.

Tko piše ove redke, bio bi presretan, da je vino po 30 for. hektolitar, ali, ali..., kada mu ciena pada, red se je prilagoditi, da ne zaostane i da se ne išteti.

Danas trgovina traži dobra vina, a ciene; svaki gospodar mora da se brine da takovo vino proizvadja, inače trgovac će ga mimoići.

Glavni uvjet da vino bude dobro, jeste, da se pravi od zdreloga grožđja, ne prešimo dakle jamatvom.

Onim, kojih je zadesila nesreća od mildewa, pa uz najbolju volju nemogu trgati zdrelo i sladko grožđje, onim savjetujemo za popravе mast dodatkom sladora.

Mast, koji se ima popraviti sladorom valja najprije pretražiti gustomjerom, da se doznade koliko sladora sadrži, onda mu dodati toliko sladora, da se popravi do one gustoće, koju želimo da nam ima.

Najbolji slador za popravljanje masta, jeste slador u komadu t. j. oni tako zvani klobuci od sladora, koji dolaze u trgovinu pod imenom *panon* slador.

PODLISTAK.

O mašćenju vezova i slame.

(Nastavak vidi broj 17).

Crna pakostina od vinovice za košarice.

Najpre se priredi već prije navedene smedja vinovična pokostina od terpentine, rubin schellaka i vinovice. Ova se pokostina procjedi, pa joj se doda 2% anilinskog crna Zatim se mućka, dok se sva boja raztopi.

Prozirne pokostine od vinovice.

Prozirne pokostine su od velikog efekta, ali obično ostaju brljave, osobito ako se dva puta pomaže kistom, jer u takovu slučaju bude pokostina deblja, pa brljavija i tamnija. Ako se naglo maže kistom onda se stvori žmulaka, koja kvari cielu stvar, valja s toga ovakovu pokostinu mazati polako. Slične pokostine priredjivaju se posve lako, jer je dosti u jednoj od navedenih vinovičnih pokostina raztopiti 1 do 5 po sto od one anilinske boje, koja nam se svidja. Kad se pridoda vinovičnoj pokostini anilinska boja, onda se mućka tako dugo dok se anilinska boja raztopi. Pozatim se procjedi da se odstrani, ako je ostao neraztopljen, koji komadček anilinske boje.

Guste bojne pokostine od vinovice za košarice.

Ove pokostine imadu svojstvo da uz lašteću se pokostinu spajaju i boju, pa da se prirede kako valja hoće se sprava za mlivenje boje, jer se samo mlivenjem može ujediniti pokostina sa bojom. Boje prikladne za slične pokostine jesu sliedeće: cinober, crljeno angjeosko, krom žuto, medenika, olovno bjelilo, smedje, ultramarin i slične boje.

Ove boje se mješaju sa finom smedjom vinovičnom pokostinom, pa izmelju na spravi za mlivenje. Koliko pokostine se hoće za svaku od pojedinih boja neda se točno opredieliti — Dolieva se koliko je potreba, a da je dosta pozna se kad se boja lako vuče kistom, lako se prima i lašti se.

Vinovična pokostina za prosto pletivo.

Uzme se 1 kg. amerikanske smole, 1 kg. Rubinschellaka i 1 kg terpentine, pa se raztopi sve skupa na vatri. Kad se je raztopilo dolije se pomnjom $4\frac{1}{2}$ kg. vinovive od 95 stupnjeva u postotke, opet promješa da se sve ujedini, pa procjedi. — Mana ove pokostine jeste ta da se sporo suši.

Biela vinovična pokostina za fino pletivo.

U jednoj staklenici raztopi se 1 kg. dobro izprana *sandaraka* u $2\frac{1}{2}$ kg. vinovice od 95%. U drugoj jednoj posudi raztopi se $\frac{1}{4}$ kg. mletačke terpentine, pa ovoj raztopljenoj trpentini dolije se gornja raztopina, izmješa se dobro pa procjedi na bugači hartiji Ovo je izvrstna pokostina, bistra kao voda, te prikladna za svako finije pletivo jer se svjetli i preljeva boju, kao staklo.

Žuta vinovična pokostina za košare.

U mužaru iztuče se u sitni prah jedan dio običnog Manilla kopala, pa metne u staklenicu i dolije mu se 2 diela vinovice. Onda se izmućka da se kopac raztopi, pa metne na sunčanu mjestu n. p. na prozoru, da se u 3 ili 4 dana izbistri.

Crna pokostina od asfalta.

Raztopi se na vatri 1 kg. asfalta sa $\frac{1}{4}$ kg. dobrog, čistog lanenog ulja, pa kad se je sve prilično dobro raztopilo odstrani se od vatre, pričeka se jedno 5 časova da stane, pa se onda uz neprestano miešanje dolije $1\frac{3}{4}$ kg. terpentinskoga ulja.

Kopalova pokostina.

U jednoj posudi raztopi se (ali posve) na vatri 1 kg. manilla kopala, da postane kao voda. Onda se odstrani od vatre i doda se $\frac{1}{4}$ kg. lanena ulja, a nakon nekoliko minuta $1\frac{1}{4}$ kg terpentinskoga ulja. Najzad se procjedi kroz platno, pa uporablja stopro nakon nekoliko dana. — Ako se ova pokostina za porabe pokaže posve gusta valja ju razriediti, što se lako postigne pridolievanjem terpentinskoga ulja.

(*Sliedi*).

Enquêta o navrnutim amerikanskim lozam i onim za izravno proizvadjanje vina.

Vinarsko družtvo iz Liona, koje je toli zaslužno za kušnje proti filokseri i za razprostiranje amerikanske loze, sazvalo je u enquêtu 42 od vještijih vinogradara, izmedju kojih ima i na glasu učenjaka, da se izraze jeli je navrćati amerikanske loze ili je gojiti one za izravno proizvadjanje vina.

O navrnutim amerikanskim lozam, izjavili su:

Na prvo pitanje, dali su im poznate navrnute amerikanske loze, koje se prilagodjuju onomjestnim zemljištnim odnošajim, a odole posve filokseri, te ako se uslјed iskustva stečena, takove loze mogu preporučiti vinogradarom za trajni nasad, koji će radjati dobrim plodom, izjavili su:

Odgovor — Od 42 prisutna člana 38 njih glasovalo je ječno t. j. da oni poznadu i imadu takovih loza, koje su od dvi i čak od 14 godina navrnute, i to baš na amerikanske loze Vialla, Riparia, Solonis, York-Madeira, Rupestris, Jacquez itd. Vrst Vialla najbolje uspjeva na kremenastim zemljam, pištac sraste posve podstavom, a plemenika tjera baš bujno.

Na sedmo pitanje, koji način navrćanja najbolji, i koji način omogućuje najbrže uzgojiti jedan novi vinograd?

Odgovor. Od 42 prisutna, 37 njih jednoglasno tvrdi, da je najbolje navrćati ključece zimi u kući na stolu, pa ih zasadti u loznik da se dobiju dobri korenjaci. Na ovaj način dobije se jednaki sad, što inače nigda ne biva, ako se loze navrću na polju gdje su zasadjene.

Na deveto pitanje, dali navrćanje upliva na dobrotu ploda od plemenike?

Odgovor. Od 42, njih 36 odlučno zaniekaše da bi navrćanje uplivalo na dobrotu ploda.

Na deseto pitanje, dali je navrćanje jednostavna radnja, koju može svaki težak izvesti n. p. kako rezanje?

Odgovor. 38 prisutnih odlučno uztvrdiše, da je navrćanje tako praktična radnja, da se su malo dobre volje može lako svaki uvježbati na isti način i onako brzo kako se uvježba u rezanju.

Na 13 pitanje, dali jače i bujnije tjeraju navrnute loze od naših običnih ne navrnutih?

Odgovor. Ječno t. j. da navrnute jače i bujnije tjeraju potvrdilo je 36 njih.

Na 14 pitange, dali navrnute loze radjaju obilno?

Odgovor. 36 njih potvrdilo je da radjaju obilno.

Na 19 pitanje, na kojem je razmaku saditi navrnute loze?

Odgovor. Svih 40 se je izjavilo 1·00, 1·20 i 1·50 metra red od reda, te za 0·90, 1·00 i 1·50 razmaka loza od loze u dotičnome redu.

Na 20 pitanje, koja je dánas ciena jedne navrnute loze napram jednoj ne navrnutoj?

Odgovor. Mnjenja su se članova razilazila. Težak, koji sam navrće, sadi i uzgaja procienjuje nasad 1 hektara na 350 do 400 franaka, a neki na 500 franaka; dočim oni, koji imadu sve da kupe, procienjuju nasad jednoga hektara na 1000 do 2000 franaka.

Na 2 pitanje, koja razlika u cieni izmedju jednoga sada navrnuta u sobi od jednoga navrnuta na polju?

Odgovor. Većina je uztvrdila da navrćanje u sobi jeste za $^1/_3$ cjenije od navrćanja na polju.

O amerikanskim lozam za izravno proizvadjanje vina, izjavili su:

Na 1 pitanje, jesu li vam poznate takove vrsti amerikanskih loza, koje izravno radjaju vinom, koje se prilagodiše našim zemljištnim odnošajem, koje odole filokseri, pa se mogu preporučiti vinogradarom za trajni nasad, koji će radjati dobrim plodom?

Odgovor. Sedmorica ne odgovoriše. Dvadesetorica zaniekaše, da bi bilo takovih loza, a 11 imenovaše kao takove amerikanske loze: Othello, Cynthiana, Senasqua, Jacquez itd., ali uz primjetbu, da se ob ovom pitanju još prave kušnje. Jedan je izjavio da je vrst Othello prikladna za izravnu proizvodu vina.

Na 6 pitanje. Smrdi li grožđje od vrsti Othello po stienicam, te prelazi li taj tek u vino, i jeli se takovo vino lako prodaje?

Odgovor. Sedamnaest ih nedade odgovora, a 19 potvrdiše da i grožđje i vino daje po stienicam više ili manje; dočim 2 izjaviše da nema rečenog teka, a 3 da izčezava pretakanjem.

Na 11 pitanje. Radjaju li amerikanske vrsti obilnije od naših navrnutih na amerikanske?

Odgovor. 14 ih nije odgovorilo, 7 ih nieče, da bi obilnije rodile a 21 uztvrdiše, da je rodovitost skorom ista.

Uslјed podanih odgovora, izvjestitelj Devitte, ravnatelj *de l' Ecole pràtique d' agricolture d' Ecully* sastavio je sliedeće praktične naputke:

1. Mi posjedujemo stanoviti broj stranih loza, kao Vialla, Riparia, Salonis, Rupestris, York-Madeira. Jacquez itd, koje odole filokseri, osobito ako su zasadjene u prikladnoj im zemlji, i ako je navrtak posve srasao.

2. Ove amerikanske loze omogućile su ponovno nasaditi velikih prostorija, sa kojih se trga vino koje je glasovito, unosno i obljubljeno.

3 Da se pitanje o navrćanju ima smatrati riešenim stoji samo do vinogradarâ da proučavanjem i kušnjam postignu što sigurniji uspjeh.

4. Navrćanje u sobi, te uzgajanje korenjaka u loznike jeste najcjeniji način.

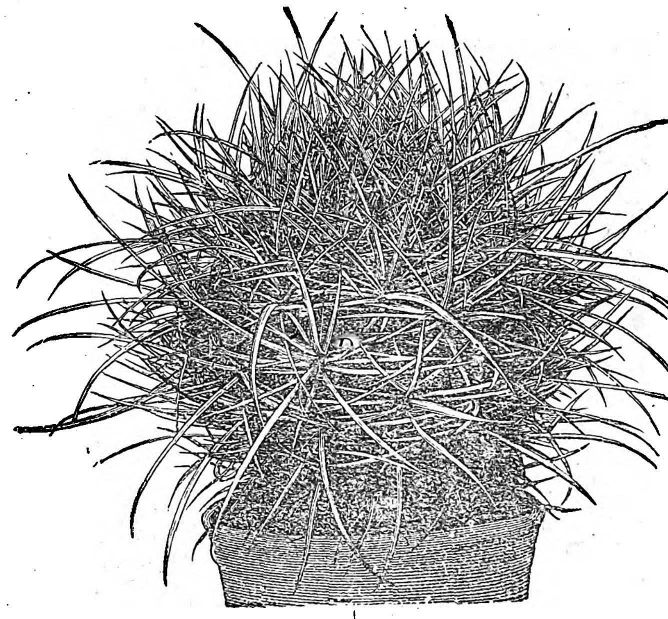
5. Navrćanje omogućuje uzčuvati neoskvrnjena stara, plemenite vrsti vina.

O drugom djelu, t j. o amerikanskim lozama za izravno proizvadjanje vina nije sastavljen nikakav praktični naputak, a nebi imao ni svrhe, jer neće niko ići uzgajati amerikanske loze za izravno proizvadjanje, kad navrćanjem može imati staru, prokušanu kapljicu.

UGOVOR

(Nastavak vidi br. 17).

Ukupni broj blaga, što ga obje gromade dalmatinskih mjesta po razmjeru ustanovljenom u članku 5. na ličke pašnjake mogu zagnati,



Slika 40. *Echinocactus cylindraceus.*

— nesmije sada premašit 60.000 komada sitnoga blaga u jednoj godini. Pri tom broju uzima se sitno blago kao jedinica, ter se računa sedam komadâ istoga jednako jednomu komadu velikoga blaga.

Članak 8. — *Dalmatinski pašnjaci u Lici, obterećeni služnošću paše.*

Služnošću paše obterećeni dalmatinski pašnjaci u Lici jesu sliedeći:

A U unutarnjosti Like: 1. Starac-Bunar; 2. Poštak, Medjugorje, Ugarska korita; 3. Sedlo; 4. Maglaj; 5. Ljubina poljana; 6. Konjska glava; 7. Medjugorje; 8. i 10. Gvozd i Šorjak; 9. Orleva greda i Mala Stražbenica; 11. Velika ili Stara Stražbenica i malo Stražište; 12. Razbojište; 13. Čemercica; 14. Visibaba, Ladjena Korita i Dubrava; 15 Pustopolje: 16. Lisac, Borovac, Opaljenik i Ljubovo; 17. Točki više Glogova; 18. Mila i Razvale; 19. Lipova kosa i Turov Dol; 20. Tremzina; 21. Cerovci.

B. Duž hrvatsko-dalmatinske zemaljske medje na Velebit planici:

1. Javornik i Žir; 2. Vučjak; 3. Jabukovac; 4. Crnopac i Vrace; 5. Mala i Velika Vrbica i Duboke Jasle; 6. Velika Žulina i Male Jasle; 7. Mila voda ili Milci Bunari; 8. Mali Halan i Veliki Potoci, Vukašin Bunar, Babinavoda, Liskavoda, Mali i Veliki Galić, Svrdlac; 9. Sveto Brdo, Dušice i Stirovac; 10. Bunjevac; 11. Stirovac; 12. Javornik; 13. Oglavinovac; 14. Rudine; 15 Jelovac.

Dielovi ovih pašnjaka, koji su ličkim obćinam iz naslova supaše na izključivu porabu priuzdržani. točno su zabilježeni u opazki preglednih skrižaljka (članak 9) omedjašenjem svojim, ter su urisani u ugljevne snimke.

Članak 9. *O preglednih skrižaljka.* (Prilog I). Objemne crte, omedjašenje i kakvoća u članku 8. ovoga ugovora naznačenih dalmatinskih pašnjaka u Lici, postojeća vrela i napojišta, plandišta (hladovi) i progoni kao i ustanove o broju blaga i ob označivanju medja sadržane su u preglednih (36) skrižaljka o pojedinih pašnjacih, koje sačinjavaju prilog I. i sastavni dio ovoga ugovora. Ovim se skrižaljkam prilažu takodjer izkazi, sadržavajući sve na pašnjacih postojeće čestice polag najnovije katastralne izmjere. Sličan izkaz glede dalmatinskog pašišta pridonieti će dalmatinske oblasti naknadno.

Članak 10. *Ob ugljevnih snimcih.* (Prilog II). Dalmatinski pašnjaci u Lici kao i pašište u Dalmaciji ucrtani su po objemnih crtah, kako su u skrižaljka naznačeni u ugljevne snimke 1: 25,000, od izvornih odsječnih narisa (Original-Aufnahme Sektionen) vojničkih osebnih karta te ovi snimci sačinjavaju prilog II. i sastavni dio ovoga ugovora. Po svih ugovorno ustanovljenih objemnih crta (prilog I. II.) imadu se pašnjaci i pašišta u obostrane katastralne mape unesti. Definitivne objemne crte pašnjakah u cielosti urisane su grimiznom (karmin) bojom, medjašnjice pako onih dielova, koji su ličkim obćinam na izključivu porabu pridržani (članak 8) (crljenom (cinober) bojom.

Članak 11. *Obdržavanje i nadziranje ugovornih ustanova.*

U skrižaljkah (prilog I) naznačene ustanove imadu obe ugovarajuće stranke točno i savjestno obdržavati osobito nesmije se priečiti i smetati poraba priznanih i ustanovljenih progona, vrela, napojišta kao i plandišta. Obostrane oblasti imadu strogo paziti, da se ugovorne ustanove zaista od svakoga obdržavaju, i obvezane su u slučaju tužba i priepora, nastavše nerede i razmirice bez odvlake dogodice sporazumne u smislu ovoga izravnati.

Članak 12. *O trajanju ljetne i zimske paše i zabrani noćne paše.*

Ljetna paša na pašnjacih i u šuma u Lici pravilno počima 7 lipnja i traje do konca rujna svake godine. Zimska paša na dalmatinskom pašištu počima 15 listopada i traje do konca travnja sliedeće godine. Ako bi nepogoda vremena zahtjevala, da paša ranije počima, ili da dulje traje imat će se obostrane oblasti o tom sporazumjeti i potrebne iznimne odredbe izdati. Da se predusretne zloporabam i poljskim štetam, zabranjena je noćna paša u ljetu od 10 satih u veće do tri sata u jutro.

Članak 13. *Ograničenje služnosti paše i popašah.*

Na pašnjacih nalazeće se površine, koje činom kao njive ili vinogradi rabe, izuzete su izpod služnosti paše. Posjednici njiva mogu medjutim pašu na strništih svojih i ugarih dozvoliti i za nju sa ovlaštenici pogoditi se. Na livada pako unutar obterećenih pašnjaka, koje se kose, dozvoljena je samo popaša po kositbi i uplaštenju siena. — Ova popaša može početi tek u drugoj polovici mjeseca srpnja po tom, kako se kositba i uplaštenje siena na livada obavi i dovrši. Kositba pako i shodno uplaštenje siena na livada imade se najdulje do konca srpnja obaviti. Konačno se u zaštitu livada ustanovljuje, da se stada od pašnjakah i šumah na napojišta i vrela odnosno na plandišta do početka popaše ne smije goniti preko nepokošenih livada, na kojih sieno još nije u plastove složeno, — osim jedino po putevih i progonih koji su u preglednih skrižaljka (članak 6) izvjestno označeni. Nu u slučaju potrebe mogu dalmatinci od posjednikah livada i njiva uz odštetu odkupiti pregon blaga do napojišta i plandišta.

Članak 14. *O paševinskoj pristojbi* (travarini).

Dalmatinci, koji blago svoje na ljetnu pašu na pašnjake u Liku, i Ličani koji svoje blago na zimsku pašu, na pašište u Dalmaciju gone, imadu za porabu paše platiti pristojbu (travarinu) uz modalitete ustanovljene u člancih 16 do 20 Travarina različita je od sitnoga i velikoga blaga. U sitno blago računaju se: ovce, janjci, koze i kozlići, telad i ždriebad. U veliko blago računaju se: goveda, konji i tovari.

Travarina iznaša:

U RAZDOBJU	Od sitnoga blaga novčića	Od velikog blaga novčića
1 od god 1888 do uključivo god. 1890	3	21
2 „ „ 1891 „ „ „ 1893	4	28
3 „ „ 1994 „ „ „ 1896	5	35
4 „ „ 1897 počamši do možebitne preinake u smislu članka 32 . . .	6	42

Od janjaca, kozlića, teladi i ždriebadi, što tečajem paše priraste, ne plaća se travarina —

Krmad i perad izključena je od paše. Paša koza uvjek podpada istim ustanovam, koje valjaju za domaće pučanstvo, naposeb u državnih šuma, propisom izdanim od državne šumske uprave.

Članak 15. *Nadzor glede dogona blaga.*

Samo blago dalmatinskih mjesta kojim je ovim ugovorom paševinsko pravo dozvoljeno, smije se na ljetnu pašu u Liku dognati. Dalmatinske mjestne oblasti na to strogo imadu paziti, a osobito ne smiju trpiti zloporabe, da strukovodje mjesta, što imadu pravo paše, od pohlepe za dobitkom ili trgovine radi primaju na hranu blago neovlaštenih mjesta preko ljetne paše. *(Sliedi).*

Maz za bačve.

Svi dobri podrumi ili konobe gradjene su pod zemljom, a pod zemljom imade uvjek nešto vlage. Ta podzemna vlaga uzrokom je da posudje u podrumu posve lako izpljesnivi. U konobama, u kojimi obiluje vlaga pliesan je velika zanovet po gospodara. Bud od pliesna propada vinsko posudje, gospodari nastoje sredstvom mazova ili da preprieče tvorbu pliesna ili da preprieče štetno djelovanje istoga.

Jedan je od najboljih mazova proti pliesnu jeste boraksova raztopina, jer ne začepljuje puči duga, što skorom svi drugi mazovi rade, a što nije dobro, jer onda u takovim bačvama vrlo težko zdrije mlado vino.

Bačve u kojimi se čuva baš dozrelo vino, mogu biti namazane kojim mudrago mazom, dapače i takovim, koji začepljuje sve puči, jer takovo vino ne trebuje zraka, dapače po mnienju izkusnih vinara starom, posve zdrelom vinu, može zrak da nahudi.

Ono što nestaje vina iz suda, a što se obično kaže da je duga popila, ono sve izpari van krozduge. Mlada vina se rado nadoljevaju, ali svaki gubitak staroga vina, jeste ne nadnoknadiv.

Bačve u koje se ima čuvati staro i posve dozrelo vino, valja dakle namazati takovim mazom, koji začepi sve puči. Jedan od najjeftinjih takovih mazova, a u isto doba i najtrajniji jeste maz od parafina raztopljen te ugrijan nešto pri toplini od 120 stupnjeva

Parafinovim mazom namazane bačve pričinjaju se, kako da su namazane mašću.

Mjesto parafina mnogi rabe laneno ulje, i ovo je doisto tako dobar maz, koji može u sve i posve zamjeniti parafin, ali samo što lanenim uljem valja bačve dva do tri puta namazati.

I pokostina od lanena ulja izvrstan je maz za bačve, njoj se dapače može primješati i koja boja, pa se onda vinsko posudje liepo predočuje.

O razplodjivanju murava ili dudova povaljenicami.

Biva obično, da se murve razplodjivaju sjemenjem. Ima ipak po koji stari iskusni murvogojac, koji voli dudike razplodjivati povaljenicami, jer murvu, koja je od povaljenice ne treba navrćati, a dobije se puno prije dobrog lišća za svilce. Razplodjivanje povaljenicami stvar je laka, kada se jednoč uzgoje matice t. j. dudova stabla od kojih će se praviti povaljenice.

U tu svrhu odabere se dobri komad zemlje, gdje se izdube jama od $1\frac{1}{2}$ metra u promjeru t. j. širokih, a 1 metar dubokih, i to tako da su jame izdubljene u jednome ili više redova, a da je jama od jame 3 daleko.

U svaku od ovih jama zasadi se jedna trogodišnja murva, od one vrsti, koje znamo da radja dobrim lišćem, i to sa svom onom pomnjom, kojom se sade druga voćna stabla Ne zasade se ove trogodišnje murve razi zemlje, nego 30 cm. dublje, t. j. zaspu se jame za 70 cm. pa se zasade murve kako valja, a onda ostane prazno do vrha za drugih 30 cm. Zasadjenim dudicim pokrati se debalce ili glavna mladica na 20 cm, tako da od vrha pokraćena debalca do ruba jame bude falilo još 10 cm. Dok se murva primi i vrieme dopušta prot era ona prilično bujno. Prve je godine valja štediti, s toga odstrane se suvišne mladice, a ostavi ih se samo toliko, koliko snaga stopro zasadjene murve dopušta, dakle 2 ili 3 mladice.

U drugoj ili u trećoj godini, to zavisi od snage dotične murve, odstrane se na proljeće sve stare mladice razi stara drva. Murva protjera na novo. Od tih proljetnih mladica ostave se četiri jače, unakrst jedna drugoj, a odstrane se sve ostale. Od ovih ostavljenih mladica napravi se jeseni povaljenice.

Povaljenice od murve, prave se kako druge povaljenice. Glavno je da se previju za 50 cm. u zemlju, tako da im tanji kraj viri iz zemlje nešto 1 metar daleko od dudika. Na ovaj način pokraj svake matice vire iz zemlje četiri povaljenice na križ položene, a svaka jedan metar daleko od matice.

Kada se naprave povaljenice, onda se zaspe jama do vrha, e da matica bude sasvim zakopana. Na taj način postigne se da na proljeće matica ne tjera novih mladica, nego svu snagu ulaže u razvoj povaljenica. Ako zakopana matica protjera, odstrani se svaki izboj dok se pojavi van zemlje,

U prvoj godini, uzgaja se na povaljenici jedna sama mladica, ali se nastoji da bude snažna i visoka.

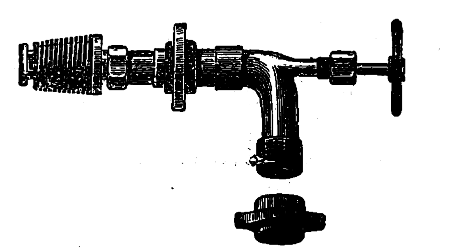
U drugoj godini pokrate se na stanovitoj visini, da se razgrane u krošnju.

Treće godine odciepe se od matice i sade se na opredieljeno mjesto.

Kada su odrezane povaljenice, onda se razgrne zemlja od matice, izčisti ona i uredi, da nam tjera nove mladice za povaljenice. Ovim postupkom dobivamo od svake matice svake treće godine četiri murve dobro ukorienjene i od one vrsti koje želimo. Prof. S.

SVAŠTICE.

Kada se ima muzti? Pitanje dali se ima muzti pred ili po hranjenju ili za hranjenja riešeno je kako sliedi. — Dok se blago hrani odnosno dok jede, nesmje se muzti, a biva sve jednako dali se muze pred ili po hranjenju. — Blago drži puno do točnosti, te je glavna stvar da se svakoga dana točno u označeno doba hrani ili muze. Gdje se muze po hranjenju, nesmjede da mužnja uzliedi odmah po hranjenju, nego valja da prodje nekoliko vremena, i to barem toliko vremena, koliko se hoće da se slegne prašina, koja se izvije za podastiranja hrane; jer bi inače pala prašina u mliekarsko posudje, te se pomješala mliekom, iz kojeg se kašnje neda izvaditi.



Slika 41. *Čep na zaklopac i otočna ciev.*

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Echinocatus cylindraceus, slika 40, jeste jedna nova suvrst, koja se odlikuje drugim krivim oštricama poput nokata. Porjeklom je iz Meksika, uzraste velik kolik glava, a kadšto i nešto veći. Goji se u loncima u crnično pržinastoj zemlji. Ljuto uspjeva na polju na sunčanu mjestu. I najjača žega mu ne hudi od trajne suše trpi nešto, dočim usljed obilne vlage pregnjije. Zimi trebuje zakloništa ali ne tople postave. Zadovoljava se i u sobi u kojoj toplina ne pada izpod 5 stupnjeva ječne topline. Razplodjiva se izbojima bradavicama, onda komadanjem. Stariji *echinocactus* razkomada se, kako kažu, žljebovi, komadi ti drže se 5 do 6 dana na suku i zračnu mjestu, pa se onda sade u pržinastoj zemlji. Ako će da se prime mora se posve umjereno zalievati, inače pregnjiju sadjenice.

Čep na zaklopac i otočna ciev, slika 41. — pravljena u dva komada. Jedan je komad čunj, koji se zašerafi u dno od bačve, a koji je pravljen tako, da se unj može nataknuti svaka otočna ciev, na koju se može zašerafiti rukav, a koja se može sredstvom vijka, koji se na kraju nalazi u svako doba otvoriti i zatvoriti. Prednost ove otočne cievi, odnosno čepa na zaklopac sastoji se poglavito u tom, da se ne muti vino u bačve ni kad se zašerafi čunjasti čep na dno, ni kad se toči. Za obih ovih radnja. t j. za zašerafljenja čunja i za otakanja vina ne može da se ni kapljica vina prolije. Ova sprava pravljena je od mjedi, pa ne hrdja.

Gospodarske Viesti.

Kažu nam, da je zadnjih dana mildew poharao sve vinograde u Petrovupolju.

×

Grozdje je, izim male iznimke skorom svudi obilnije rodilo nego lani. Neka mjesta na otocim neće imati ni baćava u što da lievaju vino.

×

Šumar, koji je ljetos izučio dobrim uspjehom šumske nauke na višem odjelu kr. šumarskog učilišta u Križevcih, želio bi se namjestiti kao občinski šumar, kod koje od naših Občina. One Občine koje trebaju šumara, te žele potanjih obavjesti, neka se obrate na nas.

+

Primili smo zahvalnostću: Izvješće o kr. Gospodarskom i šumarskom učilištu u Križevcih za školsku godinu 1887-88, iz kojeg se razabire, kako onaj zavod svake godine to ljepše napreduje. Na zavodu učilo je ljetos pet dalmatinaca, što gospodarske, što šumarske nauke. Prvi dio izvješća sadrži jednu ljepu razpravu od ravnatelja G. V. Vichodila, „Svinja u prijašnjih i sadašnjih vremenih."

×

Na članak, kojeg je „Smotra dalmatinska" posvetila našem upravitelju, odgovoriti će on sam.

×

Članak „*O zakonu na žestu.*" koji je bio priobćen u broju 16 od 16 kolovoza t. g. reć bi, da nije posve skladan novome tumaču zakona. Ne glasi više 112 litara za svaku glavu jedne obitelji, nego 112 litara svakoj obitelji.

+

Mast biskupske mense u Splitu, kao i onaj javne Dobrotvornosti, svega nešto 800 do 900 kaca prodan je bio po 11 forintih kaca, dočim je lani isti mast bio plaćen po fior. 16 kaca.

×

U rieci Ukrini u Bosni ulovljena su dva dobra (*Castor fiber*). Dabar je u Evropi riedak, a i u skupocieni glodjavac, pa je bosanska vlada poprimila potrebite mjere, da se dobrovi ne ubijaju, e da se što više razplode.

+

Prof. L. Dr. Ressler u „Mitth. der k. k. chem. physiol. Versuch station für Wein und Obstbau" u Klosterneuburgu za godinu 1888 priobćio je oko hiljadu analiza raznih vina. — Izmedj austrougarskih vina prvo mjesto zauzimlju dalmatinska vina. Izmedju svih mogućih inozemskih vina nalazimo analizu i bosanskoga i hrcegovačkoga vina.

+

Na voćarskoj izložbi u Beču pokazivat će se prvi put, kako cider, t. j. vino od jabuka pravi sredstvom difuzije, a ne tiskanjem na tiskovih, kako što se je do sada radilo.

+

U Francuskoj bilo je lanjske god. 136,388 svilogojaca, koji su uzgajali 257,694 unce ili 6446 kilograma svilčeva sjemena. — Od svake unce svilčeva sjemena (1 unca = 25 grama) uzgojilo se je poprieko 38 28 kožuraka, a ukupno 8,579,662.

×

U Ruskoj izradjuje se zakon, kojim će se ravnati prodaja blaga. Zakon neide samo za tim, da osujeti prodaju bolestna ili betežna blaga, ali da osujeti prodaju ukradena blaga.

+

Od 17 do 21 listopada t. g. obdržavati će se u Ljubljani voćarska izložba. Na toj izložbi biti će osobito obilno zastupano posudje, orudje i strojevi za uporabu voća.

+

Ljetos t. j. god. 1888 u Dalmaciji držala je država pastuhe za oplemenjivanje konjske pasmine na 11 mjesta. U svrhu oplemenjenja bila su upotrebljena 22 pastuha, koji su zapasali 640 kobila, po tom je svaki pastuh oplodio 29 kobila. U Istriji na 8 mjesta upotrebljeno je 28 pastuha. Oni su zapasali 831 kobilu, po tom je svaki pastuh naskočio 29 kobila. Drugčije stoje razmjeri u Českoj, toj najbogatijoj zemlji u cesarevini. U Českoj na 133 mjesta upotrebljeno je za oplemenjivanje 498 pastuha, koji su zapasali 27,541 kobilu, po tom je svaki pastuh naskočio 55 kobila.

×

Iz državne statistike razabire se, da je godine 1887 bilo u Francuskoj 25,951 veletržac u vino. Svi ti veletržci razprodavali su 40,205,139 hektolitara vina.

×

U Japonu, koji proizvadja godišnje do 3 miljuna kilograma svile, od koje se 2,200,000 kilograma izvaža, a 800,000 kg. troši u samoj državi, izpali su ljetos svilci hrdjavo.

×

×

Kako „Settimana vinicola“ javlja u prvom tromjesecu t. g. izvezlo se je iz Italije 3,603,084 hektolitra vina što u bačvah, što u staklenicah U Austriju izveženo je 31,312 hektolitara. Najviše taljanskoga vina izvezlo se je u Francusku, na ime 2,787,875 hek., zatim u Švajcarsku 165,532 hekt, onda u Sjedinjene amerikanske države i Kanade, na ime 123,201 hektolitar. — U Njemačku, gdje se je zadnjih godina toliko napirala taljanska vlada, da prokrči put svojemu vinu, nije izvezla Italija nego 92,731 hektolitar vina.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

89. Moji vinogradi okuženi su mildewom. Lišće je poodpadalo, a grozdje ni zdrijeni raste. Molim vas uputite me, kako da popravim mast od takovoga grozdja? Dade li se popraviti dodatkom žeste ili dodatkom sladora? Za ječni slučaj, koliko treba dodati jedne, a koliko drugog na svaki hektolitar masta?

F. M. u S. (Istra).

Mašćenje grozdja od loza, koje su trpile od mildewa biva na isti način, kako mašćenje grozdja od zdravih loza. Kad je mast već gotov, onda se počme raditi da se popravi. U tu svrhu valja mast potražiti, da se doznade koliko sladora, a koliko kiselina sadrži, pa se naprama tome udesi popravljanje. Čim se je mildew ranije pojavio, tim je grozdje lošije t. j. manje zdrelo i razvijeno, a čim je ne zdrelije i ne razvijenije grozdje, tim sadrži mast manje sladora, a više kiselina t. j. lošiji je mast, pa biva loše vino, koje od njega postane usljed vrienja. Takav loši mast može se popraviti sladorom ili žestom. Bolje je popravljati mast sladorom, jer je pridodavanje sladora nešto naravniji postupak od pridodavanja žeste.

Po D.r Berschu čije skrižaljke niže priobćujemo, popravlja se mast dodatkom sladora, tako da se povisi sadržina sladora do onoga postotka, do kojeg želimo. Ako nam n. p. mast sadrži 10½ sladora, a mi želimo množinu sladora povisiti na 16, onda ćemo na svaki hektolitar takova masta od 10½ sladora dodati 4·58 kg. sladora od trstike ili od buraka.

Postotci grozdova sladora u mastu na Klosterneub. vagi	Dodatak trskovog ili blitv. sladora u kg., da se post. grozd. slad. u 1 hekt. šire povisi na				
	16	17	18	19	20
10·5	4·583	5·417	6 250	7·084	7·917
10·7	4·417	5·250	6·0835	6·917	7·750
10 9	4·250	5·083	5·917	6·750	7·583
11·1	4·084	4·917	5·750	6·583	7 417
11 3	3·917	4·750	5·583	6·417	7·250
11·5	3·750	4·538	5 417	6·250	7·083
11·7	3 584	4·417	5 250	6·083	6·417
12 0	3·334	4·167	5·000	5 833	6 662
12·2	3·167	4·000	4·833	5 667	6·500
12·4	3·000	3·833	4 662	5·500	6·333
12·6	2 834	3 662	4·500	5·333	6 166
12·8	2·667	3·500	4 333	5 167	6·000
13·0	2·500	3·333	4·167	5 000	5 833
13 3	2·250	3·083	3·917	4 750	5·583
13·5	2·084	2·917	3·750	4 083	5·417
13 7	1·917	2·750	3·583	4·417	5 250
13·9	1·650	2·533	3·417	4·250	5·183
14·1	1·584	2 417	3·250	4·083	4 917
14·3	1·417	2·250	3 083	3·917	4·750
14·4	1·334	2·167	3 000	3·883	4·667
14·6	1·167	2·000	2 833	3·617	4·500
14·8	1·000	1·833	2·667	3·500	4·333
15·0	0 834	1·667	2·500	3 333	4·167
15·2	0·667	1·500	2 333	3·167	4·000
15·4	0 500	1·333	2·167	3 000	3 833
15·6	0 334	1·167	2 000	2 833	3 667
15·8	0·167	1·000	1·833	2·667	3·500
15·9	0 083	0·917	1·750	2·583	3·417
16·1	—	0·750	1·583	2·417	3·250
16 3	—	0·583	1·417	2·250	3 083
16 5	—	0·417	1·250	2·083	2 917
16·7	—	0·250	1·083	1·917	2·750
16·9	—	0·083	0·917	1 750	2·583
17·1	—	—	0 750	1·583	2 417
17·3	—	—	0·583	1·417	2·250
17·4	—	—	0·500	1·333	2·167
17 6	—	—	0·333	1·167	2·000
17·8	—	—	0 167	1·000	1·833
18 0	—	—	—	0·883	1·667
18 2	—	—	—	0·667	1·500
18 3	—	—	—	0·583	1·417
18 5	—	—	—	0·417	1 250
18·6	—	—	—	0·333	1·167
18·8	—	—	—	0·167	1·000
18 9	—	—	—	0 083	0·917

Ali često neda se popraviti mast od grozdja, koje potiče od loza bolestnih od mildewa samim dodatkom sladora, jer se dodatkom sladora ne umanjuje množina kiselina, pa je onda mast slatko-kisel. U takovu mastu valja umanjiti i kiseline, a to se najlaglje postizava dolievanjem vode u mastu. Koliko se ima vode dolieti na svaki hektolitar masta označuje nam niža skrižaljka. Pri dolievanju vode valja uvjek biti na čistu, koliko kiselina zbilja sadrži mast, po hiljadi a koliko kiselina hoćemo da bude sadržao Ako n. p. mast sadrži 10½ ‰ kiselina, a mi bi želili da ih sadrži samo 6 ‰, onda valja da na svaki hektolitar takovoga masta dolijemo 75 litara vode itd.

Prvobitna kiselina šire ‰	Neka bi sadržavala kiseline 7 ‰	6 ‰	5 ‰	Prvobitna kiselina šire ‰	Neka bi sadržavala kiseline 7 ‰	6 ‰	5 ‰
	na hektolitar šire dodaj litara vode				na hektolitar šire dodaj litara vode		
12 0	71·42	100 00	140 0	8·5	21·43	41·66	70·0
11·9	70 00	98 33	138 0	8·4	20 00	40 00	68 0
11·8	68·59	96·66	136·0	8 3	18·57	38·33	66·0
11·7	67 14	95 00	134·0	8 2	17·14	36·66	64 0
11 6	65·71	93·33	132 0	8·1	15·71	35·00	62 0
11·5	64·28	91·66	130 0	8·0	14 28	33·33	60·0
11·4	62·85	90·00	128·0	7·9	12·85	31·66	58·0
11·3	61·43	88·33	126·0	7 8	11 43	30·00	56·0
11·2	60·00	86·66	124 0	7·6	10·00	28·33	54·0
11·1	58 57	85·00	122 0	7·5	8·57	26·66	52·0
11·0	57 14	83 33	120 0	7·4	7·17	25·00	50 0
10·9	55·71	81·66	117 0	7·3	5 71	23·33	48·0
10·8	54 28	80·00	116·0	7·2	4·28	21·66	46 0
10·7	52 85	78·33	114·0	7·1	2·85	20·00	44·0
10 6	51·43	76·66	112 0	7·0	1·34	18·33	42·0
10 5	50 00	75·00	110 0	6·9	—	16·66	40 0
10·4	48·57	73·33	108·0	6·8	—	15 00	38·0
10·3	47·14	71 66	106 0	6 7	—	13·33	36·0
10 2	45·71	70·00	104 0	6·5	—	11·66	34·0
10·1	44·28	68·33	102 0	6·6	—	10·00	32·0
10·0	42·85	66 66	100 0	6.5	--	8·33	30 0
9 9	41·43	65·00	98·0	6·4	-	6 66	28 0
9·8	40 00	63·33	96·0	6·3	—	5 00	26 0
9·7	38·57	61 66	94·0	6 2	—	3·33	24 0
9 6	37·14	60 00	92·0	6 1	—	1·66	22·0
9·5	35·71	58·33	90 0	6·0	—	—	20·0
9·4	34·28	56·66	88 0	5 9	—	—	18 0
9 3	32·85	55·00	86·0	5·8	—	—	16·0
9·2	31 43	53 33	84·0	5·7	—	—	14 0
9·1	30·00	51·66	82 0	5 6	—	-	12 0
9 0	28 57	50·00	80·0	5·5	—	—	10 0
8·9	27·14	48 33	78 0	5·4	—	—	8 0
8·8	25·71	46 66	76·0	5.3	—	—	6 0
8·7	24 28	45 00	74·0	5·2	—	—	4·0
8 6	22·85	43·33	72 0	5 1	—	-	2 0

Pri koncu dodajemo, da se u mast od grozdja koje potiče od loza bolestnih od mildewa uvjek uredjuje najprije sadržina kiselina, a onda sadržina sladora.

90. Nekoliko je godina da su naši težaci običavali, nešto kore na maci pri panju ostrugati, i to baš za cvatnje. Tu radnju, t. j. struganje, obavljaju samo na one loze koje u cvatnji svrgnu grozdje t. j na takozvane prljače ili prhutavke, jer da su se izkustvom uvjerili, da to pomaže t. j. da na grozdovim takovim loza zametne se puno više grozdja negoli bi ga se zametnulo, da kora nije bila ostrugana. Izim toga tvrde da su iskusili, da na takovim lozam grozdje prije dozrieva, da se maca manje pruti, a da iz panja tjeraju jače mladice. Ljetos se neki težaci nisu ustavili kod navedenog postupka, nego su u njekim vinogradim za cvatnje ostrugli sve loze, koliko god ih ima. U tu svrhu rabili su drvena štipala t. j. razciepali bi komad tvrda drveta, pa onda tim štipalom ostrugali koru na maci pri glavi svake pojedine loze. Izim što za cvatnje, neki su ostrugali i prije cvatnje. Pošto ob ovoj stvari nisam nigdje ništa čitao, niti ikada šta čuo, a pošto sam se sam ljetos uvjerio, da su ti vinogradi obilnije rodili, te da je grozdje ranije i bolje dozrelo, molim vas izvolite mi kazati vaše mnienje ob ovoj radnji, te dali kašnje mogu trpiti loze od ovoga postupka, pa ako imade kakav naročiti stroj, kojim bi se laglje dala obavljati ova radnja.

D. M. u Ž. (Makarska).

Struganje mrtve kore sa panjeva nemože, da bude od štete lozi, dapače joj koristi, u toliko, u koliko se s jedne strane uništuju gniezda zareznika, a s druge strane zdrava kora ostane prosta pa dolazi u izravni doticaj sa zrakom, te se tim načinom o'akoti dihanje i slobodno dihanje u stanicam kore, svakako je dobro, i tu može doneklen da leži uzrok zašto takove loze tjeraju iz panja jače mladice. Nema ali nikakovog temelja da se vjeruje, da se usljed struganja kore maca manje pruti, a još manje da grozdje ranije dozrieva, jer zdrienje zavisi od topline i vlage odnosno od asimilacije hrane, koja asimilacija sbiva se jedino i samo u listnom zelenilu lista pri sunčanom svjetlu. Ako se struganje obavlja za cvatnje, onda se može tumačiti zašto prhutavke zametnu više zrnja Biva naime, da se olakoti prenos peluda na njuške pestićah, te usljed toga da se više cvjetova oplodi, a ne oprhne. No, obavili se to struganje kore prije ili poslije cvatnje, onda ono nemože niti najmanje, da upliva na oplodjenje cvjetova, odnosno na to da se na lozam prhutavkam zametne više ploda. Struganje kore sa štipalim ne može biti praktično, a lako da se ozledi zdrava kora, što svakako hudi lozi. — U drugim zemljam za struganje mrtve kore sa panjeva rabe rukavice od željezne žice. Željezna žica opletena je u obliku gusto mreže, pa se od te mreže prave rukavice sa jednim prstom.

B. Nova pitanja.

92. Mnogi me pitaju, kako da lieče neku bolest, koja se pojavljuje poput čvorova na korenju kupusa, te koja ga tamani. Molim vas kako se zove ova bolest i kako se lieči.

Đ. C. u D. (Bosna).

93. Molim vas obznanite me, dali je amerikanska loza Jacquez i Herbemont prikladna za proizvadnju vina bez da se oplemeni, te da li odoli filokseri? Meni jedan prijatelj koji je kod jednog državnog loznjaka, preporuča obe vrste za vrlo dobre i sigurne, te mi ih nudi po fior. dva svaku hiljadu.

M. S. u I. (Slavonija).

94. Imam sladki šipak, koji obilno rodi, ali mu plod izpuca. Dade li se to liečiti ili zapriečiti?

M. K. (Boka).

95. Limuni, koje sam pred pet godina navrnuo na oko razvili su se liepo, ali ne cvataju. Molim vas bili koristilo, da im se žile razgrnu i pročiste? Na koji drugi način mogo bi natjerati u cvatnju?

M. K. (Boka).

96 Kušao sam navrnuti praskvu na bajamu i na šljivu. U ožujku navrćao sam na raciep, a u srpnju na oko, ali badava. Što je tomu uzrok?

M. K. (Boka).

97. Proti kimavicam kušao sam mazati žestom i kvasinom, pa posipati buhačem i sumporom, ali badava. Koje je najsigurnije i prokušano sredstvo proti rečenoj gamadi?

M. K. (Boka).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1888.

P. n. č. g. Markela D. — Čitaonica Stivanska — Milić A. — Nakić A. — Občina Stivanska — Polić A. — Plančić J. — Radunić I. — Rebba M. — Snidaršić J. — Sparožić N. — Šimunović M. — Skomrža I. — Turković M. — Vidović G. — Vežić J — Vidmar M. — Radić A. — Lukšić I. — Občina Komižka — Buić O. C. — Občina - Pag — Pletikapić F. — C. k. Namjestništvo I. odjel — Senečić S. — Pučić A. — Šuman O. I.

— *Č. g. Bijelić P. i Hlanuda A. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja. t. g.*

— *Č. g. Batinić S. — Broj 15 odposla li smo vam na novo. Da ste zdravo!*

— *Č. g. Dešković I. — Po novom tumaču rečbi, da nije onako, kako smo vam pisali, nego da se 112 litara ima razumiti za obitelj uz sve one druge uvjete.*

— *Č. g. Rebba M. — Izpravili smo, te sad ide Čitaonici.*

— *Č. g. Vidmar M. — Sve brojeve počam od prvog rujna odposlali smo vam.*

— *Č. g. Jukić V. — Svakako čim bude prije moguće.*

U ZADRU 1888. Brzotiskom „Narodnoga Lista.“

Godina VII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 19

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćnje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Listopada 1888. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Listopada 1888.

Što ćemo dropom?

Nakon što je stupio u kriepost novi zakon na žestu, i nakon što ga financijalne vlasti jednostrano i strogo tumače, pitaju nas sa svih strana, što ćemo dropom?

U knjizi „O uporabi dropa“ koju je izdala naša uprava, protumačena je svestrana poraba dropa, pa tko želi znati sve te moguće porabe, neka nabavi ovu knjigu, koja sa poštarinom stoji samo 55 novčića.

Za većih dio malo posjednika, kojima niti sredstva, niti odnošaji ne dopuštaju baviti se svestranom porabom dropa, razviti ćemo način porabe, ovako kako je za malo posjednika najkoristniji.

Za malog posjednika je najkoristnija poraba dropa pravljenje polovnika.

U tu svrhu ne tiska se drop, nego se otok otoči, a na preostali ne otiskani drop u badnju, ulije se za polovicu čiste vode, koliko se je otoka otočilo. — Dok se ulije voda izmješa se dobro drop i voda, i to mješanje nastavi se za šest ili osam dana. Sedmog ili devetog dana je polovnik gotov, onda se otoči, otiska drop, pomješa otok sa istiskanim, ulije u bačvu, pričeka da se izbistri i posao gotov. Kad je drop dobar polovnik, koji se dobije na ovaj način, dobar je kolik najbolje tanko vino, dapače je toliko put tako žestok, da se ne može piti, ako se ne razvodni. Na ovaj način, ima se za više mjesecih u kući dobro i zdravo pivo. — Neki imadu običaj, kad uliju vodu na drop pustiti da voda i drop stoje skupa više nedjelja, a kadšto i par mjesecih. Taj postupak ne valja i nije zdrav. — Ne valja, jer kad drop ostane dugo vremena u doticaju sa vodom, izluži sa svim, počme gnjiti, pa ne samo da takov drop nije za drugu porabu izim djubra, ali i polovnik koji se otoči ili iztiska nije više onako dobar, sadrži izgnjelih djelova pljuva, a može lako da se usmrdi.

Prvi postupak t. j. kada voda stoji u doticaju sa dropon samo 6 do 8 dana jeste bolji, jer se onaj drop poslje negoli ga se dobro iztiska dobro nešto posoli, pa posuši i rabi, kao krma za blago.

Da se drop dobro posuši, te da ostane zdrav, odnosno da neizpljesnivi valja ga dobro iztiskati. Tako iztiskan drop izreže se oštrim nožem na komade kolik opeka, pa se ovi komadi slabo posole s dvora i nazlažu u sušaru ili na drugu zračnu mjestu, da se što moguće brže posuše. Kada se ima krmiti dropom onda se nakvasi slanom vodom, te podaje blagu pomješan drugom krmom. Nesmje se nigda davati blagu samo dropa, nego se počme sa malo, a nikad se ne prekoračuje polovicu od ukupne krme što pojedina glava na dan dobije. — Na ovaj način hranivi dio dropa troši blago za krmu, a ne hranivi dio prolazi izmetinam u djubar.

Drugi način porabe dropa jeste tiskanje. Tiskanjem, na tiskovim novijeg sustava, na kojimi se može razviti jako velika snaga, dade se iztiskati iz dropa do zadnje kapljice vina. Istina je, da je takovo iztiskano vino posve trpko, ali svoju trpkoću ovo gubi ako se pomješa drugim vinom, a uvjek je prikladno za kvasinu.

Ovakav dobro istiskani drop nije prikladan za polovnik, a i slabo se tanko vino iz njega dobiva, dapače ne izplaća se ni za rakiju, no zato on je izvrstna krma za blago, jer sadržaje više solih od dropa, koji je izpereu za polovnik.

Za krmu priredjuje se na isti način, kako je već opisano, da se priredjuje drop od polovnika.

Ima ih, koji ne vole davati drop blagu za krmu; takovih dapače ima i u onim mjestima, gdje se drugom krmom, kao n. p. sienom ne obiluje. Oni ako ne peču od iztiskana dropa rakiju, oni ga bacaju odmah na djubrište. Iztiskan drop težko i sporo gnjije. Gnjijenje dropa podupire se primješavanjem životinskim izmetina, poljevanjem sa osokom ili mokraćom i prekopavanjem. Čim se češće bude prekopavalo drop, i redovito poljevalo ga osokom ili mokraćom, tim će brže pregniti.

Gjubar od dropa je izvrstan gnoj, osobito za vinograde, jer sadrži u sebi puno onih solih, koji loza za vlastitu hranu trebuje.

Drugi načini porabe dropa, i ako mogu biti koristniji, nisu za male posjednike.

UGOVOR

(Nastavak vidi br. 18).

Članak 16. *Travarina kao prihod.*

Prihod travarine, štono se od pašnjaka u Lici plaća, pripada kr. državnom šumskom eraru i ličkim obćinam u onom razmjeru u kojem služnost paše obterećuje državno ili obćinsko dobro. O razmjeru razdielbe, kao i o načinu pobiranja hoće se kr. hrvat.-slav.-dalmatinska zemaljska vlada sporazumiti sa kr. šumskih ravnateljstvom u Zagrebu, te će nuždne odredbe izdati. Isto tako imadu pojedini posjednici livada, na kojih se u smislu ovoga ugovora vrši

---

PODLISTAK.

O mašćenju vezova i slame.

(Nastavak vidi broj 18).

Smedje preljevajuća se pokostina za koše.

Raztopi se 5 grama anilin-ljubičastog u 40 grama vinovice od 95 stupnjeva u postotcih, pa se procjedi na bugaču hartiju, a onda u ovu procjedinu raztopi 4 grama finog narančastog schellaka i pô grama mletačkog trpentina.

Zeleno prelievajuća se pokostina za koše.

Raztopi se 6 grama diamantfuchsina u 88 grama alkohola od 95 stupnjeva, procjedi se na bugači hartiji, pa u procjedini raztopi 4 grama finog narančastog schellaka i $^1/_4$ grama mletačkog terpentina

Obe ove pokostine su od velikog efekta, a bivaju još ljepše, a baratanju klorovim plinom. Baratanje klorovim plinom obavlja se u zatvorenom sanduku, kojemu su stiene ili pokrov od stakla, da se laglje nadzire tanganje. Na dnu tog sanduka metne se u jednoj zdjeli klorovog vapna, pa se po njemu polije malo sumporne kiseline. — Na priečkam u sanduku izvjese se košare.

Klorov plin počme odmah djelovati, te djeluje oštro i brzo, pa se radi toga mora neprestano paziti kada košarice poluče željenu boju, te odmah prekinuti djelovanje klorova plina, inače dobije sasvim druga boja, nego li se je očekivala.

Djelovanjem klorova plina u prvom času razvije se jasno crvena boja, koja od časa na čas biva tamnija, pa se prilije u ljubičastu, onda u modru, a napokon u zelenu. Čim se je polučila željena boja valja odmah prekinuti djelovanje klorova plina, što se postigne ako se otvori sanduk; te ako se iz njega odmah izvade sve košarice.

Nije s gorega primjetiti da je klorov plin vrlo zadušljiv plin, te štetan po zdravlje onoga, koji s njim radi. Ljudi kušali su da ga izmjene drugim sredstvom, te doisto nad manganav kiseli kali pravi isti učinak, ako se njegovom raztopinom namaže pokostina.

Čin je redja raztopina nad magonovog kiselog kalija, te čim se brže i slabije s njom namaže, tim se dobije jasnija boja.

A vrst boja i preljev boja biva isti i sliedi na isti način kako kad se rabi klorov plin. Običaj koji imadu neki, da umaču pletivo u raztopinu od nad magonovog kiselog kalija ne može se preporučiti.

Raztopina sama priredjuje se kako sliedi:

Raztopi se 10 grama nadmanganovog kiselog kalija u 160 grama vode, i tim je posao gotov. Ovom raztopinom mažu se košarice. Ako ćemo da nam izpane liepa zelena boja, moramo brzo mazati, i da se ne sakuplja raztopina na pojedinim mjestim, jer u takovu slučaju napravilo bi se na dotičnome mjestu žutih pjega.

Ako gornju raztopinu još više razriedimo n. p. ako joj dodamo 80 grama vode, pa ako s njom mažemo kože dobiti ćemo modru boju, ako ju još više razriedimo, ako n. p. izim već rečenih 80 grama vode, dolijemo i drugih 80 grama, pa mažemo košarice dobiti ćemo ljubičasto preljevajuću se boju. A razriedimo li su trećih 80 grama vode, onda dobivamo mazanjem tamno-crvenu boju; a razciedimo li su četvrtih grama vode, dobivamo jasno crvenu boju

Učinac raztopine nad manganovog kiselog kalija nije kod svake anilinske boje jednak, jer anilinska boja nešto upliviše, ali su nekoliko kušnja može si svaki steći potrebitu vještinu, te znati opredjeliti za koliko da se u svakom pojedinom slučaju raztopina razriedi.

Bog zna su malo pomje i kušnje sredstvom jednog ili drugog kemičkog počela ili slučevina, koliko bi se novih još ne poznatih liepih preljevajućih se boja moglo proizvesti!

Ocaklina za vrbovo i trskovo pletivo.

Dandanašnji pripravlja se ova ocaklina po naputku F. Rhiena. U tu svrhu ugrije se 250 grama lanenog ulja u kupelji od pržine dotlen

popaša, pravo na razmjerni dio uplaćene travarine, te će se taj dio po razmjeru njihova posjeda, dogodno u sporazumjenju sa kr. šumskim ravnateljstvom u Zagrebu i sa obćinami, po upravnih oblastih ustanoviti, i individualna razdielba medju posjednici odrediti.

U Dalmaciji je travarina prihod obćina Knin, Kistanje i Obrovac, koje su služnošću paše obterećene, i na kojih žemljištu Ličani zimsku pašu uživaju.

Članak 17 *O izkaznica.*

U ovoj izkaznici imade se u dotičnih stupcih točno upisati podpuno ime vlastnika blaga, obitalište istoga, broj i vrst blaga, ime i obitavalište strugovodje i pastira i oblastna dozvola nositi oružje. Nadležne oblasti imadu se shodnim načinom uvjeriti o broju i vrsti blaga, ter izpitati ponašanje i osobna svojstva pastira. Izkaznice slobodno je izdati jedino ovlaštenim Dalmatıncem i Ličanom i to samo na mirne i pouzdane pastire, te moraju uviek podpuno i redovito izpunjene biti.

Članak 18, *O prolaznicah.*

Svaki pastir mora uza se imati po upravnoj oblasti na vrieme paše ızdanu prolaznicu. U prolaznicu imade se upisati ime obitalište i doba pastira, cilj puta i rok valjanosti. U posebnom stupcu imade se zabilježiti dogodno dozvola nositi oružje.

Članak 19. *O prijavi za pašu.*

Vlastnici blaga ili strugovodje imadu po dosadanjem običaju, pokazavši izkaznicu, mjestnoj oblasti druge strane prijaviti broj blaga i pašnjak, odnosno pašište, kamo stoku svoju goniti namjeravaju. Tek iza toga dopušten je dogon blaga na pašnjake odnosno na pašište. Pravo služnosti paše uživajući Dalmatinci i Ličani koji blago svoje gone na pašu, imadu se izkazati izkaznicom, izdanom po obćini njihovoj i vidjeno po nadležnoj upravnoj oblasti.

Članak 20. *Izplata travarine i izdavanje paševnih cedulja.*

Vlastnici blaga, strugovodje i pastiri dužni su za osam dana iza dogona blaga na pašnjak predati izkaznice i uplatiti travarinu. Na temelju uručenih izkaznica izdati će onaj organ, kojemu će u smislu članka 16 biti povjereno pobiranje travarine, vlastnikom blaga ili strugovodjam, pobrav od njih travarinu i pridržav izkaznice, paševne cedulje na onoliki broj blaga, kolike je u izkaznica naznačeno U paševnih cedulja ima se upisati ime i obitalište vlastnika blaga, ime i obitalište strugovodje i pojedinih pastira, broj i vrst blaga, a u posebnom stupcu imade se potvrditi prijetak uplaćene travarine Pobirajući organ, sa mjestnimi oblastmi, vlastan je prebrojenjem blaga na pašnjacih osvjedočiti se, da li se broj pasućega blaga slaže sa onim brojem, koji je u paševnih cedulja naznačen, i za koji je travarina plaćena Izkaznice imadu se čuvati kao oblog travarinskoga upisnika, dočim paševne cedulje kod vlastnika blaga, strugovodja i pastira ostati imadu.

Članak 21. *O nošenju orudja.*

Nositi orudje dopušteno je pastirom samo u toliko, u koliko to osobna sigurnost njihova i nuždna zaštita stada iziskuje. Nu samo oni pastiri smiju nositi oružje, kojim nadležna domaća oblast njihova dozvolu za vrieme paše podieli. Dozvolu ovu izdati će oblasti jedino mirnim i pouzdanim pastirom i to samo za jednu kuburu za pastira te se ta dozvola u posebnom stupcu izkaznice točno imade zabilježiti.

Članak 22 *Postupak u slučaju zloporaba.*

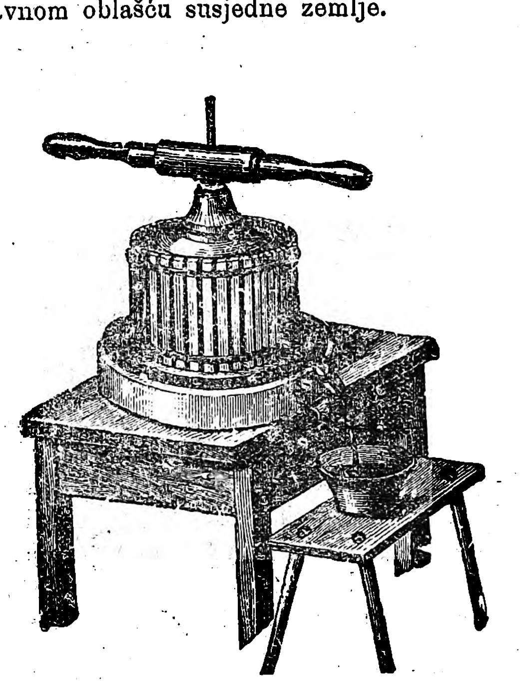
Vlastnici blaga, strugovodje i pastiri, koji bi prekršili redarstvene propise, uztegli se plaćanju travarine, varali, kavge zametali ili ine zloporabe počinili, imadu se od nadležnih oblastih po zakonu kazniti. Naposeb ako bi se prilikom prebrajanja ili dogodice pregledanja zatekao pastir sa većim brojem blaga nego li mu je u izkaznici upisano, imati će po oblastnom postupku, četverostruku travarinu u ime globe platiti.

Članak 23. *Ob odštetnih zahtjevih i procjeniteljih.*

Učini li se komu poljska šteta imade on u nadležne mjestne oblasti tražiti procjenu i naknadu štete po zakonih i propisih o poljskom redarstvu, koji su za domaće u kriepošti. Kad oštećeni zaplieni blago radi poljske štete imadu se strogo obdržavati ustanove §§ 1321 i 1322 obćega gradj. zakonika. Zakleti procjenitelji imadu svaku poljsku štetu savjestno procjeniti, da tužbam i osvetam povoda nedaju.

Članak 24. *Postupak sa tužbam i žalbami.*

Ako se Dalmatinci u Liki ili Ličani u Dalmaciji pritužе radi neobdržavanja ustanova ovoga ugovora, dužne su nadležne oblasti neodvlačno izviditi učin te riešiti priepor u smislu ovoga ugovora, dogodno u sporazumku sa upravnom oblašću susjedne zemlje.



Slika 42. *Ručni tisk za voćne sokove.*

Proti prvomolbenim odlukam dopuštene su žalbe u redovitom molbenom tečaju.

Članak 25. *O promjena u težatbi pašnjaka.*

Služnošću paše obterećeni pašnjaci i zemljišta ne smiju se samovoljno paši uztegnuti, na što obostrane oblasti imadu paziti. Odtuda se nipošto ne može izvoditi zabrana da se postepenim razvitkom gospodarstvenih potreba i narodnoga gospodarstva, nebi smjele pojedine livade pretvoriti u njive, ili pašnjaci livade oranice ili vinograde ili da se dielovi pašnjaka u javnom interesu u svrhu pošumljenja nebi smjeli zagajati.

Ovakove promjene u težatbi, koje se ovlaštenikom putem nadležnih njihovih oblasti imadu obznaniti, *ipso facto* težu, odnosno ukidaju služnost paše na dotičnih zemljištih tako, da je na površina, što no su pretvorene u livade dopuštene samo popaša u smislu članka 13, dočim su zemljišta, pretvorena u oranice ili vinograde, dok kao takovi rabe, a šume za vrieme dok su zaganjene, od paše izuzete.

Članak 26. *Izbor pašnjaka.*

Dalmatinci slobodno si mogu izabrati pašnjak u Lici kao i do sada, a isto tako i Ličani mogu izabrati pašu na dalmatinskom pašištu Nu na nijedan pašnjak ne smije se dognati više blaga, nego je u preglednih skrižaljka (prilog I.) za pojedine pašnjake ustanovljeno.

Nadležne upravne oblasti imadu u slučaju potrebe, ako bi se pojedini pašnjaci prenapunili, shodne odredbe učiniti da se blago na pašnjake prorazmjerno razdieli, dogodno da se preko ustanovljenoga najvišega broja dognano blago od pašnjaka odstrani. *(Sliedi).*

Kratelj (Cholera) medju peradi.

Kratelj medju peradı običnа je bolest, osobito u onim predjelim gdje se goji puno peradi, a ne drže se kokošnjaci prilično čisti.

Jedan od boljih taljanskih peradogojaca, Markiz Trevisani pronašao je sasvim jednostavni liek proti kratelju živadi.

On daje piti bolestnoj peradi vode u kojoj je u svakoj litri raztopljen 1 gram sublimatovog jedila (sublimato corrosivo). Ako se n. p. u jednome kokošnjaku pojavi kratelj, može za 24 sata biti utamanjena sva perad. Dok Trevisani opazi da se je pojavio kratelj on odmah podieljuje peradi gornji liek. Od već oboljelih, preboli ih uvjek dobra polovica, a zdravi ne obole. U jednome kokošnjaku bila 24 komada piladi; pojavi se kratelj, pa na 6 satih u jutro bilo već jedno pile mrtvo, a na devet satih u jutro, bilo mrtvo drugih osam komada, dočim ih je bilo na umoru, a pet težko bolestnih. — Liečeni odmah na gornji način, od onih pet već na umoru, umrlo je svih pet, od ono pet težko bolestnih dva preboljela, a tri su umrla, dočim od ono pet zdravih nijedan nije obolio.

Ovim je dokazano da sublimatovo jedilo u razmjeru od 1 na 1000 može da pije perad bez da joj inače nahudi, dočim za odrasliju perad mogao bi se povisi razmjer i do 2 po hiljadi, bez straha da bi im nahudilo.

Pilad vrlo rado pije gornju raztopinu; reć bi nekud, da ju narav tjera, da to radi.

Toli kokošnjak koli zemljište i podove polieva Trevisani gornjom raztopinom, a u isto doba daje peradi jesti izdrobljena kruha i izmrljenih prokuhanih jaja, pa sve začinjeno sa vinom.

Povrće kao hrana.

Obće je poznato, da je povrće slabe hranivosti, pa da bi čovjek morao jesti puno i puno povrća, a da uzmogne tielu dati potrebitu hranu.

Povrće se radi toga nesmje računati, kao hrana u pravom smislu rieči, nego kao primjesa sočnimi vrsti hraniva, kako što su meso, itd., u svrhu da se ista laglje probave.

Povrće ima svojstvo ne samo, da podpomaže probav mesa, povećavajuć objem, ali ono podupire izlučivanje iz tiela neprobavivih djelova hrane, na isti način, kako to podupiru razne vrsti blitve i buraga.

Izim navedenih svojstva, svako povrće imade nešto mirisa, a i takovih sastavina, koji mu davaju neki osobiti tek, usljed kojeg povrće prija i uzrokom je da nas se hrana pričinja raznolična.

Loćika (salata) glavatica sadrži n. pr. citronovo kisela kaliuma, koji i je pravi uzrok zašto nam se glavatica toliko mili, jer izim što biva tečna, kriepi i razhladjuje.

Koliko će se tielo okoristiti ili nahraniti od povrća zavisi od toga, kako se povrće priredi. Čim bude na sitnije izsječkano ili razkomadano povrće, i čim bude bolje prokuhano, tim će za tielo laglje probaviti krastavci i ločike, koje se jedu u zelenome stanju posve su težko probivive; njih do kraja pobavljaju samo posve čvrsti želudci.

Krastavci pripravljeni u octu ili razsoli

dok se ulje ne ciedi dalje kad se kapne kaplja na studeno gvoždje, ili ako se tu kapljicu hoće prstom da razširi, ona mora da se vuče u niti. Kad se je laneno ulje ugrijalo do ove mjere, onda mu se doda na sitne komadiće 5 grama mastne kopalove pokostine ili druge mastne pokostine. Dodavanjem kopalove pokostine počme se ulje pjeniti, pa s toga mora biti velika posuda u kojoj se ulje grije. Takodjer ne valja ulje ni prevec, ni predugo grijati, jer onda ne može da se raztopi kopalova pokostina. Kad se ulje odnosno ocaklina ohladi, onda se pomoću terpentinskoga ulja uredi od one gustoće koju se želi. Ova ocaklina suši se brzo, a ostane za dugo vremena elastična. Može se uporabljati čista ili joj se primješa koja boja.

Pomjedjivanje (Bronziranje) pletiva.

Pomjedjivanje je isto što i pozlaćivanje, tom razlikom da se pri pozlaćivanju rabe posve tanki listići od zlata, dočim se pri pomjedjivanju kovina rabi u obliku posve sitna praška

Pomjedjivanje ne biva samim mjedom, nego spojevim ili smjesam mjeda sa drugimi kovinami n. p. tutijom, kositrem, itd. pak kemičkim putem odjeljenim mjedom i antimonom. Tamno pomjedjivanje postizava se ugrijavanjem žutog praha od spoja mjeda i tutije. Ovaj prah se na tavi su nešto masti prži tako dugo dok se površina ne okisi i poprimi tim stanoviti izraz odnosno boju.

Sve mjedene boje izim čistoga zlata i glinika pohrdjaju u doticaju sa sumporovodikom, a kiseline ih razjedavaju.

Čim je u sitniji prašak smrvljena kovina, tim je ljepše pomjedjivanje.

Pletivo može se pomjediti čisto, ili se prije bojadiše stanovitom bojom.

Najbolje ostane pomjedjeno pletivo, ako se prije bojadiše žutom ili sivom uljenom bojom. Kad se boja ova posuši na pletivu, onda se dade mastna kopalova pokostina, koja se ne suši brzo Ako se pomjedjuje bez temeljne uljene boje na pletivu, onda valja ipak pletivo namazati mastnom kopalovom pokostinom. Pokostina nesmje se posve posušiti, ona mora da je još ljepiva kad se počme pomjedjivati t. j mora da se prašak za pomjedjivanje nje hvata. Pomjedjivanje izvadja se kistom ili komadom pamuka, napram tome kako je tko vještiji, i i kako cieni da će mu se prah laglje primiti, te da će biti ljepše pomjedjeno. Ako pokostina nije dosti suha, onda upija puno praha, pa se pomjedjena stvar slabo svjetli, ako je prem suho, onda puno praška odpadne, pa ostane pjegavo.

Da se ne gubi prašak, kojim se pomjedjiva raztre se pod posudu list hartije, a kad se posuši pokostina sasvim, onda se mekom četkom ili kistom izčetka posuda.

Hrdjav je običaj, kojeg imadu neki mješati prašak za pomjedjivanje sa pokostinam, jer na taj način troši se više praška, a ne pomjedi se nigda liepo. *(Sliedi).*

puno su laglje probavljivi od zelenih, a isto tako puno se laglje probavlja mlado povrće od staroga.

U novije doba suši se povrće ili se tiska ili čuva u staklenice odstranujuć zrak.

Slično povrće nema više hranivosti od zelenoga, dapače prireðjivanjem gubi miomiris, svježoću i tečnost.

Gdje je mogućnost obšrkbiti se zelenim povrćem, ne može se nikome preporučiti, da nabavlja suho povrće ili inače priredjeno; porraba suhog ili inače priredjenog povrća opravdana je u zimsko doba, kada nema zelenog, te na brodovim, koji putuju daleko na moru.

Pilotine kao stelja.

Žalibože kod nas malo ih je koji steljaju pod blago. Oni koji to rade obično škrtare pa blago leži na mokru, na kamenu ili na zemlji.

Doduše slama spada medj najskuplju stelju, osobito ako se ona uporablja u obrtničke svrhe. Gospodar nesmje pak podništo da radi privremene novčane koristi zanemari svoje blago. Ako mu se pruži prilika da može slamu bolje unovčiti nego li za stelju, on ne smje to učiniti, ako nema izgleda, da će na drugi način moći nadomjestiti potrebitu stelju za blago. Suho lišće najbolje zamjenjiva slamu, ali uvjek nije moguće obškrbiti se sa potrebitom količćom suhoga lišća. U takovu slučaju je najbolje rabiti drvene pilotine, kojih svudi ima prilično, a kojih ima mnogo razpoloživih pokraj pilara.

Pilotine upijaju posve dobro mokraču, a vežu se lako sa čvrstimi izmetinami, pa ako se na djubrištu često prekopava i škropi osokom, dobije se izvrstan gnoj, koji je prikladan za svako zemljište, a osobito za vrtove.

Kada se pilotine rabe za stelju, valja ih nešto ovlažiti, inače prašile bi jako, te bi se hvatale za kožu blaga, te na taj način blago uznemirivale.

Posteljene pilotine valja svaki dan mienjati, jer se inače umjese u tiesto ili blato, pa brljaju blago.

SVAŠTICE.

O čišćenju orme. Kad se orma ima čistiti valja ju najpre raztaviti na komade, onda se pojedini djelovi izperu u daždevici pomoću četke i sapuna. Smolasti djelovi, koji se nedadu odstraniti sapunom odstrane se pomoću terpentinskog ulja ili benzine. Sad se ugriju kožnati djelovi pa kad su posve suhi i prilično topli namažu se uljem, mašću ili kolomazom. Kad je i ovo gotovo ovisi se orma na toplu mjestu da se posuši.

Sredstvo proti miševim. Uzme se ukuhani ili upaljeni krumpir i natakne se unj za pô centimetra duboko jedno dvaestak prostih, sumpornih žegica. Nakon pol sata zavrne se pet do šest puta svakom žegicom da joj glavica ostane u krumpiru, pa se izvadi. — Onda se namažo krumpir maslom i sladorom, pa podmetne miševim. Oni koji okuse tog krumpira oni poginu otrovani od fosfora, kojeg sadrže glavice od žegica.

Navrćanje praskva (vojka ili breskva) na šljive ili bajame ne ide lako iz proljeća. Od sto navrtaka u proljeće jedva će ih se primiti 5 ili 6. Iz toga se vidi, da proljetno navrćanje ne prija praskvam. Stali ljudi tražiti drugo prikladnije doba godine za navrćanje prasaka, pa su pronašli, da je praskve najbolje navrćati koncem lipnja ili početkom srpnja. Pištac ili plemenika uzimlje se debljeg kraja ljetorasta, a najsigurniji način navrćanja jeste navrćanje pod kožu.

Kocelj proti zareznicim. Rećbi da se je u koceljn našlo jednostavno sredstvo proti onoj množini svakovrstnih zareznika a osobito uših, koje napadaju povrće i drveće. U rečenu svrhu raztopi se 1 kilogram kocelja (alaum) u 3 do 4 litra vrele vode, pa kad se ohladi, onda se ovom raztopinom škropi povrće ili drveće koje su napali zareznici.

Kolci za vinograde ili drugu porabu su trajniji, ako se namoče u raztopini od modre galice. Postupak je pri tom sliedeći. U 100 litara daždevice (kišnice) raztopi se 2 kilograma modre galice, pa se u ovoj raztopini moče kolci, tako dugo, dok ih kroz a škroz prodre. Biva obično da se kolci poredaju okomito u jednome badnju, pa se nalije raztopine od modre galice, da ih oblija. Najlaglje i najbrže prodire raztopina od modre galice u sasvim zelene još sočne kolce. Dobro namočeni kolci traju čak 17 godina, a da im niti kraj koji stoji u zemlji ne pregnjije.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Ručni tisk za voćne sokove, slika 42. Ovaj ručni tisp gradjen je sasvim jednostavno, te može, da udovolji potrebam svakom maloposjednika. Lisa gradjena je od priečka od čvrsta drva, koje se drže skupa sredstvom dvijn obruča. Priečke u lisi su pak poredane tako; da sok vrlo lako otiče, a bez da se otvori izmedju priečka začepe kominam ili dropom ili bez da drop prolazi kroz otvore skupa sa sokom. Za drop od voća, koji se jako liepi ili se sabija načinjena su dna od istih priečka koje se metnu izmedju dropa u lisi, te omogućuju da i iz sredine sok laglje otiče, a da se drop bolje iztiska. Pladanj je okrugao, a s gornje strane imade okrugao žljeb, u kojem se sokovi sakupljaju. Dade se pomjestiti na stol ili gdjemudrago drugdje, jer je jednostavna priručna sprava. Ovakove male tiskove prodaje E. Cohn u Berlinu S. W. Leipzigstr. 88, po forinta 14 svaki tisk.

Vrećice za obranu grožđja, slika 43. Poznato je da kad grožđje počme zdreti, a osobito po jamatvi, grožđje sa odrena trpi mnogo i mnogo od ptica, osa, pčela itd., koje izpiju vas sok iz zrnja, te ostavljaju prazne pljuve ili čiste ozubine. Pošto se na odrenama uzgaja obično finije grožđje, običavaju francuzi, da obrane grožđje, staviti svaki pojedini grozd u jednu vrećicu. Ove vrećice su od lake tkanine, prozirne su, a trajne, jer impregnirane. — Zrak može po tom slobodno do grožđja ali nemogu ptice ni ose. Svaka vrećica priveže se na ušću; a da se bolje i podpunije zatvori, imade mala pločica od gume. Grade ih dvojake veličine. Veće duge su



Slika 43. *Vrećice za obranu grožđja.*

44 centimetra, a široke 30 cm., a manje duge su 19 cm. a široke 20 cm. Veće prodaju se po 11 for. i 20 novč. svaku 100 komada, a manje 8 for. i 80 novč. Prodaje ih E. Cohn iz Berlina.

Gospodarske Viesti.

Povoljne viesti o jamatvi stižu nam iz svih strana pokrajine.

+

Na zemljištu *Bilibrig* pokraj Visovca na Krci, jedno zrno ječma protjeralo je 58 (pedeset i osam) vlatih. Na svakoj vlati imade podpuno razvijen klas, posve razvijenim i jedrim zrnjem. Veći dio vlatih mjeri od podanjka do na vrh osja 105 centimetara visine. Ova riedkost namjenjena je sbirci Ratarskoga Tečaja u Šibeniku.

+

Iz jedne brzojavke razabrali smo, da je na otoku Korčuli bila koncem minuloga mjeseca rujna velika pljuskavica, koja je na njekim mjestim i štete nanlela po vinogradim, tim što je oblatavila grožđje.

+

Pišu nam iz Podgradja, da kud nije mildew dopro da masta ima dosta, obilnije od lani. Prodaje se hektolitar po 5 forintih, a u Dicmu i sinjskoj krajini gdje ga takodjer ima dosta, po for. 7 kaca.

×

U drugoj polovici rujna putovao je po Dalmaciji gosp. D. Hlava profesor šumarstva na kr. gosp. šum. učilištu u Križevcih.

×

Pišu nam iz Sarajeva dne 15 rujna, da i ljetos putuje po Bosni i Hrcegovini neki magjarski strukovnjak Molnar, u svrhu, da prouči vinogradarske odnošaje onih zemalja. Isti gospodin Molnar putovao je i lani.

×

„Unione vinicola Brindisiana", odlučila je ljetos ugušćivati crni mast sredstvom osobita stroja.

+

U Kaštelim kupuju tirolski trgovci grožđje. — U Lukšića pogodili su kod pl. Vitturi 10,000 kvintala po 9 forinta kvintal (100 gk.)

×

Gosp. Josip Radković rezbar u Zagrebu, dobio je za svoje rezbarske radnje izložene na svjetskoj izložbi u Brusselles veliku zlatnu kolajnu.

×

Pri svjetskoj izložbi u Parizu god. 1889 obdržavat će se od 11 do 22 srpnja velika izložba marve.

×

Ljetos, i to danom 15 oktobra otvara se za prvi put na gradačkoj teknici katedra za poljodjelstvo. Predavat će prof. Dr. G. Wilhelm.

+

Izradjuje se zakon, kojim će se dokinuti patronati.

×

„L' Economista" piše da je prvih 6 mjeseci tek. godine 1888 izvedeno iz Italije samo 1,246,408 hektolitara vina, dočim da je godine 1887 u istome razdobju izvedeno, 1,779,299 hektolitara. To je po tom ljetos izvedeno manje 532,891 hek. vina, koje predstavlja vriednost od 16 miljuna. „L' Economista" tvrdi da je ovo posljedica carinarskog rata sa Francuskom, a tko trpi pri ovom da trpe vinogradari južne Italije, gdje ima vina, kako vode.

+

Na Rieku uvezlo se je za prvih šest mjeseci godine 1888, što iz Dalmacije, što iz Italije 50,798 hektolitra vina, a izvezlo se je u isto doba 52,651 hekt. Veći dio tog vina izvezlo se je za Franzusku.

+

U utočistu „Hrvatskog pripomoćnog družtva u Beču" izpražnjeno je šest mjesta, koja će se za prvi semestar iduće školske godine 1888 89 do 15 studena 1888 popuniti. U utočištu davaju za sad bezplatan stan, ogriev, razsvjetu i podvorbu: u buduće, ako bude moguće, i inu obskrbu. Mjesto takovo potražiti može svaki dostojni i siromašni djak *hrvatske narodnosti*, koji sveučilište ili drugo ovomu ravno učilište u Beču polazi, te svojoj molbi priloži: I. svjedočbu siromaštva, potvrdjenu gradskim (občinskim) načelnikom, župnikom i gruntovnom oblašću; II. školske svjedočbe (jednu izpitnu ili dvie svjedočbe o kolokvijama posljednjeg semestra, dotično svjedočbu zrelosti); III. Indeks. Molbe neka se do 20 listopada 1888 uprave na podpisanog tajnika družtva.

U Beču, 6 rujna 1888. *Franjo Vahčić* tajnik. Beč, VIII., Josefstädtes-Strasse 13, 4. Stock.

×

Doznajemo iz pouzdana izvora, da komisija, koja je obašla Dalmaciju, da razvidi, kako bi se bolje ustrojila razna ribanja, nije bila do Dubrovnika, gdje u bližnjoj Rijeci imade krasan ribnjak braće Papi, koji su se toliko žrtvovali, da ga urede kako valja i da se svakovrstne kušnje svih mogućih ribâ mogu izvesti. Znamo da je i gosp. Osnaghi rečeni ribnjak pregledao, i u velike pofalio, dapače, da je namjeravao predložiti vladi, da se tu prave pokušaji mliečom i nekim drugim ribicam i ribam, o kojim se do danas još malo što stalna znade.

×

Za sve predmete, koje se pošalju izložiti na voćarskoj izložbi u Beču, plaća se polovicu tovarnine, jer su sve željeznice u rečenu svrhu obalile cienu od 50 po sto.

×

Hrvatska zemaljska vlada izdala je nalog županijskim i kotarskim oblastim, da strogo vrše zakone i naredbe, koje imadu u svrhu da unaprede gospodarstvo.

×

Dna 23 rujna t. g. Hrvat. slavonsko pčelarsko družtvo u Osieku obdržavalo je svoju glavnu skupštinu u Valpovu.

×

Vlada srbska dala je gg. Tutunoviću i Popoviću povlasticu za otvorenje fabrike za preradjivanje alove paprike. Povlastica vriedi za 15 godina, kroz koje vrieme oni sami mogu preradjivati alovu papriku, ako podignu tvornicu kroz godinu dana.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

92. Mnogi me pitaju, kako da lieče neku bolest, koja se pojavljuje poput čvorova na korenju kupusa, te koja ga tamani. Molim vas kako se zove ova bolest i kako se lieči.

S. C. u D. (Bosna).

Bolest ta, naime te otekline na korienju, poznate su pod imenom *„kila“*. Ovu bolest, koja je razprostranjena po svemu svietu, gdje god se kupus goji prouzrokuje tajnocvjetna nametnica *Plasmodiophora Brassicae*. Proti njoj nema lieka, ali ako se je obzirni u gojitbi, može se širenje bolesti obustaviti, dapače može je iz dotičnog vrta ili njive sasvim nestati. U tu svrhu valja paziti na sliedeće: 1. Ne gojiti svake godine kupus na istome mjestu, nego izmjenjivati gojitbu kupusa sa onom drugoga povrća, tako da dodje kupus na istoj zemlji nakon 3 ili 4 godine. 2. Pregledati je svaki razsad još prije nego li se razsadi, pa je izgoriti svaki onaj komad razsada na kojemu se opazi i najmanja oteklina. 3 Korienje od kupusa bolestna od kile nesmje se ostavljati na zemlji, niti ga bacati na djubrište. Dok se pobere kupus počupati je korienje i izgoriti ga. Samo postupajuć ovako može gospodar obraniti svoj kupus od kile, inače morat će napustiti gojitbu.

93. Molim vas obznanite me, dali je amerikanska loza Jacquez i Herbemont prikladna za proizvadnju vina bez da se oplemeni, te da li odoli filokseri? Meni jedan prijatelj koji je kod jednog državnog loznjaka, preporuča obe vrste za vrlo dobre i sigurne, te mi ih nudi po fior. dva svaku hiljadu.

M. S. u I. (Slavonija).

Pročitajte članak „Enqueta o navrnutim amerikanskim lozam i onim za izravno proizvadjanje vina“ na strani 70 u broju 18 „Gosp. Pouč.“ od ove godine. Jacquez i Herbemont, kako ćete čitati daju nekakovo pitko vino, ali nema razloga gojiti takove loze, kad imademo *Vialla*, *Riparia*, *York-Madeira*, *Solonis* itd. koje odole posve filokseri, a na koje se može navrnuti svaka naša loza. Držte se navrćanja, imati ćete dobru i zdravu, već opetovano prokušanu kapljicu, a prijatelju zahvalite se za Jaquez i Herbemont.

94. Imam sladki šipak, koji obilno rodi, ali mu plod izpuca. Dade li se to liečiti ili zapriečiti?

M. K. (Boka).

Mana vrsti neda se liečiti. Da miljun šipaka od tog stabla razplodite, plod od svakog takovog stabla će pucati. Ne ostaje nego na to stablo navrnuti jednu drugu vrst šipka, kojemu plod ne puca.

95. Limuni, koje sam pred pet godina navrnuo na oko razvili su se liepo, ali ne cvataju. Molim vas bili koristilo, da im se žile razgrnu i pročiste? Na koji drugi način mogo bi natjerati u cvatnju?

M. K. (Boka).

Ako nije mana vrsti, onda može tome ležati uzrok u preveć sočnoj zemlji i u preobilnoj vlagi, usljed česa se obično mladice i lišće prebujno razvijaju, a stablo ne cvate. Kušajte primješat zemlji malo djubra od postolarskih odpadaka, te pokratiti nešto malo žile. Ako to nebude pomoglo, onda kušajte previjat mladice na luk. Ovaj zadnji način morao bi vam pomoći po svaki način. U skrajnom slučaju kušajte napraviti uzdužnih zareza na kori debla i onoj debljih grana i mladica. Ti zarezi mora da idu do drvovine, t. j. da se presječe kora, cambium i procambium.

96 Kušao sam navrnuti praskvu na bajamu i na šljivu. U ožujku navrćao sam na razciep, a u srpnju na oko, ali badava. Što je tomu uzrok?

M. K. (Boka).

Izkustvo je dokazalo da se navrtci od praskve jako težko primaju u proljeće a osobito težko na razciep. Što vam se u srpnju navrtci na oko nisu primili mora da leži uzrok u tome što ste preranili ili zakasnili ili možda nije radja bila pomnjom izvedena. Kod navrćanja prasaka na oko, biva obično da se od 100 navrtaka primi njih samo 60 ili 70. I na pokušalištu šibenskog Ratarskog Tečaja se je dogodilo jedne godine da od 700 navrtaka na oko od praskve na bajamu nije se nijedan primio. Belžijanski voćari ne navrću više praskve na oko, nego u srpnju mjesecu navrću sa mladicama na razciep. U tu svrhu uzimlju godišnje mladice od praskve za pistače, a za podstav gorkiše bajame ili šljive.

97. Proti kimavicam kušao sam mazati žestom i kvasinom, pa posipati buhačem i sumporom, ali badava. Koje je najsigurnije i prokušano sredstvo proti rečenoj gamadi?

M. K. (Boka).

Proti kimavicam izvrstno je sredstvo razjedivi sublimat, onda govedja žuč i buhač. — Sublimatom razkužuje se kadjenjem, u koju svrhu valja dobro zatvoriti prostorije u kojimi su kimavice, da se zaduše, pa kašnje izgara se sumpora. Postelje maže se na proljeće govedjom zuči, od koje bježe ili koja ubija kimavice. Kao najsigurnije sredstvo možemo vam preporučiti prah od buhača. Svake večeri ili svakog jutra valja sasuti praha od buhača po posteljam ili onim pukotinam odklen kimavice izviru, pa sliedeće jutra ili sliedeće večeri izmesti, te sve izgoriti. Ovu radju valja opetovati za desetak dana za sebice, pa ju nakon dvaestak dana opet opetovati.

B. Nova pitanja.

98. Škropili smo loze proti mildewu raztopinom od modre galice. Obavili smo posao kako valja, škropeć sve redom, ali na žalost nije nam ništa koristilo, dapače je štetovalo. Lišće se je odveć posušilo, a grozdje je polu posahlo! Molimo za koje bolje sredstvo.

M. M. u P. (Cetina).

99. Sagradio sam tisk od zelena drvja, kako mi ga je čuvati da ne izpucaju loze i ovni.

M. M. u P. (Cetina).

100. Odklen se može nabaviti lisa ili liban za tiskanje vina? Koja je ciena jednoj lisi ili jednome libanu?

M. M. u P. (Cetina).

101. Molim kako se goji pletući bob (Riesen-spargel ili Stangen Bohne)? Što imam činiti da obilno plodi? Kako se plod priugotovlja, da bude dobra i zdrava hrana?

A. J. u M. (Istra).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1888.

P. n. č. g. Knežević P. — Pejaković S. — Hajdić N. — Božić B. — Turak A. — Rinaldi pl. V. — Polunko V. — Staničić O. A. Tvrdeić D. A — Antulović N. — Radimiri P. — Gabrić P. —

Podmirili su prvo polugodište t. g. 1888.

P. n. č. g. Pušić N. — Čabrić I. — Matešić M. —

— *Sl. kot. uč. knjižnici - Kastav — Zatraženi račun odposlali smo vam.*

— *Č. g. Kralj I. — Svezak 14 knjige „O uzgoju cvieća odposlali smo vam na novo.*

— *Č. g. Milavić M. — Bilo je onako, ali je odmah promjenjeno, te ima pravo onaj prije, što vam reče.*

— *Č. g. Svačić A. — Broj 11 i 17 odposlali smo vam na novo.*

— *Č. g. Lučić V. — I druga osoba nas je molila za adresu onih košića za prenos jaja, i bili smo joj odgovorili po obavjesti. No kašnje se je dokazalo, da ih ona tvrdka nema. Daljim iztraživanjem doznali smo da onaj koji ih je izumio i koji ih gradi, da se zove Pocock, ali mu nismo mogli doznati ni za ime ni za prebivalište.*

— *Č. g. Vidaković L. — Nemožemo vam savjetovati onu spravu, jer u praksi ne odgovara dobro, a nije ni gradjena čvrsto.*

— *Č. g. Franjković B. — Nismo još primili obećane stvari. Ne zabaravite nas!*

— *Č. g. Popović G. - Vršani. Vaš unuk pospješit će našu odluku, da sudbenim putem tražimo naše.*

☛ **Koncem kolovoza obratili smo se svim dužnicim dopisnicom, moleć ih da urede račune. Pošto se slabo ozivlju, porodila nam se je sumnja, da im dopisnice nisu stigle do rukuh, pa ih ponovno molimo, da nas se sjete, jer nam je nužda novca.**

Uprava.

Metereologička opažanja u kolovozu 1888.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Snieźnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	22·5	27 4	2	14·1	6	16	15	6	—	—	2	—	—	—	—	—	16	—	—	1	1	3	3	—	7	51·7	23·1	7
Korčula	24·5	29·0	2	19 0	7	23	8	6	—	—	—	—	—	—	1	—	—	6	1	17	1	—	—	20	12	25·0	15·0	6
Hvar	23·3	34·1	1	15·3	6	15	16	6	—	—	—	—	—	—	—	—	3	2	5	3	1	—	4	7	6	25·6	18·0	6
Knin	22·7	27·3	2	15 3	6	20	11	7	—	—	1	—	—	—	—	—	9	—	—	-	7	—	7	1	7	—	—	—
Drniš	21·4	29 0	1	15·6	6	25	6	4	—	—	12	—	—	2	—	—	8	—	3	—	4	—	4	—	2	—	—	—
Nin	22·5	26 9	2	16·9	6	23	8	8	—	—	10	—	—	—	—	—	3	8	—	5	1	5	3	15	31	—	—	—
Dubrovnik . . .	24·0	27·6	2	17 4	7	21	10	7	—	—	—	—	—	—	4	—	14	19	2	9	2	1	—	10	36	56·8	18·7	23
Smokvica (Korčula)	25·0	27 0	1	17 7	7	23	8	2	—	—	—	—	—	—	2	1	3	19	2	18	5	3	—	19	23	72·0	50·0	23
Račišće (Korčula) .	23·7	29·8	2	18 7	7	23	2	2	—	—	4	—	—	2	2	1	5	1	2	13	1	2	1	19	11	—	—	—
Obrovac	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Proložac (Imotski) .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Blato (Korčula). .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bol	24 2	32 0	1	15·4	7	23	8	4	—	—	—	—	—	—	—	—	4	7	3	5	1	—	—	13	14	—	—	—
Trogir	24·2	28·3	2	17·3	7	24	7	2	—	—	12	—	—	1	5	—	19	15	8	4	7	—	7	20	5	5·3	3·3	6

U ZADRU 1888 Brzotiskom „Narodnoga Lista.“

Godina VII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 20

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Listopada 1888. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Listopada 1888.

O promjeni težatnog sustava.

Tko ima prilike čitati bilježke starih spahiluka ili se porazgovoriti, kojim starim težakom, ne može smanje a da ne opazi odmah razliku izmedju današnjeg težatnog sustava i i onog prijašnih vremena.

Tako u predjelim, kako što su otoci i neka mjesta primorja, gdje danas niti se ne misli na gojitbu žitarica, krmnog bilja, pamuka itd. u prijašnja vremena zauzimale su te kulture prvo mjesto, uz lozu i maslinu. Postepeno iztisnula je loza sve druge kulture, mjestimice dapače maslinu i smokvu.

Na drugim mjestim je buhač počeo predvladjivati nad lozom.

U zagorskim predjelim, uz gojitbu svih vrstih žitarica, sočivnica itd., gojio se je broć, sać, duhan itd. itd. U zagorskim predjelim nastala je promjena u prilog kukuruza, koji je iztisnuo sve sočivnice, mastilarsko i drugo trgovačko bilje, a i dobar dio žitarica. Svudi pak širila se je kultura težatnog bilja na štetu livada, šuma i pašnjaka, odnosno na štetu marvogojstva i šumarstva.

Slične promjene, i ako postene ne imadu temelja na razboritoj kakovoj osnovi, nego na vremenitoj koristi. Budući gospodarski razvoj nije imao stalna temelja, došlo se je do jednostrane kulture, koja je moguća samo u onim predjelim gdje je obrt posve razvijen. Kod nas je obrt osobito zadnjih pedeset godina znatno nazadavao, pa je naš jednostrani način gospodarenja, ono što si možeš pomisliti gorega i uzašnijega po gospodara.

Jednostranim težatnim sustavom izčezla je marva, koja je temelj svemu, jer bez marve fali prvi čimbenik gospodarenju, najme djubar. A nestašica djubra, jeste jedan od glavnih razloga izjalovljenju naših zemljišta. Jednostranim težatnim sustavom, kako što je naš, ne rodica, bez ciena ili krupa odmah su uzrokom posvemašne nevolje.

Ne rodi li loza, jaoh! Otučeli krupa, jaoh! nema li vino ciene, zlo i gore, jer neznaš što sa vinom. Ovo vriedi i za buhač i za druge kulturne bilje obradjivanje kojih je skupo. — Kukuruz je podvržen nevoljam suše i poplave, a i rodili, podvržen je još većoj nevolji, naime konkurenciji. Jednostrani težatni sustav, nije za nas, koji nemamo obrta. — Ovaj sustav mi mora da pobacimo, da se latimo drugog sustava odgovarajućeg našoj izobrazbi, našim trgovačkim, obrtnim i prometnim odnošajim.

A naš je položaj danas takav, da valja da nložimo sve naše sile, da sve potrebštine za život proizvedemo na kući, jer što će nam 100 hektolitra vina, ako ga nemožeš prodati, nego ako se buduće jamatve valja misliti za nabavu novih bačava? Šta će 100 hektolitara kukuruza, ako će se izgrizti ili će izpljesniviti u hambaru?

U prvom redu daklen, ako hoćemo da osiguramo naš obstanak mora da pridignemo stočarstvo, a stočarstvo dade se pridići jedino i samo ako se uz dobar izbor pasmina, osigura krma potrebita za hranjenje blaga.

Radi toga mi valja da se okanimo dojakošnjeg sustava, t. j. da ne uzgajamo i na najzadnjoj stopi našega zemljišta samo izravno koristonosne rastline, nego da barem polovicu od svih naših zemalja opredielimo za gojitbu krmnoga bilja.

U drugom redu pak, da se okanimo jednostranog težatnog sustava. Mjesto da gojimo, kao dosad svudi i svukud samo loza, samo buhač, samo kukuruz ili sta slična, valja da na preostaloj polovici zemalja gojimo koliko moguće više gospodarskih rastlina, koje u dotičnome predjelu uspjevaju. Na taj način raznoličnošću kulture poboljšavati će se naša zemljišta, imati ćemo svačesa po malo za domaću potrebu i za tržište, a izbjeći ćemo posljedicam nerodice i nepogoda vremena, jer nije lako moguće da jedne te iste godine sve gospodarske rastline rode, kako što nije moguće da s nepogode vremena ili s druge nevolje sve propadnu, što inače posve lako biva, kad gospodar vjesi o jednoj samoj kulturnoj rastlini. **S.**

UGOVOR

(Nastavak i svrha v. broj. 19).

Članak 27. *O porabi vrela i napojišta.*

Poraba vrela i napojišta na pašnjacih ili blizu istih, koja su u preglednih skrižaljka (prilog I) naznačena, kao i poraba progona, obilježenih u istih skrižaljka, u punoj se mjeri dozvoljuje Ova poraba, do ograničenja, sadržana u predzadnjoj stavci članka 13, nipošto nesmije otegotiti ili priečiti.

U koliko je poraba vrela i napojišta do sada bila zajednička, to ona i nadalje imade tako ostati.

Treba li popravaka na vrelih, napojištih ili lokva, mogu se isti od obostranoga žiteljstva zajednički izvesti, dogodno mogu Dalmatinci te popravke na svoj trošak obaviti.

Članak 28. *O branjevina i zaganjivanju šuma na pašnjacih.*

Glede šuma, koje se nalaze u branjevini i zagajivanju mjerodavni su šumsko-redarstveni

PODLISTAK.

O mašćenju vezova i slame.

(Konac. Vidi broj 19).

Pozlaćivanje i posrebrivanje pletiva sredstvom listića od kovina.

Za pozlaćivanje pletiva rabi se samo Oelverov način pozlaćivanja, jer francuski način ne odgovara. U rečenu svrhu namaže se pletivo jednim uljem, koje služi kao temelj, pa se nanj razastre listić od zlata ili srebra.

Postupa se pri tom, kako sliedi: Stvar, recimo košarica ili drugo pletivo, koje se imade pozlatiti ili posrebriti, bojadiše se najpre bielom ili žutom uljenom bojom, tako da bude obojadisan svaki vidivi i dostiživi dio veza. Kad se ima posrebrivati onda je ova uljena boja sastavljena iz sadre, olovnog biela, pokostine od lanena ulja, te terpentinskoga ulja; dočim ona za pozlaćivanje sastoji se iz sadre, okra, pokostine od lanenog ulja i terpentinskoga ulja. Ova razlika nije radi toga što bi boja jednog ili drugog sastava bolje odgovarala za podstav, nego što bolje veže kovinu. Naprama potrebi bojadiše se jedan ili dva puta, pa kad se boja posuši, onda se namaže pokostinom zlatara te još prije nego li se ova posuši raztiru se listići kovine. Da se ova radnja uzmogne izvesti kako valja, potreba je jedne blazinjice na kojoj se razastiru listići od kovine, a onda posve meki i široki kist od kostreti od kamela, i jedan oširoki nož.

Na blazinjici odreže se nožem komad listića od kovine od one veličine koje želimo, pa ga se kistom digne i položi na ono mjesto, gdje hoćemo da pozlatimo ili posrebrimo. Pri polaganju listića od kovine valja paziti, da ostanu razastrti što moguće više, da ne bude prigiba, a da se što moguće manje listića potroši, te da je laglje izgladiti.

Kad su se listići razastrli, onda se kistom digne svaki okrajak, koji pretiče, pa se pričeka radnjom nekoliko dana dok se dobro posuši. — Ako se opazi da se na koje mjesto listić nije sljubio može se komadčićem pamuka ili kistom pretisnuti, ali tu radnju valja obaviti velikom pomnjom.

Najzad t. j. kad se posuši, izgladi se mekim kistom. Da se pozlatina ili posrebrina bolje drži, običavaju neki namazati mastnom kopalovom pokostinom, doduše tim se posrebrina ili pozlatina bolje uzdrži, ali gubi od svojeg sjaja.

Kako se vidi pozlaćivanje ili posrebrivanje nije laka radnja, za običnog pletioca košara puno je laglja stvar bronziranje, pa i mi to svakome preporučamo.

Da pletivo bude nepromočno.

Toliko je put do toga stalo, da nam koš ili sprta bude nepromočna t. j. da ne propušta vodu. Kušalo se je stotina sredstava, pa se je i za ovo moralo obratiti na kineze. — Kinezi imadu jedan kit kojeg zovu *Schio liao*, kojim mažu koše i svako drugo pletivo, te ga prave na taj način nepropustnim. Dr. Scherger donio je sa sobom iz Kine tog *schio liao*, pak se je kemičkim pretraživanjem doznalo, da se taj kit sastoji od mrtvog vapna, t. j. vapna zagašena na toliko da se je u prah pretvorio i friške krvi, i to u razmjeru kako 3 prama 4, t. j. na tri diela friške krvi, četiri diela mrtvoga vapna.

Stali ljudi bolje proučavati i kušati dali bi i kod nas znali napraviti pravi kit *schio liao*, te su i zbilja to i postigli.

Ako dakle u 3 diela friške ubijene krvi (krv se bije kako friška jaja), dodamo malo po malo uz neprestano miešanje četiri diela mrtva vapna u prahu, dobit ćemo žitku kašu. Ako hoćemo da ona kaša bude gušća dodajemo više vapna. Dali je kaša gušća ili redja to ne upliva ni najmanje na njeno svojstvo.

Ovom kašom ili ovim kitom pomoću oštrog kista namaže se pletivo toliko put iznutra i iz dvora, koliko je potrebito, da bude nepropustno. Ali se ne maže drugi put, dok se prva ruka ne osuši. **L. E. Andes.**

propisi i ustanove povremeno u kriepost stojećega šumskoga zakona. Dalmatinci u Lici, a Ličani u Dalmaciji najtočnije imadu obdržavati šumski zakon i šumsko-redarstvene naredbe i propise, koji u dotičnoj zemlji valjaju. Šume obterećene služnošću paše, imadu se u smislu šumskoga zakona po ustanovljenoj gospodarstvenoj osnovi izbrabljivati, branjevine dakle nesmiju po površini biti veće, nego li je gospodarstvenom osnovom ustanovljeno.

Članak 29. *O plandištih.*

Plandišta (hlapovi) naznačena su kod pojedinih pašnjaka u prilogu I. te se imadu proglasiti zaštitnim šumami u smislu povremeno u kriepost stojećega šumskoga zakona. Plandišta s toga jedino u ovu svrhu služe, ter je strogo zabranjeno, posjeći ili oštetiti drva na plandištih van ako se dotična čest šume, kojoj ona spadaju, po šumskom gospodarstvu izrabljuje. U tom slučaju imade nadležna oblast pravovremeno, prije, nego li se drva plandišta posjeku, novo shodno plandište na pašnjaku doznačiti. Pastiri mogu uza se imati običnu malu ručnu sjekiru, dočim im je zabranjeno nositi velike sjekire, koje se imadu po šumskočuvarskom osoblju zaplieniti. Strogo je zabranjeno oštetiti šumsko drveće budi vatrom, gulenjem kore ili zasjekavanjem, ter će se po obstojećem šumskom zakonu kazniti.

Članak 30. *O koliba (stanova) i sjenica.*

Vlastnici blaga i strugovodje mogu si napraviti stanove, to jest priproste kolibe od drva, koje se lahko mogu odstraniti i sjenice — uz uvjet, da si potrebna drva iz državne ili občinske šume redovito doznačiti dadu, i plate šumsku pristojbu. Stanovi i sjenice moraju biti tako smješteni, da se neotegoti mjestno redarstveni nadzor i nesmije se njimi nipošto oštetiti šuma.

U protivnom slučaju mogu nadležne upravne oblasti stanove i sjenice na sumnjivih mjestih zabraniti, te podjedno pastirom naznačiti shodnija mjesta za stanove i sjenice.

Članak 31. *Kada ugovor postaje kriepostnim.*

Ovaj ugovor postaje kriepostnim tek po odobrenju viših oblastih i kad o njem bude izdana previšnja odluka. Danom. kada bude izdana previšnja odluka, ukidaju se svi dosadanji ugovori i naredbe, koje se odnose na ovo pravo. Do toga časa pako valjaju sadašnje ustanove.

Članak 32. *O preinaki ugovora.*

Neračunajuć one promjene i ograničenja prava paše, koja po članku 25. ipso facto nastaju, može se ugovor ovaj ili pojedini članci istoga preinačiti, ako bi to u buduće promienjeni odnošaji silno i neobhodno iziskivali, jedino previšnjom odlukom iza predhodnih razprava medju obostranimi državnimi oblastmi i ugovarajućimi strankami.

Pojedine promjene, koje se odnose na način porabe različitih pašnjaka, vrela i napojišta, kao i plandišta i progona, naznačenih u preglednih skrižaljka (prilog II), onda na možebitno povišenje travarine, mogu obostrane zemaljske oblasti i kr. šumsko ravnateljstvo u Zagrebu kao i interesirane občine sporazumno polag promjenjenih okolnostih odrediti.

Članak 33. *Izmjera i omedjašenje pašnjaka.*

Pošto ovaj ugovor usljed previšnje odluke u kriepost stupi, imadu se u preglednih skrižaljka (prilog I) i u ugljevnih snimcih (prilog II) upisane medje pašnjaka posebnimi, od obih strana izaslanimi zemljomjeri čim skorije točno izmjeriti i označiti te plandišta i progoni do vrela, napojišta i plandišta konačno shodno obilježiti.

Članak 34. *Ob ovjerovljenju izmjere.*

Po dovršenih radnja, navedenih u članku 33 imade se izmjera i omedjašenje pašnjaka kao i gore napomenuto označivanje po mješovitom državnom povjerenstvu ovjeroviti.

Članak 35. *Izdatba i proglašenje ugovora.*

Ovaj se ugovor izdaje u tri izvorna primjerka i to: za c. kr. dalmatinsko namjestništvo u njemačkom, za kr. ugarsko ministarstvo za poljodjelstvo obrt i trgovinu, i za kr. hrv.-slav. dalm. zemaljsku vladu u hrvatskom jeziku. Dalmatinskim i hrvatskim občinam, kojih se ugovor ovaj tiče, izdat će se odmah po previšnjem odobrenju ovjerovljeni prepisi sa nalogom: da ugovor ovaj u cielom sadržaju pučanstvu proglase i sve ustanove njegove točno obdržavaju, kao i nad obdržavanjem istih bdiju.

U Gospiću, 7 prosinca 1887.

O pravljenje kvasine.

Za pravljenje kvasine, imamo dva poglavita postupka.

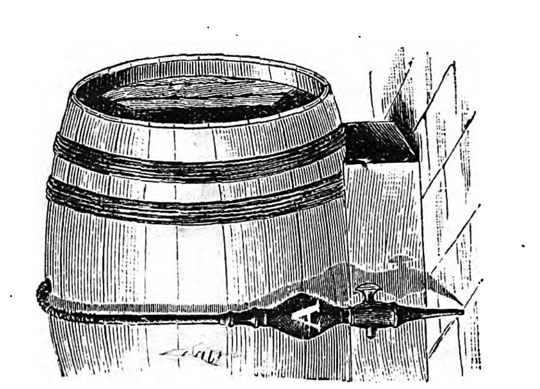
I. Stari i polagani postupak sastoji se da se bačvice napunjene do polovice slabim vinom ili drugom tekućinom koja je odredjena za kvasinu, stave u vruće mjesto. Da se podpuno uzljuti hoće se više nedjelja i mjesecih. Ovaj se postupak dandanašnji upotrebljava jedino pri pravljenju octa od vina, piva ili od žita.

II. *Moderni postupci* ili *hitro pravljenje* octa. Ovimi postupci izloži se tekućina koja se ima u ocat pretvoriti na obsežnoj površini, neprestanom doticaju (pristupu) zraka i velikoj toplini. Ovi se postupci rabe pri priugotovljivanju kvasine iz vinove žeste ili rakije.

Opisati ću nekoliko postupaka o sgotovljanju kvasine *iz vina.*

a) *Postupak Orleans.*

Rabi se mnogo u Francuzkoj. Ulije se 10 litara vina u sud napunjen za jednu trećinu vrućom i jakom kvasinom, pa ga se ostavi u toplu mjestu. Neprestano izmienjivanje zraka, i uvjek jednaka toplina u onom mjestu, neobhodni su uvieti za dobar uspjeh ovoga postupka. — Toplina mora biti od 25° do 30° C. Posuda u kojoj se pravi kvasina mora jamiti od 2 do 4 hekt. Nakon osam dana dolije se opet 10 lit. vina Nakon dvie ili najviše četiri nedjelje dana dolije se još vina u isti sud i tako se nastavi dok se posuda napuni do polovice. Sad se odlije $^{1}/_{3}$ tekućine što je u posudi a ostatku dodade se 10 litara vina, pa se opet nastavi nadoljevanje kako je već protumačeno.



Slika 44. *Nova patentirana natezica za vino.*

Mutnog vina može se takodjer upotrebiti za ocat, ali ga valja prije izbistriti. Bistrenje lako uzsliedi ako se takovo vino pusti počivati nekoliko nedjelja u posudi koja je puna bukovih strugotina.

Posude za pravljenje octa ovim postupkom moraju se nakon šest ili osam godina očistiti, jer će matica i sriešni spojevi (tartrati) kroz to vrieme ostaviti na dnu i na stranah obilna taloga.

Ovaj postupak je posve dugotrajan.

b) *Postupak Pasteur-ov.*

Primjesu od jake kvasine, vina i vode ulije u posudu od 1 metra površine. Polije se zatim tekućina maticom (Mycoderma aceti), koja se dobije ako se u poluotvorenoj posudi izloži nešto vina prilično jaka (alkolična) uplivu prosta zraka. Mycoderma aceti će se u kratko raploditi, te napraviti kožicu na tekućini. Pomoću cievi od kaučuka koja mora dopirati do dna posude moći će se danomice dolievati drugoga vina, a medjutim će kroz pipu oticati neprestano ocat, koji se pravi Doljeva se pomnjom, da se kožica matice ne izkida, jer bi se onda poremetila radja.

Posuda od 20 do 100 litara sadržine može danomice po mnienju Pasteur-a dati danomice od 5 do 6 litara kvasine.

c) *Postupak Dolenc-ov.*

Uzme se badanj sa četiri pokretna dna obskrbljena rupami. Pod svakim dnom okolo posuda, izvrtla se širokih otvora od 5 do 7 milimetra, a 10 centimetara daleko jedan od drugoga. Kad se prvo dno stavi na mjesto pospe se po ovom kisele dropine i to sve da je bude do drugog dna. Postave se zatim ostala tri pomična dna, stavljajuć uvjek medju njima kisele dropine. Onda se stavi na badanj vidro šupljikasta dna i izlije se unj vino odredjeno za kvasinu. Da vino kroz rupice onog dna izlazi na kapljice, rupice moraju biti providjene uglastimi čavličim od drva. Badanj ovaj mora biti providjen na gornjem kraju sa cievi za izlazak zraka, a pri dnu zapipkom kroz koji iztiče kvasina.

d) *Plivajuća bačvica.*

Prosta bačvica razdjeljena šupljikastim dnom na dva odiela služi za onaj postupak. Jedan se odjel napuni kiselom dropinom a u drugi se razdio lieva vino kroz lievak. Okreće se tada bačvica, da dropine dodju u doticaj s vinom i da ga upije, odvrati se onda bačvica u prijašnji položaj.

Bačvica je providjena sa dvie siroke luknje za laglji pristup zraka. Ove se zatvaraju kad se bačvica okreće. Ponavljajući ovo okretanje više puta na dan dobije se za kratko vrieme jaki ocat. Ovaj je postupak veoma shodan za male posjednike, a lak je i brz.

***

Osim ovih navedenih i lahkih postupaka, ima još onaj dosta praktičan po kojemu se pravi ocat gnječeći i tišteći dropine koje sačinjavaju tako zvani vih u badnjih vrijućeg masta. Ali ovim postupkom sdružen je istodobno nerazuman način pravljenja vina, pa se zato ne može preporučiti. Kvasina koja se ovim načinom dobije jest dobra i jaka.

Kojimudrago bio postupak pri sgotovljanju kvasine, mora se paziti na neka pravila koja ću evo sad navesti:

Ako se kvasina pravi ljeti, mjesto gdje se ona pravi mora biti izloženo djelovanju sunčanih zrakâ, eda se bude moglo imati onaj stupanj topline potrebit za kisnuće. Zimi nek se odabere za takove radnje mjesta koja se griju n. p. kuhinja ili takove prostorije gdje se lože peći. Nevalja u tih mjestih držati vino, jer bi se uplivom trusja Mycoderme aceti moglo pokvariti.

Vino koje se odabere za kvasinu, neka bude bistro i zdravo, jer se samo od dobrog vina ima dobar ocat. Vino za kvasinu nesmije biti prejako prealkolično, jer bi to bilo škodljivo. Žesta u vinu za kvasinu nesmije prekoračiti 10 po sto, ako je žešća onda se razvodni.

Sva žesta od vina nesmije se pretvoriti u ocat, jer kad nebi bilo više žeste matica bi rastvorila ocat, koji bi dosljedno izgubio jakost, Dobar vinski ocat može imati od 4 do 6 po sto kvasinovine, a mora imati od 1 do 2 po sto vinovice, a da postane jačiji, odnosno da se ne pokvari. I dropina koja se rabi za kisnuće mora biti zdrava i čista, inače loš ocat. Kad je potrebno može se izbistriti ocat n. p. prociedjujući ga ili stavljajuć ga da počine za neko vrieme u posudu napunjenu dropinom. Ako ocat sadrži mnogo treslovine, može ga se razbistriti hladetinom.

Posude u kojih se drži ocat moraju biti dobro zatvorene jer se tako prieči da zrak i trusje od Mycoderme aceti dolazi u doticaj kvasinom, jer se u jednome slučaju pravi matica, koja muti tekućinu.

Dobar ocat cieni se u velike u domaćem gospodarstvu. Mnoga jela neidu u slast ako ocat s kojim jih se začinja ili u kojem su sačuvana nije dobar i jak. I tko neće da tjera obrt, imao bi praviti ocat kod kuće, jer onaj što se prodaje, osim drugih mana i patvora, često je razvodnjen te ne sadrži više od 2 po sto kvasinovine.

Prof. **Aćim Bućić.**

Kada se imade mikroskopični pretraživati sjeme od svilca, da se doznade ako je sjeme bolestno?

Mnogi svilogojci, koji uzgajaju na kući svilčevo sjeme nisu baš na čistu kad je pretražiti sjeme da se doznade dali je zdravo ili ne. Oni kolebaju obično izmedju ljeta i zime. Mikroskopički se pretraživa, da se doznade u kojem su stanju okuženosti lepurice svilčeva prelca. No, pošto kad pomru lepurice, posuše se i ostanu u stanicah, njihova okuženost se u tom stanju ne mienja, jer okuženost u staničevini lepurice svilčenog prelca može da se povećava samo dok je lepurica živa.

Ipak savjetnije je mikroskopički pretraživati u ljetno doba, a to iz sliedećih razloga.

1. Da se poprieči dielovanje crievnjaka, koji osobito ljeti djeluje na štetu proizvoditelja sjemena;

2. Jer se ljeti radi pri naravnoj toplini, bez štete po sjeme i bez zanoveti za pretražitelja Zimi se obično oskudieva svjetlom, pa se kvare oči; soba ili nije grijana a onda trpi pretražitelj studen ili je pak ugrijana a onda trpi sjeme radi veće topline, koja nije naravna prikladna po sjeme u ono doba godine;

3. Jer je koristnije potraživati ljeti. Ljeti su dani dulji, svjetlije je, pa se više i laglje sudi, dočim je nadnica pretražitelja jednaka i ljeti i zimi.

Vlaga u zemlji.

Umjerena vlaga u zemlji, jeste neobhodno potrebita za obstanak i razvoj bilja. Nu žalibože, te umjerene vlage ima malo u kojoj zemlji, biva obično da zemljišta trpe od suše, ili da su sjednog ili drugoga razloga prevlažna. Zlo je gore, preobilnost vlage, nego i najskrajnija suša, osobito pak ako vlaga potiče od stajaće vode.

Preobilna vlaga od stajaće vode ne dopušta da zrak prodire u zemlju, te da svojim blagotvornim djelovanjem podpomogne tvorbu hraniva za bilje.

Zemlja takova nemože da se ugrije, a bez primjerne topline ne može bilje da raste i da se razvije.

Sva ona toplina, koju bi slučajno zemlja upila, troši se na izparivanje vode, pa kasni proljetni mrazovi baš najviše štete prave na zemljišta koja su prevlažna.

Kiša, kada pada, nosi sa sobom dušika, ugljične kiseline, amonijaka, salitrovine itd, pa kako zemlja upija vodu od kiše, tako upija i navedene tvari. Ali zemlja koja obiluje stajaćom vlagom ne samo da ne upija ni kapi daždevice, nego kako ova odmah dalje otiče, vuče sa sobom i hranivih tvarih samoga zemljišta. Zemljista, koja obiluju vlagom posve težko je obradjivati, u proljeće mora se obično zakasniti radjom, a zemlja neda se nigda obraditi, izmrviti i prorahliti, onako, kako bi se htjelo i kako valja, a izim toga, vlažno tlo je težko obradjivati, pa izmara tegleće blago, do zla boga. — Brazde se za plugom težko otvaraju, obično se opet sklope, a grumenje se ne drobi ni za glavu.

Težka je na takovu zemljištu svaka radnja, a obično slabe je rodovitosti.

Zimski usjevi posve lako prozebu, a ako ne prozebu pregnjiju. Žitarice se težko drže, obično polegnu, a i svako drugo gospodarsko bilje, na takovu zemljištu kuburi, jer ne može da razprostrani svoje žile u zemlju, koja je radi preobilne vlage čvrsta i žilava.

Prevlažna zemljišta se obično zatrave a i nametnice u preobilnoj vlagi nalaze glavni uvjet njihovome obstanku, pa jao si ga bilju, koje se na takovoj zemlji goji. Kako se vidi velike su štete, koje pravi stajaća vlaga, pa s toga gospodar mora da se trsi, da što prije i podpunije uredi vlagu u sličnoj zemlji.

Vlaga uredjuje se, ako se napravi jaraka, da voda laglje otiče, ili se izkopa jaruga ili jama u koje se preobilna vlaga sakuplja ili se napokom podcievi takovo zemljište sa cievim od pečene ilovače.

Ovaj zadnji način jeste najskuplji, ali najbolji i najtrajniji, jer ne samo da se sa podzemnimi cievi odstranjuje vlaga, ali se i poboljšava zemlja, jer zrak u nju prodire kroza cievi

Goveda na šumskoj paši.

Vodila se je dugo razprava o pitanju, dali goveda kvare šume, ako pasu na šumskim pašnjacim, i šumari su već bili do pobjede, kad se digla graja sa svih strana u prilog goveda, te se je dokazalo da su ne temeljite osvade proti govedam, da pomladje slabo trpi od goveda, a da je zemlja u šumama tako čvrsta, da ju goveda nemogu jače pogaziti niti mogu inače nahuditi žilam.

U „All. Z. f. Land.“ u Forstw. čitamo u prilog pitanja da goveda smjedu pasti na šumskim pašnjacim, te da pri tom ne prave štete, što sliedi:

Prigovaranje da goveda pogaze i tim učvrste šumsko zemljište, sasvim su ne temeljita, jer biva baš protivno. Papci miese i premeću zemlju, na neki način obradivaju ju, a to je po zemljište od velike koristi.

Goveda izmrve crnicu nagomilanu na površini zemlje, izkidaju korienje trava i mahovina, pa onda zrak i voda laglje prodiru zemlju, zemlja se laglje ugrije, mraz dublje prodire, pa se ona na taj način rahli.

Goveda mogu da ozlede samo one žile, koje se nalaze na površini, ili koje su na strminam ili u rahloj zemlji, no to dotičnom drveću ne hudi; jer je izkustvo dokazalo, da od površnih ozleda jačih žila stabla ne trpe niti najmanje, dapače da uspjevaju bujno, i da je kod njih prirast, isto oniliki, koliki kod drugih stabala.

Istina je da pomladje trpi od goveda, no u visokim šumam to nehudi ništa, jer pomladje ostaje u takovim šumama i onako žrtvom sječe. U nasadim i mladim gajevim ne dopušta i onako nitko, da mu goveda pasu proljeće i ljeti.

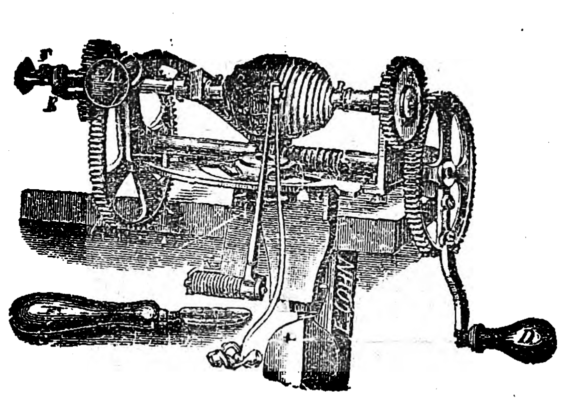
U mladim gajevim, koji su ipak toliko porasli, da im goveda nedosižu do vrhova, savjetuje se da goveda pasu, jer se sredstvom goveda izmrve i unište mahovine, koje su od štete po razvoj šumskoga drveća.

Goveda na šumskoj paši prave ne malu korist time, što odstranjuju trave ili im odkidaju vrhove, pa ne mogu, da se osjemene. pa pogazu same trave, te papcim miješaju crnicu sa zemljom i na taj način, kako što je već rečeno rahle zemlju i omogućuju da zrak, svjetlo i vlaga u nju prodire. da se stvara hrana za bilje.

Dapače je kadkad paša koristna i u mladim n. p. dvogodišnjim gajevim. Biva to onda, kada se gajevi zatrave, ali i u takovu slučaju smjede se dopustiti da goveda popasu travu, samo, ako je vrieme suho, te i zemlja suha, jer ako bi žemlja bila vlažna, onda bi goveda nanjela štete tim što bi i zemlju izgazili i mnogu biljku pogazili.

O uzgoju sparoga.

Sparoge mogu da se goje na polje i u graste ili klijališta. Na polje goje se na sljedeći način. Prirede se gredice široke 1 metar, pa se na sredini te gredice sadi jedan red trogodišnjih sparoga. Ove sparoge ostanu na gredici godinu dana, kroz koje vrieme im se ne takne struk, dapače se jeseni izkopaju gredicam postrane suputice 50 do 60 centimetara duboko; a zemlja koja se izkopa nabaca se na gredice, e da struk raste što moguće više. Po tom se izkopane jame izpune friškim gnojem kojemu je primješano lišća, te se onda istom smjesom od gnoja i lišća gredice pokriju, sve izravna. Ako



Slika 45. *Obća sprava za olušćivanje krompira, jabuka, krušaka ili repa i rodakva.*

friški gnoj brzo pregnije, pa se ohladi, onda ga valja prekopati i primješati mu friška gnjoja, ili barem gornji dio izmjeniti friškim gnjojem e da se nad sparožistem uzdrži potrebita toplina. Toplinom gnoja, struk se razvija postepeno i jednako, te se preko sve zime mogu rezati sparoge, koje budu prilično duge, a nuzto posve nježne, sočne i tečne. Sliedeće dvie godine, valja pustiti sparožiste, da se okriepi i da dobije snage.

Tko hoće da goji sparoge na ovaj način, ako želi imati sparoga svake godine, mora da uredi tri sparožišta, tako da iz jednog može uvjek brati sparoga, dok druga dva sparožišta počivaju.

U graste ili klijalište goje se sparoge samo onda, kada čovjek razpolaže sa puno strukova sparoga, jer one sparoge, koje su godinu dana bile u sparožištu u grastam ili klijalištu, ne vriede kašnje za ništa, nego ih valja baciti.

U grastam ili klijalištu goje se sparoge kako sliedi: Jeseni izkopa se sparoga, drži ih se na prilično suhu mjestu, dok se budu imale zasaditi. Klijalište ili graste urede se toplo, pa se zasade sparoge, tik jedna druge, pa se izpuni zemljom do samih stakala. Kako se koja sparoga pojavi pod staklo odmah se odreže.

SVAŠTICE.

Ulje u gnojarstvu. Poznato je da je najbolji dio djubra osoka, a da osoka i ako ne otiče, ipak gnijenjem gubi svoju najbolju sastavinu, naime amonijak, koji se razvija za gnjijenja. Uljem dade se amonijak zadržati u osoki. U tu svrhu polije se ulja po osoki, tako, da nad osokom ostane sloj ulja od 2 centimetra. Ulje prieči izparivanje amonijake, koja je najdragocjenija sastavina osoke U rečenu svrhu može se svako najprostije ulje, a kad se uporabi ośoka, onda se odstrani ulje i rabi se u istu svrhu toliko put, koliko trebuje.

Način po kojem se može spoznati ako je vunenoj tkanini primješano pamuka. — Lassaigne služi se u rečenu svrhu salitrovinom, koja kad dovoljno djeluje na vunu omasti ju žuto, dočim pamučne žice usljed djelovanja salitrovine ne mjenjaju svoje boje On pristupa pri tom, kako sliedi: Navlaži tkaninu, koju kani kušati salitrovinom, pa ju postavi na plitici za 7 do 8 časaka. Plitica postavi se ljeti na suncu, a zimi blizu peći. U 8 časaka vremena požute sve vunene niti, dočim pamučne pobiele. Sad se propere komadić tkanine, kojeg se je kušalo, posuši se, pa se ili na oko ili sredstvom povećajuće leće dadu prebrojiti sve pomučne niti, koliko god ih ima u tkanini. Ako je tkanina omašćena, onda mora djelovati salitrovina duže vremena da razgrize tangu.

Proti gnjiloći krumpira (Peronospora infestans) preporučuje profesor Fasquelle bordoležku kašicu. U tu svrhu, u 100 litara vode raztopi se 8 kilograma modre galice (kamena). U ovu raztopinu dolije se vapneno mlieko napravljeno od 15 kilograma živoga vapna i 30 litara vode. Ovom smjesom škropi se lišće od krompira poslje negoli se krompir zagrne. Dokazano je, da ako je ovo škropljenje uporabljeno u pravome zemanu, da nijedan krompir ne sagnije, dapače, da se niti tragova gujiloće ne opažava ni iz dvora ni unutri.

Vlažno sieno čuva se kako sliedi. Postavi mu se sloj slame, pa na ovaj sloj vlažnoga siena, kojega se posoli. Na ovo dolazi opet sloj slame, pa posoljeno sieno, i tako izmjenično slama i sieno, dok se sve vlažno sieno naslaže. Za svaku 100 kilograma vlažnoga siena, napram tomu, kako je vlažno hoće se 1 do 3 kilograma soli, te 12 do 25 kilograma slame.

Da drvo ne gnjije u zemlji našli su sasvim jednostavno sredstvo u pepelu od kamena ugljena i vapnu. U tu svrhu promješa se dva diela pepela od kamena ugljena sa jednim dielom živoga vapna, pa se ovom smjesom izpuni jama u kojoj će zasaditi ili će ležati drvo, onda se zasadi ili postavi dotično drvo, ali tako, da ono leži ili stoji posve u smjesi od pepela i vapna.

Uzma kod ždriebadi, i jačim slučajevim lieči se vrlo dobrim uspjehom klorovom vodom. Bolestnu se ždriebetu dade svakoga dana šest žlica klorove vode, a izim toga protaru se dobro sglobovi oboljelih uda sa uljem, ili prave topli oblozi od plievi.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Nova patentirana natezica za vino, slika 44. Ova slika predočuje nam spravu, kojom se dade kroz vranj svaka bačva izprazniti do zadnje kapljice, a koja se osniva na istom načelu, na kojem su osnovane obične natezice za vino, ali koja se od njih ipak u velike razlikuje. Kod ove natezice ne treba izsisati ustim zrak, da vino teče, kad se je natezica postavila jednim krajem u bačvu, dosti je stisnuti nekoliko puta s rukom loptu od gume, koja je na slici sa A označena, pa je već zrak izsisan, a vino kroz ciev teče neprestano na polje. Jednostavnim drvenim zapipkom dade se ciev zatvoriti, da vino dalje ne otiče. Da se ciev ne prelomi na ulazu u vranj, obvijena je žicom. Onaj kraj zatezice, koji stoji u vinu, obškrbljen je loptom od kovine, u svrhu da ciev tone. Ta lopta je šuplja i puna luknjica, u svrhu da može samo tekućina kroz nju i ništa drugo. Svaka nečist ostaje natrag u bačvi. Jedna ovakova natezica stoji kod C. Cohn-a u Berlinu S. W. Leipzigerstr. 88 samo 2 forinta i 80 novčića

Obća sprava za olušćivanje krumpira, jabuka, krušaka ili repe, slika 45. U kućanstvu i u gospodarstvu velika je poraba krumpira, jabuka, krušaka, repe i rodakve, pa čišćenje nožem daje ne malo zanoveti i od velike je dangube. Spravom za olušćivanje radi se brzo, a olušti se bolje nego rukom, dočim opet pri porabi sprave ne treba kakove nauke, jer je ona sasvim jednostavna sastava, te svaka obična službenica može da s njom radi. Sprava je u jednom komadu pa se dade lako pričvrstiti na stolu u kuhinji. Na obim krajevim jedne osi pričvršćena su dva veća kola, a na vrh onih dva manja, koja kreću manja kola. Svako od ovih manjih kola imade takodjer svoju os, pa izmedju tih dviju osih dolazi krompir ili voće koje se imade oluštiti (*B B*). Sredstvom ručice *A* kreće se desno veće kolo, a usljed toga kreću sva druga kola, naravski manja kola puno brže nego veća kola, koja ih kreću. Na lievo do malog kola imade sprava kojom se ravna razmak izmedju dviju osih od malih kola napram tomu, kako je krompir koji se ima oluštiti veći ili manji. Samo lušteuje obavlja nož, koji je pričvršćen postrance na pero, pa se dade naravnati po volji, da jače ili slabije olušti. — I ova sprava

može se nabaviti od E. Cohn-a u Berlinu, a ciena joj je 13 forinta i 70 novčića, ali se uz podpunu spravu dobiva jedan nož suviše za izmjenu kad se onaj na spravi otupi ili išteti.

Gospodarske Viesti.

Zadnjih dana opetovale su se oluje i vihori više puta, pa je snaga vjetra nanjela drveću na mnogim mjestim štete; razlila se je pjavica na više mjesta, a i krupe je bilo, koja je počešala mnoge masline.

×

Premda je ciena vinu malena, ipak se nije dosad prodalo ni polovicu vina, koliko ga se je lani do ove dobe prodalo bilo. Jači trgovci čekaju da još popusti, te kupuju baš što im absolutno trebuje, a mali trgovci neusudjuju se kupovati, jer ih još boli što su lani popareni bili.

×

Dovršen je krov na sgradi za obrtnu školu u Zagrebu. Sgrada ukrasit će se postepeno radnjam samih učenika.

×

U Saluniću nastoji austro-ugarski konzul da ustroji trgovačku i obrtničku komoru.

×

Prvim tekućeg mjeseca stupa u kriepost nova iznimna tarifa za odpremu rogate marhe, svinje, te ostaloga blaga na marvinsko tržište u Beču.

+

Iz izkaza osjegurajuće zadruge „Croatia“ u Zagrebu razabire se, da je dne 31 prosinca 1887 bilo osigurano nekretnina za 13,511,817 forinta, te tečajem iste godine izplaćeno šteta za 13,945 for. i 65 novč.

+

Bečki „Bankverein“ razaslao je prospekt novih srbskih državnih duhanskih srećka. Za odkup monopola duhana, izdat će se miljun srećaka po 10 franaka nominalne vriednosti — Prve godine biti će glavni sgoditci od 300,000, pa 200,000 i 100,000 franaka, a onda manji od 10,000, 2,000 fran., 500 fran., 100 fran. i 50 fr. Dne 1 svibnja 1890 izždriebat će se najveći sgoditak od 300,000 franaka, a godinu dana kašnje jedan od 250,000 franaka.

×

Na 16 listopada prodaje se iz šuma krajiške investicionalne zaklade 54,937 komada hrastovih debala, 28,997 komada jasenovih, bukovih i brestovih debala u procienbenoj vriednosti od 2,146,430 forintih

×

Iz statističkog izvješća razabire se da je lani u Českoj urodilo 25 litara voća na svakog stanovnika. — Ukupno pobralo se je 1,376,785 hektolitara voća, i to 1,068,178 hl. koštičavog voća, kao šljiva, prasaka itd., a 308,607 hl. pećkovitog voća, kao jabuka, krušaka itd. Ljetos je voće rodilo još obilnije.

×

Godine 1887 izvedeno je iz Amerike u Evropu 41 8 miljuna bushelsa pšenice u zrnju te 4·1 miljuna Barrelsa pšeničina brašna, ukupno daklen bilo je izvedeno 55·4 miljuna bushelsa pšenice u zrnju Vidi se, da se svako godine sve manje pšenice izvaža iz Amerike u Evropu.

+

U nekim vinogradim u Rumunskoj konstatirana je filoksera. te se sumnja da je uvedena iz Magjarske. I u Roggendorfu u Dolnjoj Austriji, konstatirana je filoksera uredovno.

×

Iz državnih loznika u Magjarskoj prodano je dosad 1,190,000 komada ključeca, te 491,500 komada korenjaka od amerikanske loze Riparia, koja, kako je poznato, najbolje odoli filokseri i najprikladnija je kao pristav za navrćanje dalmatinskih loza.

+

U Brussi u Aziji, izpali su ljetos svilci gore nego lani, a to s razloga jer su kasni proljetni mrazovi uništili prvo dudovo lišće, pa se je s toga moralo nasiesti 15 do 20% manje sjemena, nego li se je imalo. Napravljeno je svega 2,345,000 kilograma kožuraka (čahura).

×

U Bosni urodile su šljive, da je pripovjedanje.

×

U Francuskoj digli su strukovnjaci veliki rat proti *saccharinu*, tvrdeć, da je štetan po zdravlje. Kako je poznato, *saccharin* je 300 puta sladji od sladora, a prieči svako vrienje.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

98. Škropili smo loze proti mildewu raztopinom od modre galice. Obavili smo posao kako valja, škropeć sve redom, ali na žalost nije nam ništa koristilo, dapače je štetovalo. Lišće se je odveć posušilo, a grozdje je polu posahlo! Molimo za koje bolje sredstvo.

M. M. u P. (Cetina).

U lanjskome „Poučniku“ u nizu članaka bila su protumačena sva sredstva proti mildewu. Sredstvo, koje ste vi rabili, naime plavu vodu, izvrstno je sredstvo. Ali plavom vodom, kako i svim drugim sredstvim neda se izliječiti mildew, kada je već preoteo maha, te se njegov mycelium razgranio u lišću ili u grozdju. Sva sredstva su obranbena sredstva, a ne lječiva. Valja ih rabiti na vrieme, da se ubije trusje i preprieči okuženje, te širenje mildewa. Lišće ili grozdje, koje je oboljelo neda se izliečiti, ono valja da podlegne. — To je razlog zašto vam se pričinja, da vam sredstva upora bljena proti mildewu nisu pomogla, nego dapače štetovala Ali to je sve prividno, korist od ljetošnjeg škropljenja oćutiti će te do godine, jer je već ljetos puno trusja ubijeno, a budete li do godine škropili na vrieme, sva je prilika da se mildev neće ni pojaviti. Hoće se ustrpljenja i vjere, pa će te se osvjedočiti da će vam isto sredstvo pomoći do godine, samo ako ga budete u pravome zemanu rabili.

99. Sagradio sam tisk od zelena drvja, kako mi ga je čuvati da ne izpucaju loze i ovni.

M. M. u P. (Cetina).

Veliki komadi drva, pa da se čuvaju najvećom pomnjom, uvjek nešto popucaju. Manje će vam popucati, ako budete loze i ovnove čuvali na vlažnu mjestu ili čak u vodi ili pak ako ih budete čuvali na sjenastu mjestu, gdje se toplina mnogo ne mienja. Neki čuvaju drvo od pucanja uljem i mastim U tu svrhu ili mažu dotično drvo vrelim uljem ili vrelom masti, da se uljem ili mašću napoji; ili pak kuhaju drvo u vrelo ulje ili mast tako dugo, dok se nasite i zadnje stanice baš u sredini drva.

100. Odklen se može nabaviti lisa ili liban za tiskanje vina? Koja je ciena jednoj lisi ili jednome libanu?

M. M. u P. (Cetina).

Lisu od trstika možete sam složiti, a libana biti će na prodaji u Splitu, koliko hoćete Nu, mjesto da dangubite slaganjem lise od trstika i da trošit za liban, koji riedko da traje više od godine dana, mi vam savjetujemo, da si dadete od kojeg vrstnog kolara u Splitu, sagraditi lisu od hrastovih priečka sa gvozdenimi obruči. Mislimo vam savjetovati onakovu lisu, kakovom su providjeni tiskovi, koji iz dvora dolaze. One su obično gradjene u dva komada, koji se spoje ključevim. Kako vam rekosmo, takovu lisu može vam sagraditi svaki kolar, stati će vas napram veličini 10 do 30 forinta, a trajat će vam, kolikogod vam tisk bude trajao.

101. Molim kako se goji pletući bob (Riesen-spargel ili Stangen Bohne)? Što imam činiti da obilno plodi? Kako se plod priugotovlja, da bude dobra i zdrava hrana?

A. J. u M. (Istra).

Pletući bob (Phaseolus gonospermus albus — Stangenbohne), goji se, kao svaka druga vrst pasulja. U tu svrhu priredi se na proljeće zemljište, da bude prho, a pognjoji se obilno, onda se pletući bob u travnju sadi na kućice t. j. 3 do 5 zrna u svaku kućicu, a kućica od kućice nešto na 1 metar razmaka ili pak u redove, red od reda 60 do 90 cm., a zrno od zrna u redu 40 do 50 centimetara. Kad proklica okopava se koliko je potreba n. p. dva puta, a dva puta se zagrne. Dok proklica odmah se izkolči, da se bude imao na što penjati. Dok okrene suho vrieme valja ga obilno zalievati. Izim njege, nebi vam znali preporučiti nijedno sredstvo, kojim bi se dala povećati rodovitost. Plod kuha se kako pasulj, pa se začinja ili uljem ili mašću. Najtečniji je začinjen na salatu.

B. Nova pitanja.

102 Zeleni orasi ostave mi ruke crne. Kušao sam razna sredstva, dopokom sumporitu kiselinu u obliku plina, ali badava, ruke uvjek crne. — Molim savjetujte mi, koje' sredstvo, kojim bi se ruke od orahove crni moglo brzo izčistiti.

G. T. u P. (Slavonija).

103. Koje su stvari potrebite za priredjivanje voštanice za kišne kabane?

Š. B. u B. (Kotari).

104. Koje su prve tvrdke u Slavoniji za šljivovicu? Gdje se inače grade dobro žešćana pića?

M. K. u D. (Knin).

105. Hotio bi napraviti tanko vino. Molim vas koliko bi imao dolieti vode, a koliko sladora na drop od kojeg sam dobio 2 hektolitra vina?

I. K. u S. (Boka).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1888.

P. n. č. g. Mrćep M. — Biblioteka Sveučilišta F. J. I. — Občina - Trogirska — Paković M. — Marković O. D. — Kolarić J. — Lončarević M. — Bolmarčić Dr. I. K.

— *Č. g. Bošnjak P. — Točno je i kod nas ubilježeno, kako vi tvrdite. Svezak I. knjige „O uzgoju i njegovanju cvieća“ poslali smo vam iznovice.*

— *Č. g. Petković M. — A vami knjigu „O uporabi dropa i drugih vinskih zaostataka“.*

— *Č. g. Bakija Š. — I vami smo odposlali knjigu „O uporabi dropa“.*

— *Č. g. Topalović G. — A vami broj 9 i 16 „G. Poučnika“.*

— *Č. g. Janković P. — Vami broj 17. — Tečaj „Poučnika“ od god. 1882 nemamo, imamo samo još par brojeva I. tečaja.*

— *Č. g. Ivković L. — Bilo bi vrieme, da se jednom javite. Ovako ne može da ide dalje.*

— *Č. g Karjačić A. — U knjizi Fr. v. Thümen, „Die Pilze der Obstgewächse“ nabrojene su sve dosad poznate i opisane tajnocvjetne nametnice. A da vam damo pojam koliko ih ima, navesti ćemo da ih na samoj bajami žive 35, i to: 1 na plodu, 4 na koštići, 2 na pinjki, 9 na lišću, 14 na granama i mladicama a 5 na deblu. Loza n. p. ima 322 nametnice, koje ju vesele.*

— *Č. g. A. N. — Mi smo preporučili.*

— *Č. g. Kalinović G. — Kod nas narod zove* mast *izgnječeno grožđje, pa kaže:* mastiti *ili* izmastiti *grožđje. U mastu razlikuje dvoje:* cidje *i* drop. *Cidje jeste jušina t. j. tekući sokovi grožđja; što vi zovete:* šira. *A* drop *zove naš narod ono što vi* komine *zovete, naime hostulje (ozubine), pećke i pljuve. Rieč* komine *rabi amo narod za ostatke otiskanih maslina.*

☛ **Koncem kolovoza obratili smo se svim dužnicim dopisnicom, moleć ih da urede račune. Pošto se slabo ozivlju, porodila nam se je sumnja, da im dopisnice nisu stigle do rukuh, pa ih ponovno molimo, da nas se sjete, jer nam je nužda novca.**

Uprava.

U ZADRU 1888

Brzotiskom „Narodnoga Lista.“

Godina VII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 21

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Studenoga 1888. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Studenoga 1888.

Poljodjelski podatci.

koji gospodari u obće bave se sakupljanjem podataka o raznim granam poljodjelstva u svrhu da imadu čist pojam i pregled realnoga stanja raznih poljodjelskih grana.

Francuzi su n. p. u tom već tako daleko, da znadu, koliko glava pojedine pasmine kokoših imade u pojedinom dipartimentu, ne samo, ali se znade poprieko i koliko jaja snesu u godini dana.

Nama fale najelementarniji podatci o najvažnijim gospodarskim granama, kako n. p. o vinarstvu, jer se još danas točno nezna, koliko je zemljišta zasadjeno vinogradom i koliko poprieko radja, a kamoli da bi znali, koliko ima vinograda recimo u stanovitom kotaru ili obćini.

To i je razlog zašto dok u jednoj obćini ili kotaru ne znadu šta raditi stanovitim proizvodim rad preobilne produkcije, u drugoj obćini u isto doba istim proizvodom oskudievaju, a bez da znadu što se sgadja u susjedstvu.

Dok Trogir obiluje povrćem, Vis i Hvar oskudjeva, pa su sretni ako iz polja dodje ladja krumpirim ili pljesnivim povrćem i kapulom. U primorskim gradovim, kao Splitu, Šibeniku, Zadru troši se taljansko, tršćansko ili tirolsko voće, dok u Kninu i Vrlici ne znadu šta raditi voćem.

Sličnih primjera, mi bi mogli navesti na stotine, a svemu je razlog samo to, što iz pojedinih mjema nema se točni poljodjelskih podataka.

Od kolike su koristi točni poljodjelski podatci za narodno gospodarski napredak jedne zemlje, moći će svak odmah prosuditi. kad bude znao, da se dobrostanje jedne zemlje jednog kotara ili obćine sudi od toga, koliko imade manje potrebu od drugoga, a u isto doba koliko više proizvadja, te može drugome ustupiti ili ponuditi.

Sakupljanje poljodjelskih podataka vrlo je težak posao, ali je u isto doba i vrlo plemenit. Sakupljanje poljodjelskih podataka zahtjeva posve ozbiljne radnje, a i neko stručno, a i ako ne znanstveno znanje, ali na da sve zahtjeva dobre volje i požrtvovanja. Površni ili ne točni podatci, kakovi su žalibože, oni današnje naše statistike, gori su nego ništa jer mogu da zavedu, te da budu uzrokom štete, a ne koristi.

Poljodjelski podatci treba da su istinita i vierna slika pravog poljodjelskog stanja, ako ćemo da uporedjeni, sravnani te objelodanjeni, budu od one velike koristi od koje su u drugim zemljam. Točni, istiniti i vjerni poljodjelski podatci su temelj narodnome gospodarstvu jedne zemlje.

Kako se vidi, koliko god je velika važnost poljodjelskih podataka, isto je tako velika poteškoća baviti se tim poslom. Ali ono što nemože jedan sam, laglje može da ih izvede puno.

Mi se s toga obraćamo svim našim gospodarem. da nam dostavljaju redovito poljodjelske podatke o odnošajim i stanju svoga mjesta ili svoga kotara, a mi ćemo ih priobćivati.

Danas prikupiti podatke o jednoj stvari, to ih poredati i priobćiti, sutra o drugoj, i ako stoji truda nije toliko težko a pod konac postizava se svrha.

Doznati, koje se vrsti voća goje, koliko ima pojedinih stabala, kako rode, kako oporablja plod, stoji truda, ali nije stvar težka doznati, koliko pojedini gospodar goji blaga, koliko glava, od koje vrsti, kakove su pasmine, koje su mane i prednosti itd. itd.

Pred dvie godine, kad smo molili jednog gospodara da bi nas obavjestio koliko se hektara oranice zasije svake godine pšenicom u njegovoj okolici, bio se je preplašio; ljetos on je u stanju, da nas izvjesti koliko se snopova požanje.

Uzstrajnim radom i marom, te uztrpljivošću svladaju se najveće potežkoće i grade se najveće kuće. I mi se nadamo da ćemo marljivošću i uztrpljivošću naših gospodara sabrati potrebite poljodjelske podatke.

PO JAMATVI.

I ovdje se je na žalost počelo trgati posve rano. Nekoji doduše gospodari, koji malo razboritije misle počeše kašnje; kašnje velju, ali ne u pravi vakat.

Vina bit će izobilja, ali malo dobra.

Za jamatve vrieme je skoro vazda trajalo liepo, toplo, vedro. Celsiov toplomjer pokazivao je 23—24° topline. U drugoj trećini mjeseca, nije nikad palo kiše, a bilo je malo rose, dočim u posljednjoj trećini mjeseca, palo je dvaput i to obilate kiše, i bilo je češće rose. Sasvim tim napomenut mi je, da svaki mast kašnje sabran bio je mnogo bolji od prvih.

Ako uzmemo još u obzir, da se je skoro svagdje trgalo prije nego li bi rose nestalo, da se je mješalo bijelo i crno grož̄dje skupa; da se nije izbiralo nezrelo i nezdravo od zrelog i zdravog; da se slabo i nikako pazilo na čistoću u obće, a posudja na pose, zaključiti je da će naše vino većim djelom ostat i ove godine u konobam, ter da će se morat prodat uz najnižu cienu, ili da će se stojeć pokvariti ako nebudemo nanj imali mnogo pomnje.

Oni koji su kroz drugu sedmicu mjeseca trgali, ne dobiše ni jedan mast od 17 po sto sladora (glucose) već jedva jedvice 16—16·5 p. sto, a bilo je i masta koji su imali samo 12 do 14 po sto sladora. Za kiselinu nije trebalo ni misliti, ta čula se je na usta, dočim kako sam ja sam kušao, vidio i čuo, od raznih ovdašnjih posjednika koji su po naputku nekojih zdravomislećih osoba, ove godine rabili mastomjer *Babov*, te mjerili svaki pojedini mast. Ono što je trgano kašnje sve je postepeno bolji mast

PODLISTAK.

O prezimljivanju pčela.

Obće je poznato, da se na veliko čudo gospodara ljetos pčele nisu rojile ili posve slabo, dapače je poznato da su mnogi i mnogi rojevi propali, premda su bili zaklonjeni i obskrbljeni dovoljnom količćom hrane. Ima gospodara koji su ostali sasvim bez pčela, a drugima ih je dobrih devet djelova propalo. Priobćujemo rado ovo pismo jednog bosanskog gospodara, koji žali za pčelam, premda mora da plati 20 novčića poreza za svako ulište.

Štovani gospodine! Jeseni 1887 imao sam 48 ulišta. Svako pojedino ulište bilo je puno i pčela i meda, jer jesenska paša bila obilna. Ja ih osnažio i pospremio, te preuzeo sve mjere potrebite da dobro i zdravo prezime. Obranio od studeni, brinuo se za sviež zrak, štitio ih neprijatelja, osobito od miševa i ptica, jednom riečí, uradio sam sve ono što ljubitelj pčela mora da uradi pa sam pravo morao očekivati, da ću na proljeće iz svakog ulišta imati bar dva roja. Da vam pravo kažem, tako sam bio uvjeren o zahvalnosti mojih pčela, da sam za kišljivih dnevih bio složio nekoliko košnica. Kad je ovog proljeća, veselio se liepu vremenu, da pčele odlete. Pa bili vjerovali? Od 48 ulišta ostala živa i zdrava samo 3, sve ostalo pomrlo. Bilo je da sdvojim i ja, i moja žena. Ona vjeruje, da su joj ih zle oči začarale, ili zli jezici urekli! Ali ni uroci, ni čare meni pomažu. U prvi čas pripisivao sam hrani mnogo zlo, ali sam se kašnje uvjerio, da ih je ljuta zima pokosila. S neobične studeni mnogo ulište je prozeblo, a mnogo se prehladilo pa dosljedno propalo. Susjedi u selu, nisu bili sretnji od mene, a i u bližnjim selim, i dalje odklen glasovi prodiru prozeble su zimus sve pčele.

Kako rekoh ostao sam su 3 ulišta, te se nadao, da će mi se ova tri obilno rojiti A da! Rojilo se jedva jedno ulište, a i to slab roj!

Sad imam četiri roja, dao Bog da prezime, te da se na proljeće opašte ne obilnim rojenjem, jer ljetos medom išlo naopako. Za najobilnije pašo, kao da i nema pčela u ulištu, koje bi drugih godina za dva dana pokupile 5 do 10 oka meda.

Ljeto bilo neobično. Češte nagle kiše, a pokadšto tuča (krupa), pa žestoki vjetrovi zatekli pčele na pašu. — Mnogo stotina rodilica gdje kojeg dana nije se povratilo u ulište.

Unatoč, svim navedenim nevoljam, ulišta nisu slaba, jer je u kolovozu i rujnu bilo liepe paše, pa je matica recimo u obilnosti sniela mnogo jaje, te su se tako ulišta nešto napučila.

Još pčele oblitaju po pašnjacih tražeć hrane ko u jesenskom cvieću.

To vam današnje stanje mojih pčela. Samo četiri ulišta, a strni me hvataju, kako će mi prezimiti.

Molim vas podučite, šta bi ljetos morao učiniti, koja bi sredstva morao preduzeti, da mi ova četiri ulišta ne prozebu.

Moja žena hoće da ih smjestim u stanu, a ja bi na sijeniku, pa ih pokrio slamom. Jeli, dielite i vi moje mnienje?

Susjedi neki mniju, da ih bolje ostaviti na dvor, da se pčele u panjevim nisu smrzle. Župnik je protivan, ali ne kaže što da činimo.

Jadne, jadne pčelice! lani prošle zlo, a ljetos im se crnija piše! I. I.

bio, ali nikakav skoro nije imao 20 po sto sladora, dočim bi naš dobar mast morao imati 24—26 i više postotaka sladora.

Kakovu budućnost pripravljamo mi našem vinarstvu postupajući na ovakav način?!

Žalostnu i uprav žalostnu! jer kad se neće da pazi na najelementarnije stvari. nećemo ni koraka naprjed.

Ta to bi moralo jednom prestati, jer će i najglupiji stvor razumieti da bi bila korist pojedinca i obća, kada bi boljeg, jačeg, ljubkijeg, zdravijeg vina proizvadjali; a laglje bi mu onda našli kupaca i raztvorištâ.

Danas je strah od krupe, koji tjera gospodare na rano trganje. Ali što se dade izbjeći! Razboriti gospodar dati će osjegurati svoje vinograde proti krupi, *pa će trgati i u pravi vakat.* Kupovati će samo bolji mast i mjeriti će postotke sladora, a i kiseline, te razmjerno na kolikoću tih dvajuh sastojma plaćat će ga manje ili više i popravit će ga ako bude nuždno; ili još pametnije, kupovati će grožđje u vinogradu, pak sam nadzirati da se probire bielo od crnoga, zrelo od nezdravoga. On će svaku vrst zasebice izmastiti, ili će miješati dvie tri vrsti skupa po najboljem razmjeru pronadjenu po mnogogodišnjem zdravom izkustvu. Pazit će strogo na čistoću, i vozit će mast u svojim koslatam, koje je dobro proprao, posušio i posumporio.

Brati će kad nestane rose sa grožđja. Iza kiše pričekat će za koj dan dok osuši, i ponovno dok ugrije. Ako bude grožđje posve izbrljano zemljom poprat će ga, ili će što je praktičnije, mast od blatavog grožđja lagano žeti pod tisk (prešu) i učinit da prevrije sa zdravim dropom. A da i to preprieči on će u svoje vrieme visoko kolčiti ili takljati te dobro priveživati loze.

Evo, ovo su glavne, a i za svakoga lako izvedive stvari, a tko neće da ih vrši nek se radje prodje tog zanata, jer će valjda znati da ako proizvadja te šalje u trgovinu betežno, ne podpuno, neprikladno vino, nije samo sebi na štetu, nego i svakom drugom koj se vinarstvom bavi.

Š. L . . . . ć.

Uzgoj ljekarice.

Poslje žalostnog izkustva, kojeg su naši marvogojci zimus imali, osvjedočili su se, da se bez krme neda blago gojiti, pa su se mnogi latili gojitbe krmnih bilina i na oranice.

Jedna od najizdašnjih krmnih bilina jeste ljekarica.

Ljekarica ljubi dobru i duboko obradjena zemlja, srednje dobrote, koja nije prevlažna, a koju se je u proljeće pred sjetvom zagnojilo obilno ovčijim gnojem.

Na njivu za ljekaricu može se pred ljekaricom gojiti, koja se god bilina hoće; glavno je da njiva bude čista od korova i da je dobro obradjena. Troskotom zatravljena njiva nije za ljekaricu, jer ju zaduši. Ljekarica hoće prve godine zaštite, ona se s toga sije skupa sa kojom drugom bilinom n. p. grahoricom, gorušicom ili žitaricom Najbolje ju je sijati grahoricom, jer pod grahoricom može da se pravilno i postepeno razvija. Najgora je ljekarica kada se sije žitaricama, jer je one preveć duše, pa se slabo ukorieni, a još slabije razvija.

Sjetva obavlja se obično u proljeće Najpre sasije grahorica, onda se njiva prebrana, a do potrebe i prevalja, pa se uzduž i poprieko zasije ljekarica. Odmah po sjetvi prebrana se njiva lakom branom posve lako.

Grahorica ostane na njivi dok počme cvasti. onda se pokosi i posuši u sieno ili pokrmi u zelenome stanju.

Na ovaj način branila je grahorica ljekaricu od poznih proljetnih mrazova, pa od ljetne suše, ostavljajuć ju za neko vrieme skorom slobodnu, baš u zemanu, kad joj ništa nemože da nahudi.

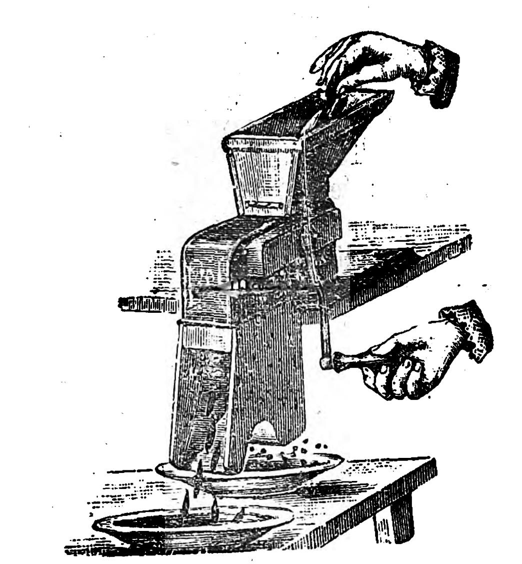
Grahorica tjera po drugi put, naravski ne više onako snažno, kako prvi put, pa se na njivi liepo razabire pravilna smjesa od polovice grahorice a polovice ljekarice. Na ovaj način brani opet grahorica mladu ljekaricu od sunca i vjetrova. Kad ova smjesa od grahorice i ljekarice poraste, kosi se drugi put; pa treći put ostane na polju čista ljekarica, jer grahorica po drugoj košnji nema više snage da tjera. — Ova ljekarica se jeseni ili dade popasti od goveda ili povisoko pokosi. — Ako se po drugoj košnji ljekarica nije d sti pridigla onda se ostavlja ne taknuta. jer mlada na kratko pokošena ili popašena lako da protrpi od leda.

Sljedeće godine, kosi se ljekarica kad počme cvasti Nesmje se puno čekati kositbom, nipošto dotlen, dok se zametne sjeme, jer tada trpi puno korienje, pa iznemogne i nema snage da opet bujno tjera.

Nesmje se opet prerano kositi ljekarica, jer s jedne strane to joj hudi, a s druge strane hrdjavo vrieme lako da ju nedopusti posušiti. U prvoj godini može se kositi ljekarica šest puta, a i više sliedećih godina, četiri ili tri puta. Vrieme puno upliva na izdašnost ljekarice, trajnom sušom zaostaje u rastu, pa daje manje siena, a ako se često kosi može da propadne. Njivu na kojoj je zasijana ljekarica valja svakoga proljeća (kad se već nešto zemlja prosuši) jedno desetak puta prebranati unakrst do klengod se njiva ne crni; jer se samo na taj način dade utamaniti trave i korov, a istodobno olakoćuje se pristupak zraka. Gdje je slabija zemlja, ili ako ljekarica hromlje, neda se pognojiti u proljeće poslje nago li se prebrana, Ne smje se gnojiti stajskim gnojem, jer slabi ljekaricu, a podupire razvoj korova i trava. U rečenu svrhu najbolje je rabiti sadru, drveni pepeo ili tosfate.

O sadjenju voćaka.

Kad smo jednoč opredielili mjesto gdje ćemo saditi, onda nam dolazi posao sadnje. — Voćke će nam rasti i razvijati će se, ako budu imale dovoljno prostora t. j. ako budu mogle po volji rasprostraniti svoje žile ili ako se medjusobno neduše Razmak je obično sliedeći: zrnato voće sadi se na 8 met. razmaka, šljive na 2 do 6 met., orahe, kostanje itd. na 10—15 met razmaka. U voćnjacih i povrtnjacih goje se obično nizke vrsti voćaka, pa se dade na 5 met. razmaka t. j. na toliko razmaka da im se krošnja i korienje podpuno razvije.



Slika 46. *Sprava za oluštivanje zelenih mohunja.*

Kopanje jama najbolje je obaviti jeseni. Širina i dubljina jama mnienja napram vrsti tla izmedju 1 i 2 metra širine i 50 do 75 cm. dubljine. U tlu na kojem su se prije gojile voćke, moraju se kopati šire i dublje jame, a zemlja izvadjena iz jama mora se odstraniti, te drugom plodnijom zamjeniti.

U vlažnom tlu saditi ćemo voćke na humak, te ćemo u tu svrhu izkopat jame 50 cm. duboke i 1·5 do 2 met. široke, pa ćemo na dno svake jame postaviti šljunak, a na ovaj zemlje te onda posaditi voćku. Oko voćke pak načiniti ćemo humak od zemlje, da voćka stoji na suhlje zemljište. Pamtiti nam je još pri kopanju jama da se gornja bolja zemlja stavlja na jednu, a dolnja i lošija na drugu stranu jame; pak za sadnje gornja bolja dolazi na korienje, a dolnja lošija ostane na površini.

Sadimoli voćke jeseni ili u lahkom tlu, onda moramo izkopati jame četiri tjedna pred sadnjom, da se tlo do sadnje slegne. U težkom tlu i proljetnoj sadnji valja izkopati jame jeseni, a to radi toga da nam se tlo prorahli i poboljša djelovanjem vazdušnina. Vrieme sadnje mienja prama podneblju položaju i vrsti tla. Za nas je jesenska sadja voćaka najprikladnija, jer se voćke posadjene jeseni ranije ukoriene, pa snažnije tjeraju, te laglje odole suši.

Proljetnja sadnja preporuča u boljim zemljam, studenijim predjelim i gdje nevladaju velike suše.

Voćke koje imamo saditi mora da su sasvim zdrave, te da su upravno porasle, da imaju krošnju i dosti korienja. — Ovakova se stabla lahko razviju i napreduju, dočim slaba stabla i ona koja su dulje vremena stala u cieplinjaku, kasno porastu, te prodje kadšto više godina dok uhvate snage.

Prije nego voćku posadimo, valja da joj korienje obrežemo, te da ju postavimo nekoliko satih u vodu. Krošnje od jabuka i krušaka ne obrezavaju se prije sadnje, nego samo u slučaju da je izpraviti krošnju radi jednačijeg razvoja. Koščatog voća takodjer se samo malo obrezava. Žile nesmiedu ostat odveć duboko zakopane, jer lako da pregniju, a inače stablo duboko zakopanih žila ne radja.

Korienje valja pomnjivo raztriebiti, te ga dobrom rahlom zemlju zasuti, te istu izmedju sitnog i nježnog korienja pritisnuti.

Zasadjene voćke, valja privezati za kolce. Ako ćemo pojedino stablo vezati za jedan kolac, onda ga valja zabiti u označenu jamu još prije sadnje, pa se onda voćka posadi i priveže. — Rabimo li dva kolca, onda voćka stoji izmedju njih i priveže se za oba ova kolca.

Krošnju višnja, šljiva, bresaka i praskva valja pokratiti na 5 do 6 oka jer inače dolnja oka nebi protjerala, pa bi grane ostale gole. Ako li se koja od posadjenih voćaka ne primi, odnosno ne zene valja ju polovicom svibnja izvaditi, te kušati ako je još živa. U ječnom slučaju obreže joj se iznova korienje, postavi u vodu, u kojoj se drži 3 do 5 dana, pa se opet posadi, a zemlja humoznom i vlažnom steljom pokrije. Nakom osam dana ova voćka počme tjerati.

L. P. Šprljan.

Upliv soli na klicanje sjemenja i na rast bilja.

Strukovnjaci mnogo su se bavili proučavanjem upliva solih na klicanje sjemenja i na rast bilja. Na to ih je nukalo izkustvo, jer u praksi često su opazili, da obilno djubrenje pred sjetvom ili za rasta, uplivalo je sasvim drugčije negoli su se nadali.

Pokojni Haberlandt pravio je o tom neizbrojivo kušnja, a i Dr. Nessler, koji je došao do pozitivnih zaključaka.

Za klijanje sjemenja u prvom redu potrebita je voda. Sjeme pak, tim laglje klica, tim je voda čistija, t. j. čim imade manje tvarih ili solih raztopljenih u sebi.

Voda, u kojoj je raztopljeno puno solih prieči klijanje sasvim ili djelomično; a od sjemena koje proklija razviju se posve kržljave biline.

Iz kušnja Nesslerovih razabire se, da je najosjetljivije sjeme od konoplja. Ako u vodi imade raztopljeno 0·25 po sto soli, sjeme od konoplja ne klica pravilno, a sjemenjaci posve okržljave; dapače poginu.

Voda u kojoj je bilo raztopljeno pô po sto kuhinjske soli, djelovala je štetno na klicanje sjemena od repice i djeteline, a od pšenice proklica samo po koje zrno ako je u vodi raztopljeno 1 po sto soli.

Isti štetni upliv, koji imade na klicanje raztopina kuhinske soli, imade i raztopina salitrovih i fosfornih solih.

Kao skrajnu mjeru raztopine solih u vodi, može se uzeti pô kilograma solih na hektolitar, ako ima više solih raztopljeno onda sjemenja ili slabo klicaju ili ne klicaju, a proklicale biljke kržljave su i propadnu.

Ako mi malo pred sjetvom ili za sjetve ili odmah po sjetvi podjubrimo zemljište kainitom ili drugim topivim solim, onda ćemo štetovati, jer sjeme ili neće proklicati ili će slabo klicati, a ako je već bilo proklicalo onda će mlade biljke zaostati u rastu, a djelomice i poginuti. Osoka i ljudske izmetine iz zahodâ sadrže 1 do 2 kilograma solih po hektolitru, pa i one raztjeljene u ne vrieme i ne razborito mogu da štetno djeluju na klicanje sjemena, odnosno na razvoj biljkâ.

Uslied ovih kušnja stvoreni se sljedeći praktični zaključci:

1. Sa solim, a osobito sa kainitom, osokom i izmetinam iz prohodâ valja gnojiti zimi, ili što moguće ranije u proljeće, da se dade vremena vodi od kiša, da razdieli soli podjednako u zemlji.

2 Djubre li se usjevi sličnim solim, te djubri li se odmah pred sjetvom ili za sjetve, onda se nesmje rabiti više od 100 kilograma solih na površinu od jednog hektara zemljišta.

3. Soli valja razsuti posve jednako po cieloj površini, jer djeluje štetno, ako je na jednomu mjestu nabacano puno soli.

4. Čim su soli na sitnije sameljene, tim se dadu laglje jednako razsuti, te bolje djeluju.

5. Bolje je soli mješati zemljom, pa ih razsipavati, jer je onda laglje razsuti, i jer primjesom zemlje ublaži se nekud njihovo slučajno žestoko djelovanje.

SVAŠTICE.

Razplodjivanje trstika. Blatavà mjesta, pa jezerca i potoke može gospodar upotrebiti za uzgoj rozge. Nego takova mjesta je težko zasaditi i zimi i na proljeće; zimi, jer su nepristupna, a na proljeće, jer su vlati od rozge slabe, pa se težko primaju. Ali je zato konac lipnja mjeseca baš najprikladnije doba, a jer se vlati lako ukoriene. Pri tom postupa se kako sliedi. Odrežu se sadjenice od vlatih. Svaka sadjenica ima tri do šest koljenaca. Izpod zadnjeg koljenca odrežu se nešto tri prsta, ali na takav način, da se ne ozledi koljenac, niti da se trstica izpod koljenca prelomi ili razpuca. Onda se zasade na opredieljeno mjesto, u redove od 60 centimetara razmaka, a isto toliko sadjenica od sadjenice u redu, ali tako da debìji koljenac t. j. onaj koji ima da pušti žile ostane zakopan u blato ili na dno jezerca barem za 4 prsta.

Koliku kod konja počeli su u novije doba liečiti toplinom. U tu svrhu postupaju kako sliedi: Čim se pojave prvi znakovi kolike, mora gospodar uzeti jedan biljac i jedno sukance i previti ih tako, da mogu pokriti trbuh od bolestna konja, ili bolje rekuć, da mogu stati izmedju prvih i stražnih nogu. Pasom pričvrste rečeni biljac i sukance, povijajuć konja preko hrbta, a da se neodmakne, ušiju paš na hrbtu, te pričvrste biljac i sukance izmedju prvih nogu na vrat, a izmedju stražnih na sam pas. U zimsko doba podstelje konja obilno, a u ljetno doba vode ga na šetnju. — Koji su opetovano kušali ovo sredstvo preporučaju ga u velike.

Čišćenje noževa i vilica. Gazdarice su često u velikoj neprilici, kako da povrate svoj sjaj noževim ili vilicam, koje pohrdjaju ili pocrne. U tu svrhu najbolje služi mrtvo vapno. Uzme se komad pluta i mrtvoga vapna, protare se par puta po nožu ili vilici, propere se u vodi, otare pa posao gotov.

Kako se dižu stare uljene boje. Toliko je put dignuti staru uljenu boju, a neznaš kako nego da ju ostružeš ili izblanjaš, što je vrlo težko i zanovetno, a kvari se istodobno stvar koja je bila bojadisana. Inglezi dižu stare uljene boje sliedećom kašom. Uzmu 23 diela vode, 4 diela brašna, i dio boraxa, 4 diela mazavog sapuna, 14 dielova kaustičnog natrana, umjese sve skupa pa gustom kašom koju dobiju namažu dotična bojadisana mjesta. Ova kaša diže uljenu boju postepeno, ali posve sigurno.

Od oboda od pčela, osa ili drugih zareznika, lieči se posve lako smjesom od 1 diela saličilne kiseline i 19 djelova elastičnog kolodiuma. Dok pčela, osa ili drugi zareznik obode valja namazati ovom smjesom, pa bol mine odmah, a posve težko da oteče.

Kvasina od time, pravi se kako sliedi: U ¼ litre žeste raztopi se 10 grama ulja od time; ovoj raztopini dolije se 1 litar dobre vinske kvasine, pa se sve prociedi, te kad je do porabe razvodni. — Postigne se ista svrha, ako se metne time u žestoku kvasinu, začepi dobro staklenicu, te drži nekoliko dana na suncu.

Želudačne kapljice. Poznato je da ima starih žena, koje znadu praviti izvrstne želudačne kapljice, koje osobito dobro kriepe želudac, te su za grozničava mjesta, kao i za ljude slaba želudca baš prava blagodat. Ovoje naputak, kako se može napraviti 4 litra želudačne kapljice. U tu svrhu obere se oraha u polovici ili koncem lipnja, izrežu se na komade, metne u staklenicu, pa se na njih dolije 4 litra rakije od 20 stupnjeva, dobro začepi, te izloži za 8 dana na sunce. Devetog dana dodade se jedan ostrugani muškatov orao, 20 grama slatke korice, 5 grama vanilje, 10 grama idjirota, 3 komadčeka ingvera, šaku punu suha lišća od peljena, 20 višanja, 15 komada gvozdike, 5 grama pimenta i 20 grama kandis sladora. Opet se začepi i staklenica čuva osobice mjesec dana, pa onda prociedi i rabi.

Ruska gorušica pravi se, ako se 1 kilogr. brašna od gorušice popari sa 1½ litrom vrele kvasine, pa se sve dobro izmješa, a kada se ohladi, onda se dodade ¼ kg. sladora, 30 gr. gvozdike, 30 grama paprice (coriand), 20 gr. slatke korice i ¼ litra dobroga, bieloga vina. Sve se dobro izmješa i izmučka, pa čuva do porabe.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Sprava za oluštivanje mohunja, slika 46, strana 82. Na gospodarstvim, gdje je puno družine, kako što i po zavodim, od velike je dangube oluštivati mohunje od zelena graška (Pisum), boba pasulja itd. Dosadan taj posao, ne ispane nikad u redu, a mnogo zrno boba, graška ili pasulja otide izgubljeno mohunjama. Spravom kakovu naša slika 46 predočuje olušćuju se zelene mohunje na brzu ruku. Sprava je sasvim jednostavna. Ciele mohunje od zelena graška, boba, pasulja, sjekirice, slanutka ili drugog sočiva, spusti se jedna po jedna odozgor u spravu. Čim mohunja dodje u spravu primi ju recimo jedan pristroj koji ju razreže po dužini, a u isti čas drugi ju pristroj raztvori i iztjera iz mohunje sve zrnje. No, ovim posao nije gotov; sprava je unutri uredjena tako, da razdieli zrnje od praznih mohunja, te čisto zrnje pada kroz jedan otvor u podstavljenu pliticu, a kroz drugi otvor padaju prazne mohunje. Kako se iz slike vidi, sprava je sasvim jednostavna, dade se pričvrstiti o stol, o stolicu, o policu ili o ono o što se želi i gdje se hoće. Lievom rukom okreće se sprava na ručici, a desnom spuštaju se mohunje u spravu. Ovakove sprave za oluštivanje mohunja gradi E. Cohn iz Berlina (S. W. Leipzigerstr. 88). Ima ih razne veličine. Ona broj 1, koja je najmanja stoji 23 forinta; broj 2 stoji 30 for., broj 3 stoji 50 for., a ona broj 4 stoji 190 forinta.

Sprava za suzdržavanje čepova od začepljenih staklenica, slika 47, strana 83. Kad se ima pasteurizirati vino ili pivo, ili se imade posterizirati umoke ili se pravi šampanjac, odnosno uglična kiselina hoće da odtjeraju čep iz grla. Da se to ne dogodi valja čepove čvrsto privezati, no unatoč tome, dogodi se, ili da se čep pomakne ili da odskoči, onda u prvom slučaju valja zapljivati na novo, a u drugom izgubljeno je ono što je sadržavala staklenica. Spravom, kakovu naša slika 47 predočuje nemože, da to



Slika 47. *Sprava za suzdržavanje čepova od začepljenih staklenica.*

dogodi. Ona se metne tako, da krajevim zahvati pod rub na vrhu grla, pa onda odozgor tišti pločasto na čep. Usljed toga ni najveća snaga nemože da otjera čep iz staklenice, prije nego li bi čep odskočio morala bi se razbiti staklenica. Ove sprave su prikladne i za pridržavanje čepova, kad se staklenice na put šalju, gdje se često dogodi, da se razčepe i proliju. Ovakovih sprava ima više oblika, a prodaje ih L. Wechtl iz Beča po 15 do 30 forinta svaku 100 kamada.

Gospodarske Viesti.

„Pučka Piesma" za uspomenu na 2 prosinca 1888 godine, naslov je svezku, kojeg smo zahvalnošću primili od izdavaoca. Ta svezka sastoji se od devet alegoričkih slika, velikog oblika, izradjene od austrijanskih umjetnika, i tri kitice iz „Bože živi". Ova svezka izašla je u devet izdanjih ili bolje u devet jezika, koji se govore u cislajtaniji. Naime: hrvatski, srpski, slovenski, češki, rusinski, poljski, taljanski, njemački i rumunjski, a to nakladom F. Tempsky-a u Beču i Pragu. Ciena je svezci 80 nč. Ovu krasnu svezku, imao bi svaki nabaviti na uspomenu četerdesetgodišnjice vladanja našeg Premilostivog Cesara i Kralja Franja Josipa I.

×

U drugoj trećini listopada bila je naglo pala toplina, tako, da je dne 20 toplomjer bio pao na + 4° C. Na sjevernim stranama palo je i sniega. Bud je vrieme bilo prije umjereno, a vegetacija bila zaostala, biline su bile još u punom soku, okićene lišćem, koje nije ni malo pretrpilo.

+

Dne 30 rujna t. g., u Podgradskoj gori, podavio je vuk 50 ovaca, a od kad je započela ljetna paša, podavio je više od 200 glava. Ljudi lovu vuka, ali ga je težko ubiti, budući krš i gora velika.

×

U Šibenskoj okolici razprodalo se je zadujih desetak dana za 130 hiljadâ forinta vina. Najviše se pazari u Tiesnu i okolici, pa Prviću. U Vodicama prodano je u dva dana za 30,000 forinta vina.

+

Pišu nam iz Kutjeva dne 18 listopada, da su koncem rujna na nekih mjestih one okolice ocvale jabuke; što nije riedkost, ali je riedkost da su im zadnjih dana ocvali jorgovani, i da su još u punoj cvatnji.

×

U dolnjoj Kranjskoj urodile su obilno jabuke. Dobrih jabuka, može se dobiti po 4 do 8 for. svaku 100 kilograma postavljenih na Rieci (Fiume). Najobilnije su rodile u občini Dolenj Zemun.

×

Na voćarskoj izložbi u Beču od naših izložitelja, dobio je malu srebrenu kolajnu gosp. V. Morpurgo iz Splita.

×

Dne 16 listopada prodano je u Zagrebu na javnoj dražbi 54,937 hrastovih debala, 9236 jasenovih, 13,496 jelovih i 6265 bukovih debala iz šuma investicionalne zaklade, procjenjenih 2,146,430 forinta za 2,580,762 forinta, dakle za 434,332 forinta skuplje nego li su bili prociènjeni. Izim ovih prodaje se još iz državnih šuma debala procienjenih na 632,573 for., a iz šuma Ogulinske imovne občine procienjenih na 4077,601 for.

+

U 26 mjesta Vukovarskoga kotara gojeni su ljetos svilci. Uzgojeni kožurci (čahure) razprodali su se, te su gojitelji utjerali za njih 13,054 for. i 50 novč.

×

Konstituirana je u Sarajevu „Bosanskohrcegovačka narodna banka" su 100,000 forintih temeljne glavnice. Na prvoj skupštini za konštituiranje bilo je prisutno 18 dioničarah koji su predstavljali 116 glasovâ i glavnicu od 68,000 forintih. Upisano je ali svu 500 dionica. Upraviteljstvu imenovan je za predsjednika Petar T. Petrović, a u nadzornom vieću: Mustafa beg Fadil Pašić.

×

Bečko gospodarsko družtvo namjerava prirediti godine 1890 veliku poljodjelsku izložbu u rotundi.

×

Reć bi da će zakon o osiguraciji radnika, doći na skoro do rasprave, te da premij osiguracije neće biti viši od 1½ po sto nadnice, odnosno plaće.

×

Rećbi, da će školu za kućanstvo i mljekarstvo u Söhle, koja je bila lani otvorena, morat proširiti, jer se je ljetos prijavilo u istu školu dvaput više djevojaka, nego li ih može stati

+

Ljetos će u Austrougarskoj raditi 228 tvornica sladora. Kako se je dalo razabrati ljetos bilo je zasadjeno sladornom repom 231,800 hektara zemljišta, od kojih je svaki poprieko rodio 240 kvintala buraka (slad. repe), po tom pobrat će se ljetos 55 miljuna kvintala buraka. Burak sadrži odnosno odgovara na 11 po sto sladora, pa će se ljetos napraviti svega 6,000.000 kvintala sladora, što nije još nikad dosad.

×

Austrijanska trgovačka komora u Carigradu, procjenila je množinu vune, koja se svake godine proizvadja na svietu. Cio sviet proizvadja godišnje 800 miljuna kilograma vune u vriednosti od 5 milliarda franaka. Australija i Nova Selandija imade 75 miljuna ovaca, te proizvadja 100 miljuna kg. vune u vriednosti od 600 miljuna franaka. Sjedinjene amerikanske države imadu 50 miljuna ovaca, a u cieloj Evropi žive 200 miljuna ovaca, koje daju 200 miljuna kilograma vune u vriednosti 900 miljuna franaka. Najviše ovaca imade Rusija, pa Ingleška, Njemačka, Austrija, Italija, Španjolska, Turska, Grčka, Švajcarska, Portugal, Belgija, Srbija, Crnagora redom kako dolaze.

×

„Weinlaube" piše, da će vlada one vinograde na otoku Lušinju, koji su okuženi od filoksere, posve uništiti. Po „Weinlaube" Lušinj je u Dalmaciji.

+

Taljanska vlada poslala je na otok Elba 60,000 komada ključeca amerikanskih loza, koje odole filokseri, u svrhu da obrani onaj otok od štete koja bi mogla od filoksere nastati.

+

Ohatin francuski kemičar tvrdi da je iznašao sredstvo proti filokseri. To sredstvo imalo bi biti neka čudnovata smjesa od amonijakalnih solih, vapna, pepelike i slobodnog fosfora. Sredstvo je prokušano i rečbi da dobro odgovara, ali da je skupo.

+

Koliko se troši voća, a osobito grozdja u Sjevernoj Americi, lako je prosuditi iz sliedećeg primjera. Neka trgovačka tvrdka u Filadelfiji, kupila je jednog dana 665,000 funtih grozdja, te je još istoga dana sve to grozdje razprodala.

+

Francuska vlada je naložila carinarskim uredim, da može odpuštati vlastnicim muštara od onih vina, koji bi na granici bili obustavljeni, jer sumnjiva izvora, u svrhu da se rečene muštre pošalju pretražiti na državno pokušaliste u Klosterneuburg. No, ma koji pronalaz bio od analize, to nemože da upliva na odluku carinarske vlasti, niti na pronalaz francuskih vještaka.

+

Taljanska vlada stupila je u družtvo sa tri njemačka trgovca iz Frankfurta u svrhu uvoza taljanskih vina u Njemačku. Družtvo nosi ime: Njemačko-taljansko družtvo za uvoz vina u Frankfurtu na Majni.

+

Kako se iz Švajcarskih carinarskih izvida razabire, od 1 siečnja do 1 srpnja 1888 uvezeno je vina iz Austrougarske u Švajcarsku u vriednosti 4,410,850.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

102 Zeleni orasi ostave mi ruke crne. Kušao sam razna sredstva, dopokom sumporitu kiselinu u obliku plina, ali badava, ruke uvjek crne. — Molim savjetujte mi, koje sredstvo, kojim bi se ruke od orahove crni moglo brzo izčistiti.
G. T. u P. (Slavonija).

Kušajte rabiti ceceljnu ili citronovu kiselinu, naime su nešto malo od jedne od ovih dvaju kiselina u prahu natarite ruke, imalo bi odmah nestati crni. U sličnom slučaju imalo bi pomoći natiranje rukuh travom kiseljakom. Ako su ruke sasvim čiste, crna boja zelenih orasa, mora da ih se primi, no da se to teže dogodi dobro je prije nego li se počme raditi orasim natrati ruke svinjskom mašću, maslom ili uljem. Mastnih ruku crn i svaka druga tanga teže prima se.

103. Koje su stvari potrebite za priredjivanje voštanice za kišne kabane?
Š. B. u B. (Kotari).

Voštanice prave se na više načina napram svrsi za koju imadu biti uporabljene. Bolje voštenice obično su tajna dotičnih izumitelja. — Prostije voštanice prave lanenim uljem. Ukuhaju laneno ulje su nekoliko češnjâ luka, pa dok je još toplo mažu s njim dotičnu ponjavu, pa ovjese da se suši. Obično namaže se ponjava tri puta lanenim uljem, ali se uvjek pričeka, da se posuši prva ruka prije nego li se drugi put namaže.

104. Koje su prve tvrdke u Slavoniji za šljivovicu? Gdje se inače grade dobro žešćana pića?
M. K. u D. (Knin).

U Slavoniji odnosno u Sriemu, imade puno tvrdka, koje proizvadjaju i trguju šljivovicom. Pošto su slična pitanja delikatne naravi, savjetujemo vam, da se obratiće pismom na „Slavonsko gospodarsko Družtvo u Osjeku“, ono će vam u pismu navesti tvrdke. — Žešćanih pića grade svudi u svietu, pa bi valjalo da nam točno označite o kakovih vrstih žešćanih pića želite imati obavjesti. Inozemna žešćana pića, ne izplaća se uvadjati kod nas, jer plaćaju visoku carinu. N. p. ružulin najbolji je onaj zadarski, i to tvrdke Luxarda ili Kaligarić ili Miličić ili Salghetti-Drioli — U Kninu gradi Matković svoju izvrstnu Votku, u Šibeniku gradi R. Vlahov svoj Elisir i Roob coccola. Mjesto na tvrdke, cieni gospodin I. Ž., da se je bolje obratiti nu kojeg čestitog gazdu. Kod gazde nema lako prevare. U selu Bečicu, obćine Oriovac, kotara: Brod, željeznička postaja Nova Gradiška, ima seljak Marijan Pavić šljivovice od 20 stupnja jâke, a koja ima već 8 godina. Izvrstna je i čista kapljica.

105. Hotio bi napraviti tanko vino. Molim vas koliko bi imao dolieti vode, a koliko sladora na drop od kojeg sam dobio 2 hektolitra vina?
I. K. u S. (Boka).

Da vam se točno odgovori, valjalo bi znati, koliko hoćete, da vam bude sladka dotična raztopina, odnosno koliko hoćete, da vam bude žestoko tanko vino, koje će vam postati vrienjem Za 10 postotnu raztopinu, dolili bi na vaš drop dva hektolitra vode, koju bi prije ugrijali do 25o Celsiusa, te u nju raztopili 20 kilograma i 980 grama čista sladora. Za 15 postotnu raztopinu u 2 hekt. vode raztopili bi 23 kg. i 240 grama sladora, a za 20 postotnu raztopinu raztopili bi u 2 hekt. vode 46 kg. i 90 grama sladora

B. Nova pitanja.

106. Molim liepo, blagoizvolite mi označiti najbolju knjigu na hrvatskom jeziku, po kojoj bi se zemljomjerstva naučio, bar toliko, koliko svakomu pravomu gospodaru treba znati. Izvolite mi podjedno kazati, gdje bi mogao nabaviti potrebštine za mjerenje, biva vrpcu ili lanac, ljestvicu, šestilo itd. itd.?
X. Y. u S. (Brač).

107. Sjeme, koje zasijem izgrizu i izjedu mi redovito podzemni zareznici, kojih na mojim njivam ima Bože pomozi. Molim vas, savjetujte mi kakav otrov kojim bi ih mogao uništiti ili kakovo sredstvo, u kojem bi mogao namoč ti sjeme prije negoli ga zasijem, a usljed kojeg nebi mi zareznici nagrizivali i jeli sjeme?
K. S. u B. (Bosna).

108. Molim vas, kako se priredjuje maslinovo ulje za svjetsku trgovinu? Ima li koje sredstvo, kojim se može izravnati boja ulja, biva da postane jasnija do stupnja, kojeg se želi?
B. T. u S. (Zadar).

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1888.

P. n. č. g. Pulić V. — Gjurgjević M. J. — Smoljan D. — Matešan A. — Bašić J. — Carević N. I. — Didolić T. — Nižetić J. — Štambuk Franjka — Štambuk A. V. — Štambuk I. B. — Vrsalović J. — Vrsalović M.

— *Č. g. Fadilpašić beg M. i Pahović I. — Vaše cienjene predbrojbe podmirene su do konca kolovoza 1889.*

— *Pr. y. Pavlešić J. bis. — A vaša do konca listopada 1889.*

— *Č. g. Kuzmić L. — Nebi vam mogli savjetovati.*

— *Č. g. Abramović I. — Broj 7 i 19 odposlali smo vam na novo*

— *Č. g. Viličić A. — Svezku VII. knjige „O uzgoju i njegovanju cvieća“, skupa sa knjižicom „Mane i bolesti vina“ odposlali smo vam preporučeno.*

— *Č. g. Novak I. K. — I vami mlin, dne 23 listopada.*

— *Č. g. Pokrajac J. — I vami svezku 8 i 16 knjige „O uzgoju i njegovanju cvieća“, te račun.*

— *Č. g Medjir A. S. — Molim vas, recite onome gospodinu, da se ne šala.*

— *Č. g. Bilić A. — Nemožemo.*

— *Č. g. Kalinović J. — Obratite se na naše ime prof. Dr. Rössleru, on će vam sigurno poslati, ako bude imao.*

— *Č. g. Seneković T. — Broj 18 poslali smo vam na novo. Odposlani su nalozi poštarski, jer su uvjeti predbrojbe bili posve jasni. Mi hoćemo, da odgovaramo točno svudi, pa nema razloga, da trpimo neprilika drugome za volju. Tko neodgovori nalogu, latit ćemo se proti njemu, drugog skupljeg ali sigurnijeg sredstva!*

☞ Eto nas brzo na izmaku godine, a mnogi još nisu podmirili predbrojbu. Molimo ih da to odmah učine, jer nam ova neurednost pravi neprilika.

Uprava.

Metereologička opažanja u rujnu 1888.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Sniežnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	21·5	26·8	11	15·2	30	19	11	6	—	—	9	—	—	—	1	—	5	7	3	2	8	4	5	—	22	102·0	24·5	17
Korčula	23·5	27·0	12	19·8	28	23	7	4	—	—	—	—	—	—	1	—	—	3	—	18	1	—	—	15	19	125·0	78·0	19
Hvar	22·5	27·7	7	14·6	30	14	16	6	—	—	—	—	—	—	2	—	4	1	12	2	2	—	3	3	3	115·5	43·5	18
Knin	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Drniš	20·6	20·0	11	14·0	29	22	8	5	—	—	15	—	—	—	2	—	3	2	1	1	3	—	1	—	1	—	—	—
Nin	20·4	27·3	14	16·0	30	17	13	6	—	—	9	—	—	1	—	—	1	9	4	9	2	2	1	9	30	—	—	—
Dubrovnik	23·6	27·2	15	18·7	29	14	16	5	—	—	—	—	—	—	2	—	1	25	6	13	2	1	—	14	28	65·8	40·8	25
Smokvica (Korčula)	22·4	27·0	13	16·7	25	22	8	3	—	—	8	—	—	—	1	1	—	3	—	22	6	—	—	34	25	910·0	14·0	18
Račišće (Korčula)	23·9	26·4	12	21·3	19	19	11	6	—	—	5	—	—	—	2	—	—	—	—	15	—	—	—	15	9	—	—	—
Obrovac	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Proložac (Imotski)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Blato (Korčula)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bol	29·3	29·0	12	18·0	18	21	9	4	—	—	—	—	—	—	—	—	1	8	2	5	—	—	—	16	20	—	—	—
Trogir	23·0	27·5	13	19·3	29	15	15	6	—	—	5	—	—	2	—	—	7	2	15	7	9	1	13	11	10	59·2	27·2	17

U ZADRU 1888 Brzotiskom „Narodnoga Lista“.

Godina VII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 22

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Studenoga 1888. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Studenoga 1888.

Pitanje filoksere.

Filoksera postaje svakoga dana sve važnije pitanje za nas.

Ako nije već uvedena, posao je samo vremena, kada će biti uvedena. Po drugim mjestim širi se baš munjevnom brzinom, te nema dana da vlade i novine ne objavljuju, da je koje novo mjesto okuženo.

Lošinj je nama najbliže filokseričnο ognjište, ali smo zaokruženi sa svijuh strana. Vlada je preuzela mjere, da rečeno filokseričnо ognjište u Lošinju izkorieni iz temelja, ali Bog znade jeli još na vrieme i hoćeli uspjeti. I u Piranu, na savjet strukovnjaka uvela je vlada ekstintivne mjere, ali ili je bilo prekasno ili je slabo pomoglo, jer se je unatoč tome filoksera pojavila u Materati, te Umagu, blizu Trsta itd.

Kako sva pitanja, tako je i pitanje filoksere položeno je raznim mnienjim.

Protivnici ekstintivnog sustava svakog dana, pribavljaju si novih pristaša.

Oni nepobitno dokažuju, da se uporabom ekstintivnog sustava podupire širenje filoksere, jer da filoksera progonjena bježi dalje i okužuje nova mjesta. Na dokaz svoje tvrdnje navadjaju, kako se filoksera u početku kad je nisu progonili nije ni iz daleka širila brzinom kojom se danas širi; a izmedju mjesta, gdje se je poraba ekstintivnog sustava izjalovila i pokazala dapače štetnom navadjaju Piran.

Ako u ovim tvrdjam ima istine, nema sumnje da su kadšto pretjerane ili da su posljedica osobnih ambicija, nenavidnosti, zadirkivanja neznalica i sličnih stvarih, kojimi je žalibože podložen i sviet, koji se znanstven zove.

Ima činjenica, na koje se čovjek ipak mora obazrieti.

U Siciliji se je najpre iskusilo, da ima i domaćih loza, koje odole filokseri ili barem koje ne izumiru tako brzo, kako se je obično držalo.

To je dalo povoda, da su se mnogi oprli ekstintivnom sustavu. Doduše i pri tom osobni interes i egoizam imao je svoju stranu. Ako, vele oni, moj vinograd mora da izumre od filoksere, zašto uništiti ga svojevoljno, imati pri tom troška, te izgubiti prihod od nekoliko godina, kad zemlja i onako nije kašnje za ništa uporabiva?!

I u Francuskoj, na mnogim mjestim se je izkusilo da neke vrsti domaće loze, ne izumiru od filoksere brzo, kako se je navadno tvrdilo, pa se i oni oprieše ekstintivnom sustavu, a uvedoše kulturelni.

Na sva ta nesporazumljenja, nadošla je tvrdja nekih, da amerikanske loze, koje odole filokseri nemogu kod nas da uspjevaju.

Pretraživanjem i kušanjem doista se je ustanovilo, da na nekim zemljam, nemogu da uspjevaju loze amerikanske koje odole filokseri.

Kaže se na bielim zemljam, a imale bi biti lapornjače i vapnejače. Fakat je, da je Francuska vlada poslala P. Viala u Ameriku, da traži vrst loze, koja uspjeva na vapneujačam a odoli filokseri, te se zaključuje, da je vapnenjača zemlja, na kojoj amerikanske loze nemogu da uspjevaju.

Viala se je povratio, i tvrdi, da je našao lozu za vapnenjače, ali još se hoće kušnja.

Mi se danas nalazimo pred neoborivom činjenicom, da je filoksera u našem najbližem susjedstvu, te da je $^5/_6$ naših vinograda zasadjeno sa vapnenjačom. A ovim činjenicam dodaje se i ta, da je taljanska vlada pristala na Bernsku konvenciju, te je sada slobodno iz Italije, uz stanovite propise uvadjati, svako bilje izim loze.

Šta nam je činiti?!

Pošto uvedeli se filoksera, propast je naša gotova, jer nemamo obrta, jer je trgovina mrtva, a zemljišta se nedadu uporabiti za drugu kulturu, nama neostaje nego jedan sami put: „zatvoriti svakome vrata“.

Ako mi od susjeda nebudemo kupovali, te uvadjali proizvoda, kojimi se može uvesti filoksera, ona će se teže uvesti, a izim te koristi, imati ćemo i tu, da će se više proizvadjati na kući.

Za ovakove odluke nema zakonâ, ali zakon takav stvara si sam, kad poprimi odluku: „neću naručivati s dvora ništa, čim bi mogao uvesti filokseru!“

PODLISTAK.

O pravljenju šampanjca.

Malo ima vinara, osobito mladjih, u kojih se ne radja želja da prave šampanjac, ali nakon par kušnjâ ostanu razočarani, jer ili sve staklenice razpucaju uslјed velikog pritiska ugljične kiseline ili ne pjene.

Svak se klanja dobroj kapljici šampanjca i svakome je mila, pa bi svak rada znati, kako se ima postupati pri pravljenju šampanjca, da vino pravilno pjeni.

I francuzi, koji su majstori u pravljenju šampanjca, nisu od davna u tom pitanju došli do čista.

Sva nauka o pravljenju šampanjca, osniva se na opredjelivanju množine žeste.

Prvi koji je počeo razborito graditi šampanjac t. j. opredieljivanjem sladora, bio je neki ljekarnik Francois iz Châlons-sur-Marne. — Za opredieljivanje sladora, on se je služio gustomjerom izumljenim od Cadet de Vaux, a popravljenim od Chevallier-a. Kašnje se je taj postupak popravio, no danas još mnogi postupaju pri pravljenju šampanjca kako sliedi:

Izmjere 750 grama vina, pa ga u ruskoj kupelji (bagno-maria) ukuhaju na šestinu t. j. na 125 grama. I prvi i drugi put mora, da je vino posve točno izmjereno. No riedko kada da se pogodi, obično ili se preveć ili premalo ukuha. U prvom slučaju dolije se sasvim čiste vode, a u drugom slučaju kuha se dalje.

Ovo ukuhano vino ulije se u jednu eprouvettu dugu 25 cm., a široku 25 m. m., začepi se čepom od pluta, te drži 24 sata, kroz koje se vrieme izluči vas striš, kojeg je vino sadržavalo. Sad se gustomjerom izmjeri gustoća ukuhanog vina pa se na temelju toga opredieli koliko se sladora ima dodati.

Stupnjevi gustomjera.			Koliko je dodati sladora na svaki hektolitar.
5°	izpod	0°	2·000 grama
6°	„	„	1·700
7°	„	„	1·450
8°	„	„	1·150
9°	„	„	0·850
10°	„	„	0·550
11°	„	„	0·250
12°	„	„	0·000

Počimlje se su 5°, jer ukuhano vino, koje bi kazalo manje od 5°, nebi razvilo ni zere pjene.

Ovaj jednostavni postupak imade ipak tri mane. Prva je što se vino ne ukuhava baš na šestinu, jer pri mierenju rabe se utezi, a pri opredjeljivanju uporablja se ova mjera na objem. Druga je mana, što se drži, da vino koje ukuhano kaže 5° ne može da pjeni. Treća mana je u tom, što se drži da je slador sama tvar, na koju se ima računati pri opredielivanju pritiska ugljične kiseline, koja se razvija. Izbilja nemože se na sam slador računati, jer pri tom upliva množina žeste i kiselinâ, koje vino sadrži, te i toplina u kojoj se vino nalazi

Doduše kiseline ne imadu velikog upliva, i radi toga što ih u vinu ima malo, i što slabo uplivaju na ugličnu kiselinu, ali zato valja dati puno više važnosti žesti.

Sbilja, da se o tom uvjerimo služiti će nam sliedeći primjer. Uzmimo da je jednome vinu, koji sadrži 8 po sto žeste, dodana bila ista kolikoća sladora, kako jednome vinu, koji sadrži 14 po sto žeste, pa uzmimo obzira samo na žestu i vodu. Kolikoća od 8 po sto žeste, daje nam 80 centimetra kubičkih žeste po litri, dakle

$$\begin{array}{rl} 30 & c^3 \text{ žeste} \\ 920 & c^3 \text{ vode} \\ \hline 1000 & \text{centimetara kubičkih.} \end{array}$$

Da vidimo sada, koliko ugličnе kiseline može upiti ovo vino s jednom atmosferom pritiska, pri toplini od 10° C.

Po škrižaljci Bunsenovoj i Cariusovoj znamo, da 1 kub. cent. žeste pri toplini od 10° C, upija 3·5140 ugličnе kiseline, a da 1 kub. cent. vode pri istoj toplini upija 1·1847 ugličnе kiseline, po tom:

$$\begin{array}{rcrcr} 80 & \times & 3{\cdot}5140 & = & 281{\cdot}1200 \\ 920 & \times & 1{\cdot}1847 & = & 1089{\cdot}9240 \\ \hline 1000 & & & & 1371{\cdot}0440 \end{array}$$

Dakle litra vina od 8 po sto žeste, uz pritisak od jedne atmosfere, a pri toplini od 10° C. upija 1·371 kub. cent. ugličnе kiseline.

Po istom računu i s istog razloga litar vina, od 14 po sto žeste upiti će 1510 kub. cent. ugličnе kiseline.

Uzmimo da se svakom litru vina dodade 33·5 grama sladora, na temelju računa da se 100 grama sladora vrienjem razstvaraju u 51·11 grama čiste žeste i 48·89 grama ugličnе kiseline, ono 33·5 grama sladora dati će 16·387 grama ugličnе kiseline ili 8 litara 553 mililitra ili 6·842 litra u staklenici od 80 centilitara. — Obično staklenica za šampanjac jami 80 centim.

(Sliedi).

O STAJI.

„Neka ti vidim dvorište, staju i gnojište,
„Pa ću ti kazati, kakav si gospodar."

Staja igra važnu ulogu u gospodarstvu. Vara se svaki koji misli da štedi, ako neuredi kako valja staju. Prošla zima ostavila je dosta tužnih uspomenâ, osobito po Kotaru i Bukovici, gdje je redomice po 300 do 400 glava skapalo. Znamo da je bila zima kakove još kod nas stari ne zapamtiše, znamo da je bila oskudica krme, ali znamo i to da su toj crkavici mnogo doprinieie loše staje, kakovih na stotice vidiš kod našeg težaka.

Nije hvajde, staje nam valja urediti, jer bez dobrih staja nema ni dobre stoke, a bez ove opeta, nema napredka u poljodjelstvu.

Dobra staja mora da bude suha, dovoljno prostrana, zimi topla*) ljeti friška, da se dade lahko zračiti, da ne vlada u njoj propuh, da bude dobro popodjena i napokom, da bude providjena žliebom za oticanje osoke. Važno je i kako je staja razdieljena: sredinom staje treba da bude prohodište, uz strane kojeg se s obiju strana namješte jasle; pa marha u tom slučaju stoji u dva reda, stražnjim dielom tiela okrenuta prama zidinam staje. — Ovaj način ima prednost, što ovako smieštena marha nimalo ne smeta pri dielenju krme. Ima gospodara koji smješćuju marvu u dva reda, ali tako, da ona stoji stražnjim dielom tiela okrenuta prama sredini staje, što nije prikladno i shodno što kako prvi položaj. Da marha stoji trupom okrenuta prama sredini staje dopušta se, kad je staja uzka, te se marva u dva reda nemože smjestiti. Nastojati je uvjek da se staja zrcali od čistoće, jer čistoća upliva puno i puno na zdravlje životinja. U nečistoj staji marha se mnogo izbrlja, pa ova nečist prieči dielatnost kože i leglom je raznim nametnicam, koje marhu izmore. U čistoj staji se to nedogadja, pa je u takovoj staji i čišćenje marhe mnogo olahkočeno.

U dobro uredjenoj staji a iza marhe, do stiena staje dobro je da sa svake strane bude po jedno prohodište, koje nam olahkoćuje čišćenje staje i nasteljivanje. Ako je nad stajom sienik, dužnost nam se je pobrinuti, da strop staje bude dobro zamazan, jer ćemo na taj način zapriečiti da plinovi i pare, koje se u staji stvaraju i izparivanjem dižu, ne prodiru do krme, jer inače krma bi se ištetila, ili upalila ili prignjilila.

Ovo su uvjeti za gradnju dobre staje; njima može bez velika troška zadovoljiti svaki naš gospodar.

L. P. Šprljan.

O razsadjivanju starih voćnih stabala.

Prije nego li se počme raditi okolo stabla, kojeg se hoće razsaditi valja prirediti jamu u koju će se razsaditi. Takova jama izkopa se $2^1/_2$ široka, a 1 metar duboka. Gornja izkopana zemlja postavi se na jednu stranu, a donja na drugu, pa se onda nabaca na dno jame zemlje iz klijališta ili zemlje kojoj je pomješano bar za polovicu mješanca djubra ili takove zemlje na kojoj se je pravio mješanac ili je stala djubrišta ili pod djubrištem.

Sad se lati posla okolo stabla. U tu svrhu napravi se okrug sve naokolo debla, a metar jedan daleko od debla, pa se s izvanjske strane tog okruga počme kopati jama, koja se izkopa za $1^1/_4$ metar duboko, i koja mora biti toliko široka da je u njoj lako raditi.

Žile, koje se susretnu za kopanja do $^3/_4$ metra dubljine odrežu se okomito, dočim se, koje se dublje nalaze ili ostavljaju netaknute, ili se odrežu pô metra dulje od unutarnjeg ruba jame. Postupajuć ovako gornje žile t. j. do dubine od $^3/_4$ metra ostanu duge 1 metar dočim one dublje duge su 1 i $1^1/_4$ metra. Kada je i ova gotova, onda se na dnu jame odrežu one žile, koje idu okomito u zemlju, pa su sve žile podsječene. Sad se priveže konop o gornji kraj debla ili o jaču granu i vuče se desno i lievo ili se pak rukama ljulja slablo desno i lievo dok se zemlja malo po malo odieli od žila.

Napokon privežu se dva čvrsta kolca o dvi jače grane, ali tako da kolci ne ozlede koru, pa na svaki kolac i na deblo stane po jedan čovjek, te svi skupa podignu cielo stablo.

Kad je stablo iz jame, sad se otrese i od strani i ono zemlje od žila, što se nije moglo učiniti, dok je stablo bilo u jami, pa se žile osnaže, oštro, gladko, a kose pokrate, pa prenese u jamu priredjenu za sadnju.

*) Primjerna toplina za sve domaćine životine računa so da je 18° C.

Ovdje valja napomenuti da zarezi na žilam moradu biti uvjek kosi i gladki, te na donjoj strani, koja ide dublje u zemlju, tako da kad se žile gledaju odozgor niti se nevidi zareza. Na žile i izmedju žila zasadjena stabla stavlja se gnojne zemlje, i to pomnjom, da zemlja izpuni svaku prazninu. Ova se svrha laglje postigne, ako se za sadnje češće lieva vode u zemlju, jer voda razmuti zemlju u kašu, pa se ova laglje sljubi žilama i izpuni svaku prazninu.

Kad je jama za $^3/_4$ napunjena, gleda se da stablo stoji okomito zasadjeno, te da nije deblje zasadjeno nego li prije bilo Ako je sve u redu, odstrane se kolci, kojima se je podržavalo stablo; i zaspe se jama do vrha, onda se $^3/_4$ metra daleko od debla napravi mali nasip od zemlje u obliku okruga, da se za kiše voda skuplja.

Ako se je obilno lievalo vode, onda se često nekoliko dana po sadnji dogodi, da se zemlja slegne i da popuca; u nastale pukotine uspe se najprije zemlje, pa se onda razmuti zemlje u vodi i zalije.

Postupajuć na ovakav način pri razsadjivanju starijih stabala, ne samo, da će se stabla sigurno primiti i da neće osjetiti da su razsadjena, ali će izvrstno uspjevati. **D. p G.**



Slika 48. *Agave Ixtly.*

Pravi žunfran.

(Crocus sativus L.)

Nedavno u našem „Poučniku" bilo je obširno i točno odgovoreno jedno pitanje o gojitbi duhana. Hotio sam baš i ja da dadem odgovor na isto pitanje kad me drugi pretekao.

Šaljem vam ovaj članak za tisk, jer premda je, kako rekoh već točno odgovoreno, ima u ovom mojem sastavku po gdje koja, za koju je dobro da čitatelji „Poučnika" znadu.

Žunfranu ime dolazi od arabskog *Sahafaran*, arapi ga zovu *Azafran.*

Žunfran spada u obitelj *Irideae-a*, te je trajna bilina. gomoljaste glavice, koja cvate svake godino. Ima do 30 oblika žunfrana, do 600 vrstih.

Glavica je podzemna, plosnata okrugla, uvaljenih vrhova, mesnata, obvijena tankom mrežastom kožicom, smedje boje.

Glavica ne tjera batvo, ni stabljiku, ali zato cvate svake godine u rujnu ili listopadu Obično iz svake glavice pomoli se svake godine jedan sami cviet, rodje da se iz glavice pomole dva cvieta, a još redje tri cvieta

Žunfran je porjeklom iz Azije, gdje najbolje uspjeva u Perziji, te u Maloj Aziji. Danas je razprostranjeno po svem Balkanskom poluotoku, Austriji, Bavarskoj, Italiji, južnoj Francuskoj, Španjolskoj, Sjevernoj Africi i južnome djelu sjeverne Amerike.

Dan današnji goji se žunfran samo u Austriji, izmedju Mölk-a i St. Pöltena onda u Francuskoj u departemanu Loire i u Vaucluse okolo Avignona.

Žunfran ljubi dobru zemlju, radje nešto laku i prhu, kakove znadu biti humozne vapenjače i dobre laporujače. U pržinastim i pjeskovitim zemljam ne uspjeva.

Pred sadnjom valja zemljište tri do četiri put prekopati. Sadnja obavlja se obično u lipnju mjesecu; u nekim mjestim ranije n. p. koncem svibnja; u nekim drugim kašnje n. p. početkom srpnja. Glavice sade se u redove, kojima se dade razmak po volji. U redu sadi se glavica od glavice na 10 centimetara razmaka, a tako da glavica ostane u zemlji zakopana nešto 18 centimetara. Od sadnje pa do cvatnje valja neprestano plieviti da se zemljište ne zatravi; jer onda žunfran slabije cvate.

Kako je već rečeno, cvatuja pada koncem rujua ili početkom listopada, ali tako naglo i jednako, kako da je dogovoreno. U večer jedva da se što opaža, a u jutro već su skorom sve glavice procvale, pa se cielo polje predočuje, kao ljubičasti sag, bez listića zelenog; a nuz to miriši, da je divota.

Prve godine slabo cvate žunfran, ali to nadoknadi druge godine. Po cvatnji valja zemljište prorahliti i držati čisto. Ako za cvatnje padne kiša, to je za gospodara od velike štete. Kad druge ili treće godine ocvate žunfran, onda mu glavica izumre, no prije neg se to dogodi razvije jednu ili dvi mlade glavice. Ove mlade glavice razviju puno lišća, a ostanu na istome mjestu dvie godine, dok porastu, onda se presade na prirednjeno zemljište, gdje će ocvasti. Cvatnja zavisi od vremena i od njege; kad što cielo žunfranište ocvate u nedjelju dana, a kad što se cvatnja vuče 3 do 4 nedjelje dana.

Cvieće bere se iz jutra, pa još istoga dana priredi i suši. Cvieće čisti se, kako sliedi: Noktom odreže se pjestić na plodnici, te se vjenčić i ostali dio cvieta baci — Od pjestića opet se odreže samo gornji, crnjeni dio, naime trodjelnu njušku i crnjeni komad vrata. Ostali žuti dio pjestića baci.

Ovako pročišćene njuške razastru se na sita od strune pa se odmah suše ili u peći ili u toplim prostorijam. Sušenje na toplu mjestu ili u peći traje pô sata.

Čišćenje cvieća obavlja se na polju, jer bi žestoki miris omantao radnika i prouzročio mu vrtoglavicu Jedan radnik nemože da očisti na dan nego 1 kilogram njuška. Za 1 *kilogram* žunfrana, hoće se po Marquartovu računu 120 hiljada cvietova.

Tko hoće, da goji žunfran mora imati prostrana zemljišta, jer žunfran ne uspjeva na istoj zemlji nego nakon osamnaest godina. Pri običnoj gojitbi hoće se tri komada zemljišta zasadjena žunfranom. Na jednom komadu jednogodišnji žunfran, koji ne cvate, na drugom dvogodišnji, a na trećem trogodišuji, koji izumire.

Žunfran nema neprijatelja, izim jedne tajnocvjetne nametnice zvane *Rhizootenia crocorum*, koja kad se pojavi na žilama uništi vas žunfran.

Žunfran je na glasu radi svojeg mirisa, i kao boja disajuće sredstvo.

Još stari židije cienili su žunfran u velike. Grčki mitus odjevao je svoje bogove i svoje junake odjećom žutom poput žunfrana. Bacchus nosio je za svetkovina odjeće od žunfrana, a u isto takove pelene povijali su Herakleša. U Rimu škropili su kazališta vodom od žunfrana, a za dobe careva točio je sok od žunfrana iz kipova, dočim se je Heliogabolus kupao u vodi, koja je morala mirisiti po žunfranu.

Danas nema žunfran više prijašnje vriednosti, osobito ne radi mirisa Danas rabi se ponajviše u kućanstvu, kao mirodija, pa za boja disanje likera i u slastičarnicam. U nekim mjestim bojadišu žunfranom maslo i sir.

Tangari ga više ne rabe izim što gdješto za bojadisanje svile.

U ljekarstvu rabi se u maloj mjeri kao oživljujuće sredstvo, te za ublaženje boli i grčeva, no u većoj mjeri omanta, te žestoko razdražuje, osobito ženske spolne ustroje. Rabi se u češanisam i kao ukropina proti oteklinam i čirim.

U trgovini dolazi suh, i to ili raztavljen poput kratkih niti ili zrnašća ili tiskan u pločice.

U svjetskoj trgovini pozna se austrijanski, francuski, ruski, španjolski, ialjanski i turski žunfran.

Najbolji računa se da je ruski žunfran, pa austrijanski i francuski. Jedan kilogram austrijanskog žunfrana plaća se po 250 do 300 fior.

U Inglezkoj uvede se svake godine do 5000 kg. žunfrana, no izvede se opet svojih

2500 kg. U Francuskoj trguje ga se godišnje do 3000 kg. u Njemačkoj do 600 kg., a u Austriji do 500 kilograma.

Bud je žunfran skup nije nikakovo čudo da ga patvaraju, kad patvaraju sasvim jeftine proizvode. Obično biva da žunfran patvaraju nitim od šafranike *(Chartamus tinctorius)*, pa onim žutelja *(Calendula officinalis)* i drugih vrstih žunfrana, kao *Crocus vernus*, itd., pa napokon pržinom, sadrom, zemljom itd., koje priliepe sredstvom meda. — Zemljane primjese je lako prepoznati, teže druge. — Za prepoznati patvorine valja žunfran namočiti u vodi; njuška od prvog žunfrana dieli se na troje, šafranika je cievkasta, a njuška od žutelja ima plosnatih listića. Ako je žunfranom primješano nitih od prašnika uz njuške, to se pozna jer su niti od prašnika žutkaste boje.

Danas dolazi u trgovinu puno surogata od žunfrana, koji se prodaje po 30 do 50 fior kilogram. — Taj surogat prave salitrovinom i kresylalkoholom. Ovaj alkohol prave od drvenog teera, a srodan je kreosatu. Topi se u toploj vodi, bojadiše dobro, ali je neugodna teka, žestok i razjediv. **P. M.**

Krave koje su se otelile i vrućica od telenja.

Često se dogodi, da po telenju krava dobije zapalu materice odnosno vrućicu, koja ju za nekoliko dana izmori. Mnogi se na to malo obziru, jer krava navadno podlegne. Ali šteta nije sva u jednoj glavi, nego se često dogadja da mnoge druge krave obole od iste bolesti i da joj podlegnu.

Što prouzroči zapalu materice odnosno vrućicu po telenju, još se pravo nezna, ali nema sumnje da je priliepčiva bolest. Mnije se da se pojavi usljed slučajnih ozleda sluznicâ za poroda; ali ima puno i puno slučajeva gdje ozledam nema traga, a bolest se ipak pojavi Tomu su kadšto krivi sami gospodari, koji bolest ne uzmu onom ozbilnošću kako zahtjeva njena narav, i koji ne uzmu sve potrebite mjere opreznosti.

Dok se po telenju pojavi zapala materice, odnosno vrućica, valja oboljelu kravu odieliti od zdravih, ali ne možda u istoj staji, nego u drugoj sgradi, daleko od staje u kojoj su zdrave krave.

Osoba, kojoj je povjerena njega dotične krave nesmje poništo dolaziti u staju u kojoj su zdrave krave, a poništo pak dvoriti drugu kravu dok se slučajno teli, jer može nju i sto tinu drugih okužiti. Ono mjesto u staji gdje je stala krava dok se je razbolila valja temeljito razkužiti karbolnom kiselinom.

Koliko god mora da leži gospodaru, da izlieči oboljelu kravu, isto toliko, dapače još više mora da mu leži, da se bolest dalje ne širi, pa će uložiti sva sredstva da bude što više osamljena i bolestna krava i oni koji ju njeguju.

Bolestnoj kravi davati će se kao unutarnji liek kinin t. j. sulfat kinina ili još bolje salicilat sode, i to davat će se u dva obroka kroz 24 sata vremena, raztopina od 30 grama salicilata sode u 1 litri vode.

Kao čistilo t. j. za pročist dati će se kravi raztopinu od 300 grama sulfata sode u 1 litri vode. — Izim navedenih liekova valja izpirati prohod materični. Za to izpiranje, kao razkuživo sredstvo rabi se $^1/_2$ postotnu raztopinu fenične kiseline ili $^1/_2$ raztopinu hiljadnu raztopinu razjedivog sublimata t. j. u 1 litri vode raztopi se 5 centilitra fenične kiseline ili u $^1/_2$ vode raztopi se $^1/_2$ militra razjedivog sublimata.

Ili s jednom ili s drugom od ovih raztopina izpirat će se prohod materični 3 do 4 puta na dan (kroz 24 sata).

Izpiranje materičnog prohoda ide najlaglje pomoću gumene lopte za ustrcavanje ili pomoću jednostavne strkavice (strcaljke).

Postupajuć ovako krava može da preboli, a što je glavno neće se okužiti druge krave.

V.

O hranitbi goveda s mekinjam.

Mekinje, palje ili prosije, izvrstna su pomoćna hrana za goveda, samo je pitanje, kako ih davati govedam, da ih radje jedu i bolje probavljaju.

Izkustvo je dokazalo, da goveda najbolje probavljaju mekinje, ako im se daju suhe. — Kühne je napravio u tom obziru množinu kušnja, te on tvrdi, da ako se mekinje pokrme u suhom stanju, da se onda probavi 88·2 postotka dušičnih sastavina, napram 69·8 postotaka, ako se mekinje pokrme umjesene vodom. Mekinje mogu se krmiti pomješane sa drugom krmom, ali se to savjetuje samo onda, kada se imade mnogo lošije krme, kao siećkâ, plievi, repa ili šta slična, pa se ovim primješa nešto mekinja, kao začin, da prosta krma postane tečnija te da blago laglje jede.

Najbolje probavlja blago mekinje, ako su osoljene, jer sol draži žliezde na izlučivanje sokova, koji laglje raztapljaju dušične i druge probavive djelove mekinja.

Kada se mekinje daju blagu suhe postizava se i druga svrha, naime, da je blago prisiljeno mekinje dulje vremena žvakati e da ih dobro ne oslini u zalogaj. U zalogaj ižvakane mekinje, kad su dobro oslinjene i progutane, idu ravno kroz knjižce u lonjak, koji je baš onaj dio želudca od preživaoca, koji probavlja najviše bjelančevina. Lonjak je daklen želudac, koji razvije svu svoju djelatnost, da se što bolje mekinje probave.

Poslje nego li se je blagu dalo suhih mekinja, valja mu odmah dati čiste vode, da se napoji do mile volje.

Ako je blago bolestno, pa mu radi toga valja davati mekinje sa vodom, nastojati je da to bude, što moguće manje riedko, jer čim su ridje mjesene mekinje sa vodom, tim ih blago teže probavlja. Ima ih, koji imadu običaj poparitı mekinje vrelom vodom, prije nego li ih blagu dadu, to ne valja, jer tim postanu bjelančevine teže probavive.

Kako se ima postupati pri sijanju amerikanskih loza.

Lani je Ministarstvo za poljodjelstvo, putem Namjestništva razdielilo sjemenja ne nekih vrstih amerikanskih loza, pa je sva prilika



Slika 49. *Pirja ili lakomica sa sitom.*

da će i ljetos istog sjemena razdieliti. Tomu se moramo u interesu naših vinogradara, tim sigurnije nadati, što nam je filoksera na pragu.

Pošto nas lani mnogi pitaše kako se siju amerikanske loze, priobćujemo kratki ali sigurni postupak.

1. Da sjeme od amerikanskih loza laglje, brže i sigurnije proklica, valja za jedno petnaest dana pred sjetvom držati u vlažnoj pržini. U tu svrhu razastre se sloj vlažne pržine, a sloj sjemena, i tako izmjenično sjeme i pržina, dok se poreda sve sjeme. Mjesto u pržinu može se sjeme namočiti u vodi U tu svrhu drži se u vodi 3 do 4 dana, pa dok se izvadi iz vode zasije se odmah

2. Sjemenište valja pred sjetvom dobro prirediti i obilno podjubriti, da zemlja bude posve prha. Ako je zemlja gnjilasta, onda joj valja primješati crnice i pržine.

3. Proljeće je najbolje doba za sijanje sjemena od amerikanske loze, i to baš od polovice ožujka do polovice travnja. Sjeme sije se u redove u razmak od 30 do 40 centimetara. Svako zrno zasadi se 3 do 4 centimetra duboko, a razdaleko jedno zrno od drugoga 8 do 10 centimetara.

4. Sjemeništa valja često pljeviti, zalievati za suha vremena, a kad je potreba prorahljivati zemlju. Sjemenište zalieva se zalivačem, malih otvora, da razlieva vodu u što sitnije.

5. Sjeme klica obično 3 do 5 nedjelja dana po sjetvi, no jako često se dogodı, da leži cielu godinu dana u zemlji, te da proklica stopro nastajuće godine.

6. Sjemenjaci ostaju u sjemeništu dvi godine dana, onda se razsadjivaju i navrću. Kroz sve to vrieme, valja zemljište plieviti, rahliti i zalievati.

Sjemenjaci mogu se razsaditi već prve godine, pa njegovati na opredieljenome mjestu, no to je radja dosadna, ne izpada uvjek od ruke, a malo pomaže razvoju sjemenjaka.

O čuvanju orasa.

Kako je poznato orasi se posve lako upale, t. j. postanu posve lako grančavi, a takovi nisu no za na djubrište.

Ako ćemo da nam se orasi uzdrže, prva je i glavna stvar da ih beremo posve zdrele, nada da će oras uzdrieti u sebi izjalovi se uvjek tako da se orah upali.

Zdrele orase dok su pobrani valja pospremiti. U tu svrhu uzme se jedna bačva ili badanj pa joj se na dno naslaže za tri prsta pržine, a na ovu red orasa, na orase opet red pržine, i tako izmjenično red orasa a red pržine dok se svi orasi naslažu, odnosno dok se napuni bačva ili badanj. — Nad orasim dolazi sloj pržine od 6 centimetara Pržina koju se rabi u ovu svrhu mora biti posve suha. Bačva ili badanj se poklopi, da se miševi ne zavuku. Pri naslaganju orasa birati je uvjek teže orase; orah koji nema težine nije zdrav ili je savehnuo ili je pregnjio.

Da se orasi bolje uzčuvaju, kad je sve naslagano, savjetuje se okomiti bačvom ili badnjem eda se pržina podjednako slegne između orasa.

Kad se vade orasi, vadi sloj po sloj redom kako dolaze, a pazi se da preostali ostanu pokriveni pržinom.

Postupajuć ovako neće nam se jedan orah upaliti ili sagnjiti.

SVAŠTICE.

Vječno crnilo. Toliko nam je put stalo, da imamo crnila, kojeg ni vrieme ni voda neće raznieti, pa baš crnilo, koje najviše preporučaju najmanje je trajno. Vječno crnilo može si svak sam napraviti od sasvim jednostavnih sastavina, na način sasvim jednostavni. U tu svrhu neprestanim struganjem raztopi se $1^3/_4$ grama crnog od aniline u 60 kapljica žestoke solne kiseline i 42 grama dobrog alkohola. U isto doba u 170 grama tople vode raztopi se $2^1/_3$ grama arabske gume, pa se pomješa jedno drugim i posao gotov. Ovo crnilo odoli svemu i svačemu.

Tekući voćarski maz pravi se, ako $1^1/_2$ kilogram omorikove smole i $1^1/_2$ kilogram svinske masti ili janjećeg sala, raztopi u posudi na vatri, pa kad se raztopi, ako se pomnjom uz neprestano miešanje dodade $^1/_4$ žeste i 3 žlice terpentinskoga ulja. Čuva se dugo vremena i djeluje izvrstno, samo se preporuča imati pomnje za priredjivanja, da se žesta ne zapali.

Kako se mariniraju srdjele na holandežku, poput holandežkih renga. Na 10 srdjela uzme se 5 grama papra, 3 grama gvozdike, 8 grama pimenta, 2 grama lavorikova lišća i jedan litar vinske dobre vinske kvasine. — Od navedene količine mirodija uzme se polovicu, a drugu polovicu iztuče se u prah. Onu ne izmrvljenu polovicu mirodija ukuha se kvasinom i mliekom u kojemu su stale srdjele 12 satih. Kad se ovo ohladi, onda se polije po srdjelam, koje su obložene onom drugom polovicom mirodija.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Agave Ixtly, slika 48, strana 86, računa se da je najljepša izmedju bilina tusta lišća. Raste bujno, i razbusa se do $1^1/_2$ metar u promjeru. Ima do 80 listova, koncentrično poredanih. — Lišće je dugo 60 do 70 cm, a široko 6 do 7 cm. Na vrhu providjeno je oštrom i čvrstom bodljikom. Lišće je pepelaste boje, a iz njega vadi se prilično čvrsto batvo, koje se rabi za pletivo i tkanje. Iz sredine tjera 2 do 4 metra visoko batvo, koje se po svoj dužini izkiti cviećem. Uspjeva u svakoj zemlji, dapače i u pukotinah kamenja, ali najvoli krupnu crničnu vapenjaču. U mršavoj zemlji, ako je suha razvija se sporo. Može da podnosi i najtrajniju sušu. Razplodjiva se sjemenjem i izbojima iz podanka. Razplodjivanje izbojim je običnije i laglje. U loncima uspjeva takodjer, ali ne poraste nigda velika, kako u zemlji.

Pirja ili lakomica sa sitom, slika 49, strana 87. Pri priredjivanju finijih vina, a osobito pri priredjivanju sokova, puno valja paziti na čistoću, a i na to da radja teče brzo od ruke. Za to se hoće shodno posudje, a izmedju takovog spada i pirja. Pirja kakovu naša slika predočuje, gradjena je baš tako, da se lako namjesti na grlo svake staklenice za sokove, a opet je široka toliko, da kroz nju mogu lako oticati i gušći sokovi. Na mjestu gdje sužava imade limeno sito, na kojem ostaje krupnija nečist. Kad su sokovi redji, onda se povrh rečenog ridkog sita može metnuti jedno gušće sito, koje sadrži svaki trus. Ove pirje gradjene su od britanske kovine, pa nemogu da pohrdjaju. Ciena pojedinom komadu jeste f. 0·80, a prodaje ih E. Cohn iz Berlina S. W., Leipzigerstr. 88.

Gospodarske Viesti.

Bud se godina primiče koncu, molimo sve one, koji još nisu uredili račune našom Upravom, a osobito one koji nisu još podmirili predbrojbu, da to čim prije učine, jer nam je prieka nužda novaca.

×

Premda se maslina nenalazi, koliko se je mislilo, ipak ne tuže se gospodari, jer dobro odgovaraju.

×

Trgovina vinom postaje danomice življa, jer se izim finijeg traži sada i obično vino. — Preporučamo gospodarom, da se ne ugrijavaju nego, neka budu korentni sa cienom.

+

U godišnjem izvješću c. k. Velike Realke u Splitu za šk. god. 1887-8 tiskao je prof. J. Kolombatović „*Catalogus Vertebratorum Dalmaticorum.*“

×

Primili smo zahvalnošću od prof. Pexidra njegov odgovor prof. M. Mediću na kritiku hrvat. izdanja „*Kanerove kemije za niže razrede srednjih učilišta.*

×

Sad kad je potrgano opažava se u Hrvatskoj koliko je štete nanio mildew (Peronospora viticola). Izim pojedinih iznimaka svudi je potrgano manje vina nego drugih godina, a vrsti su Bože pomozi. U Zagrebačkoj okolici nije mast imao poprieko 13 po sto sladora, a najbolji jedva 14 po sto.

×

Na sveobćoj medjunarodnoj izložbi u Bruxelles u Belgiji odlikovan je velikom srebrenom kolajnom gosp. Bogdan Penjić urednik „Hrvatske Pčele.“

+

Magjarska vlada ustupila je gospodarskim zadrugam brigu za unapredjenje stočarstva — Ona će pojedinim zadrugam stavljati na razpoloženje uprav toliko novca, da nabavljaju bikove itd., koliku svotu novca budu od vlastitog opredielile u istu svrhu.

×

Državni zakonski list od 27 listopada t. g. donosi naredbu Ministarstva za unutarnje poslove, kojom se suglasno § 14 zakona o osjeguravanju bolestnika od 30 ožujka 1888, razglasuje primjer statuta za kotarske blagajnice za bolestnike.

+

Ljetos uzgojilo se je u Magjarskoj 668,000 kilograma kožuraka, dočim se je lani t. j. god. 1887 bilo uzgojilo samo 451 511 kg. Da svilarstvo u Magjarskoj napreduje dokazom je što je za god. 1889 proračunala država 724,000 for. više za odkup kožuraka.

×

Proračun ministarstva za poljodjelstvo za godinu 1889 iznaša 13,866,656 forintih, dakle 765,588 manje od ljetos. Ova manja potreba je radi toga, što su manji troškovi za vodogradje u Tirolu te za reguliranje Ečave.

×

Prvi obći austrijanski u Schankgewerbetag u Beču, zaključio je obratiti se na vladu da rakijašnice na malo, zakonom uvrsti u koncesionirani obrt, te da u mješovitim trgovinam ne zabrani prodaju vina i piva.

×

Francuska glasovat će na skoro zakon, kojim se pooštravaju pedepse radi patvaranja vina. Sva i najnedužnija primjesa vinu morati će se unapred izjaviti, inače podpasti će velikoj kazni.

×

Iz izvješća, koje je dne 16 listopada franceski ministar za poljodjelstvo, Vielte napravio predsjedniku republike razabire se da je u Francuskoj ljetos napravljeno 40 miljuna hek. vina, dočim po „Revue vinicole“ napravila je Francuska ljetos samo 28 miljuna hektolitara vina. Isti list tvrdi, da je ljetos Španjolska napravila 29 miljuna hektolitara, Italija 34 miljuna, Austro-Ugarska 12 miljuna, Njemačka 4 miljuna, Rusija 4 miljuna, Grčka 1·8 miljuna, Švajcarska 1·5 miljun, Srbija 1·5 miljun, a Rumunjska 0·9 miljuna hektolitara. Ovi podatci „Revue vinicole“ nisu poništo točni.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

106. Molim liepo, blagoizvolite mi označiti najbolju knjigu na hrvatskom jeziku, po kojoj bi iz zemljomjerstva naučio, bar toliko, koliko svakomu pravomu gospodaru treba znati. Izvolite mi podjedno kazati, gdje bi mogao nabaviti potrebštine za mjerenje, biva vrpcu ili lanac, ljestvicu, šestilo itd. itd.?

X. Y. u S. (Brač).

Nabavite „Geodeziju“ od Dr. V. Köreškenji; na početku ove knjige imate jasno protumačeno svaku. Cienimo, da je knjiga na prodaji kod svih zagrebačkih knjižara, a sigurno u G. Neuberga knjižara u Križevcih. Za mjeračko orudje obratite se Lenoir i Forsteru u Beču, ili administraciji „Weinlaube“ u Klošternenburgu.

107. Sjeme, koje zasijem izgrizu i izjedu mi redovito podzemni zareznici, kojih na mojim njivam ima Bože pomozi. Molim vas, savjetujte mi kakav otrov, kojim bi ih mogao uništiti ili kakovo sredstvo, u kojem bi mogao namoč ti sjeme prije negoli ga zasijem, a usljed kojeg nebi mi zareznici nagrizivali i jeli sjeme?

K. S. u B. (Bosna).

To što se vami dogadja, to se dogadja svakome gospodaru; ima godina da podzemni zareznici izgrizu i izjedu polovicu zasijana sjemena, a drugu polovicu pozoblju ptice. Kušala se razna sredstva proti podzemnim zareznicim, ali bezuspješno. Htjeli onda gospodari da obezbiede sjeme, naime da ono uzčuva svoju klicavost, a da bude otrovno, mrzko ili nepristupno zareznicim, pa u tu svrhu rabili razna sredstva. Neki su umakali sjeme u vapneno mlieko, drugi u razblaženu osoku, treći u raztopinu od modre ili zelene galice, ali sve badava, ta sredstva nisu ništa pomagala, često je sjeme štetovalo na klicavosti, a zareznici su ga takodjer izgrizavali i jeli. Od svijuh vrstih gospodarskog sjemenja najviše trpi kukuruz od zareznika, a onda sočivnice u obće, a od ovih opet najviše grašak i pasulj. Kako je već rečeno unatoč tolikih kušnja nije još pronadjeno sredstvo, kojim bi se moglo uzčuvati od zareznika sve vrsti sjemenja. Nu u tom pogledu učinjen je u zadnje vrieme korak napred. U kamenom ulju ili petroleum-u pronadjeno je jednostavno sredstvo, kojim se može obezbiediti od zareznika sjeme od kukuruza, bez da ono trpi puno na klicavosti. U tu svrhu nema nikakove priprave, nego se samo namoči sjeme od kukuruza u petroleum. Ulije se u badanj ili drugu posudu kamena ulja, pa uspe sjeme, da se moči u kamenoulju barem $^3/_4$ sata. Onda se izvadi sjeme, prosuši i zasije ili odmah zasije. — Za močenja u petroleum jedan dio sjemena protrpi, ali za to ono drugo jače i bujnije tjera. Od kukuruzova sjemena namočena u petroleum, proklicaju $^4/_5$, a jedna petina izjalovi, t. j. od 100 litara proklica po prilici 80 litara, od 100 zrna po prilici 80 zrna. — Nego je još jednu stvar primjetiti. Čim se manje vremena moči kukuruzovo sjeme u petroleumu tim su kržljavije biljke. Sjeme močeno samo 5 minuta tjera boležljive biljke, dočim ono koje se moči $^1/_2$ sata tjera posve zdrave, ono koje se moči $^3/_4$ sata tjera snažne, a ono koje se moči 1 sat i više tjera posve snažne i neobične bujne biljke. Kako se vidi dakle, petroleum djeluje posve dobro na kukuruzovo sjeme. Sjeme uzčuva vonj po petroleumu šest i više nedjelja, dapače i zemlja oko sjemena daje po petroleumu 6 do 8 nedjelja dana, a kroz to vrieme, te i kašnje ne približuje se nijedan zareznik sjemenu ili klici, a kamo da bi nagrizavao ili jeo. — Petroleum djeluje na sjeme od graška (Pasmu sativum) i vučka (Lupinus luteus) na isti način.

108. Molim vas, kako se priredjuje maslinovo ulje za svjetsku trgovinu? Ima li koje sredstvo, kojim se može izravnati boja ulja, biva da postane jasnija do stupnja, kojeg se želi?

B. T. u S. (Zadar).

Od finog ulja zahtjeva se da je ugodnog teka, miomirisa po maslini, te liepe boje. Najfinije vrsti ulja su žute boje poput slame, a tu boju konsumenti najvole. Na razne načine dade se urediti i popraviti boja ulja, ali svakim od tih postupaka ulje protrpi nešto ili u teku ili u miomirisu. Svjetlo najbrže diže boju ulju, dapače može da mu ju sasvim digne, te da ulje postane bielo kao voda, ali ulje protrpi na tečnosti, dobije neki hrdjavi tek, koji sjeća na grančavost. Dekoloriranje ulja svjetlom ide brzo, u rečenu ulije se ulje u staklene posude, te se izloži djelovanju svjetla, držeć za nekoliko dana na svjetlu mjestu. Prof. Brumer dekolorira ulje kako sliedi. On pomieša ulje ogumljenom vodom, te mućka jedno drugim, dok se napravi emulsija t. j. dok se umjesi ulje sa ogumljenom vodom. Onda se pomieša na svaki dio ulja 2 diela iztučena drvena ugljena, ali bez prašine, pa se suši pri toplini nižoj od 100°. — Od ovog se pak vadi ulje na studeno sredstvom etera. Napokon se sredstvom ruske kupelje prekaplje eter, a ulje ostane bezbojno. Ovo sredstvo je zanovetno i skupo, pa se nemože nikome preporučiti. Po Bizzarri-u dekolorira se ulje, ako se izmućka 500 djelova ulja su 70 djelova vode, i 50 djelova izmrvljenog kaolina. -- Napokon, kao najbolje sredstvo za dekoloriranje ulja tvrde da je dušikov dvokis ili dušični plin. Ovaj plin se čini prolaziti kroz ulje, pa se ono dekolorira. Ovim postupkom postane ulje ljepše boje, ne poprimi nikakav hrdjav tek, niti štetuje na miomirisu, ali izgubi onu svoju naravsku prozirnost, te mu se ona nemože povratiti više ni procjedjivanjem. Kako se vidi praktičnog i dobrog sredstva za procjedjivanje ulja nema, pa je bolje da se gospodar zadovolji onom bojom, koje ulje od naravi dobije, nego da ide pečkat, te da se izloži pogibelji da ulje izkvari.

B. Nova pitanja.

189. Kod nas amo drže svi, da voda od trvenja maslina kvari gnoj, ako se njom polije ili na djubrište dovodi. Molim vas, jeli to istina?

M. M. u P. (Poljica).

110. Dade li se badanj, u kojem se je kiselio kupus, izčistiti za mast? Kako se lieči vino, koje je poprimilo od bačve vonj po kiselom kupusu?

M M. u P. (Poljica).

111. Vidio sam, kad ljudi kupuju svinje, da neće da kupe krmaču ni za pol ciene, jer da dok se malo podmesi odmah traži nerasta, pa se nemože utoviti. Neki kažu da ima sredstvo, koje kada se podade krmači, da ne traži nerasta. Molim vas, koje je to sredstvo i kako se inače može odvratiti krmača od nerasta?

G. T. u P. (Slavonija).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“.

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1888.

P. n. č. g. Muškardin D. — Topalović G. — Ivko I — Burić M. — Čukli J. — Perišić V. — Dolić D. — Sabioncello M. — Smrkinić V. — Kamenarović M. — Oštrić J. — Občina Sinjska i Splitska — Čikara D. — Glavić B. — Desnica V. — Omašić Dr. J.

— *M. P. O. M. Čagelj — Broj 15, 16, 17, 18, 19 i 20 poslali smo vam na novo. Blažene pošte!*

— *Č. g. Ivančević M. — I vami broj 17, te smo promjenili po nalogu.*

— *Č. g. Zjačić L. — Biti će te služeni!*

— *Č. g. Grčić S. — Broj 9 odposlali smo vam skupa sa knjižicom „Mane i bolesti vina.“*

— *Č. g. Kujundjić M. — Za junce bjelanske pasmine obratite se uredništvu „Gospodarskog Lista“ u Zagrebu ili Hrv. Slav. Gospodarskom Društvu.*

— *Č. g. Matijević Dr. L. — Onako je bilo u redu. Mi držimo puno do točnosti. Da ste zdravo!*

— *Č. g. Banić V. — Ono nije nov izum, nego nešto popravljeni stari izum. O vriednosti mnienja se razilaze, većina misli, da će ostati bez velike praktične porabe. Ebulliskop Vidal-Malligand stoji kod H. Kappellera u Beču for. 45. Bez sumnje je za trgovca najbrži i najprirućniji i najtočniji alkoholometar. Za ono pisali smo ravno gosp. Legrette-u.*

— *Č. g. Živanović A. — Nemate temelja da onako sudite o onoj osobi; mi smo skroz protivnog mnienja. Darwin u svojem djelu* „The Origin of Species“ *u poglavju* Variation under Domesticazion *na strani 9 piše:* The whole organisation seems to have become plastic, and departs in a slight degree from that of the parental type.

Godina VII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 23

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Prosinca 1888. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Prosinca 1888.

O nasljedstvu seljačkih dobara srednje veličine.

Narodno gospodarstveni preokrt početkom druge polovice ovoga vieka, ostavio je kod nas one zle posljedice, koje je ostavio u svim onim mjestima, gdje izobražba nije odgovarala novim pojmovima. Konkurencija amerikanska, ne napredak obrta, prirest poreza, političke borbe, sve je to uplivalo na propast seljačkoga starliša. Ali je seljački stališ najviše upropašćen judeismom i diobom dobara

Nisu židovi upropastili naš seljački stališ, nego kršćanski judeizam, koji je znao obići paragrafe zakona, te udarajuć se u prsa, raztrcvati seljaštvo, izsisati ga i dovesti ga na ovo na što je danas spao. Prostrana imanja, uredjene podvornice i stani, rodne njive, pitni pašnjaci, priborne šume, brojna stada, sve je to izčeznlo iz seljačkih ruku, jer gdje judeizam nije uspjeo običnim putem, tu je raztrovao, zavadjajuć članove zadruga i obitelî. Obična posljedica takovih zadjevica je pravdanje i dioba. Oba sredstva, koja slabe; a slabići pak padaju u pandže kršćanskih žudija.

Sutra kad budu uredjene naše zemljištne knjige, svak će se moći uvjeriti, da je do sad judeizam prisvojio polovicu svih seljačkih dobara, a od preostale polovice da je dioba $^1/_4$ podložena.

Sa sličnih ili drugovačijih razlogâ propada seljački stališ i u drugim pokrajinam naše carevine.

Seljački stališ, osobito posjednici dobara srednje veličine, stupovi su na kojih države počivaju. U razmjeru u kojem seljački stališ propada, hramlje država.

Važnost seljačkoga stališa svak priznaje, pa se je malo koje pitanje toliko proučavalo, koliko ovo. Ali je čudno, da se skorom uvjek dogadja, da se važna pitanja s kojimi su spojeni veliki interesi, ne dadu riešiti ni brzo ni podpuno.

Tražeć uzroke prodadanja seljačkoga stališa, našli su glavni u kamatarstvu i diobi dobara.

Kamatarstvo se je nastojalo urediti zakonom, ali žalibože kamatnici nadjoše način, da obidju zakon.

Sad se sva nada ulaže u to, da se ograniči djelivost dobara.

Naša vlada je pitanje o djelivosti dobara temeljito proučila, pak je na temelju sakupljenih podataka, sastavila zakonsku osnovu, kojoj je svrha da se ograniči djelivost dobara.

Predložena zakonska osnova, sadrži u bitnosti sliedeće glavne točke:

a) Ako vlastnik gospodarskog imanja srednje veličine, providjena stanom, umre bez oporuke, tada posjed ne razdieljen prelazi na jednu samu osobu, koja se zove primaoc.

b) O veličini srednjeg posjeda i pravu baštinstva, odlučuju pokrajinsko zakonodavstvo, koje valja da se drži zakonitog reda nâsljedstva, ustanovljena gradjanskim zakonom. Ono ustanovljuje tko da bude baštinikom, dali mladji ili stariji sin, dali najpre sinovi ili u nestašici ovih i kćeri. Ono može da ustanovi, da u nestašici djece, prije svojte, baštini cielo dobro ono od supruga, koji preživi, dočim je po gradjanskom zakonu, od supruga bez djece, zakoniti drug baštinio samo $^1/_4$ ostavštine.

c) Kad se sunasljednici nemogu sporazumiti o vriednosti dobra, onda sud po vještacim procjenjuje i ustanovljuje vriednost, pa primalac mora da isplati sunasljedicim dotični dio, na rokove u ise, te uz kamate, kako sud ustanovi. Izplata dotičnog diela, ako stranke neće, ne može da uzsliedi ni prije ni poslje tri godine. Pokrajinsko zakonodavstvo može da ustanovi, da primaocu nebude dobro uračunano u cieni od suda ustanovljenoj, već za trećinu manje.

d) Ovim zakonom ne prieči se slododna volja vlastnika, koji je prije smrti vlastan razpoložiti po miloj volji, nego samo u slučaju da vlastnik umre bez oporuke.

Kako se vidi ovo je važna osnova zakona, ona znači znamenitu agrarnu preinaku.

Ministar sam, koji ju je duboko proučio, preporučio ju je najtoplije carevinskome vieću, iz njegovih rieči prodire njegovo osobno osvjedočenje, da će ovaj zakon biti spasonosan po srednji seljački stališ.

I mi se ovomu zakonu veselimo, jer je on prvi korak mnogim drugim agrarnim reformam od kojih je ljuta potreba.

Graškov žižak (Bruchus pisi).

Graškov žižak jeste onaj zareznik, koji se razvije u zrnju od graška. — Njegova ličinka razvija se na štetu sadržine zrna. Obično ona izgrizava endosperm, odnosno buduće supnice, a ostavlja zdravu kličicu, odnosno zametak.

S toga, ako mi nagrizeni grašak zasijemo, on će obično proklicati, ali će sjemenjaci biti slabi i kržljavi.

Razborit gospodar neće nigda zasijati nagrizeni grašak, ako može imati zdravoga sjemena, a u nuždi pokušati će nagrizeno sjeme na klicavost, pa jeli slabe klicavosti neće ga zasijati, da uzalud ne troši i ne dangubi.

Od nagrizena sjemena, dade se izlučiti ono manje nagrizeno i zdravo, pomoću razsoli. U tu se svrhu raztopi jedan dio soli u 8 djelova vode, pa se u ovu razsol stavlja malo po malo grašak. Zdravo zrnje, jer teže potone, a ono nagrizeno izpliva na površinu.

PODLISTAK.

O pravljenju šampanjca.

(Nastavak vidi broj 22).

Uglična kiselina, koja se razvija vrienjem sladora dodana vinu, bud su staklenice posve začepljene, primješavati će se zraku u praznini staklenice, a po zakonu Mariotte-a, razvija se elastična snaga u razmjeru u kojem zrak pritiska na površinu vina. Dosti je da se vazduhu primješa toliko plina, koliki je njegov (vazduhov) objem u staklenici t. j. 15 centimetara kubičkih, da se podvostruči pritisak od jedne na dvi atmosfere. Ako se primješa 30 cent. kub. plina, onda se potrostruči pritisak na tri atmosfere. Ali baš rad ovog pritiska, koji se razvija ne primješava se vazduhu staklenice sva uglična kiselina, koja se razvije, nego jedan dobar dio, ostane raztopljen u vinu, a po zakonu Daltona uz stalnu toplinu baš toliko plina u objemu ostane raztopljena u vinu pod stanovitim pritiskom.

Ako se n. p. označi pritisak, koji se razvija u dvi staklenice, od kojih je jedna puna vina od 8% žestine, a druga od 14% žestine, doznati ćemo pritisak, koji se u njima razvija u atmosfere, sredstvom sliedećih jednačba:

800 cent. kub. $\times$ 1·371 $\times$ p $+$ 15 cent. kub. $\times$ p $=$ 6842;

800 cent. kub. $\times$ 1·510 $\times$ p $+$ 15 cent. kub. $\times$ p^1 $=$ 6·842.

Broj 800 i 15 sbrojeni daju sadržaj staklenice, jer 800 cent. kub. je množina vina što sadrži jedna staklenica šampanjca, a 15 cent. kub. je praznina nad vinom u staklenici, koju izpuni vazduh. Broj 6·842 kaže nam množinu uglične kiseline, koja se razvije vrienjem sladora dodana staklenici.

Pritisak u staklenicam jeste po tom:

$$p = 6{\cdot}15 \text{ i } p^1 = 5{\cdot}58.$$

Daklen jednaka množina sladora raztopljena u jednakoj množini vina, od kojih jedno ima 8% žeste, a drugo 14% žeste razviti će različiti pritisak, i to u prvom slučaju 6·15 atmosfera pritiska, a u drugom slučaju 5 50 atmosfera pritiska.

Praktični govoreć, prva staklenica t. j. ona sa vinom od 8% žeste pjeniti će jako, pa će popucat puno staklenica, dočim će druga t. j. ona od 14% žeste pjeniti pravilno i liepo, a težko da će popucat koja staklenica.

Ovaj primjer nam je najbolji dokaz, koliko pomnje valja imati pri pravljenju šampanjca, te u koliki obzir valja uzimati svojstvo topivosti vina naprama uglične kiseline, jer se inače može dogoditi, da vino ne imajući svojstva topivosti, a budué razmjerno velika množina sladora, koja se doda, da se razvije puno ugličnc kiseline, te da popucaju sve staklenice.

Ovaj način proračunavanja pritiska pričinja se težak, ali je u bitnosti sasvim jednostavan, te mu se svak može lako uvježbati, jer nije potreba bog zna kakovih sprava, nego sami glucometar i alkoholometar, sprave, koje mora da ima svaki gospodar, koji se brine da znade stanje svoga masta i vina, e da ga popravi i priredi za trgovinu.

Ovaj način osniva se na svojstvo topivosti vina napram ugličnoj kiselini, topivost koja zavisi od žeste, koje vino sadrži. Na kiseline koje vino sadrži, a koje uplivaju takodjer na topivost ne uzimjje se obzira, jer ih ima suraz mjerno malo.

Na mjesto da se proizvadja uglična kiselina u staklenici pridodatkom sladora, može se dobiti od masta.

Na taj način ne samo da se ne troši za slador, ali se ne izlaže pogibelji da se sladorom primješaju vinu takove tvari, koje mogu da ga pokvare ili da budu štetne za zdravlje.

Mi ćemo protumačiti i jedan i drugi način t. j. pravljenje šampanjca dodatkom sladora, i pravljenje šampanjca uzimljuć u račun slador od masta. *(Sliedi).*

Nu, gospodar ako hoće može odmah po žetvi ubiti ličinke u grašku. U tu svrhu metne se grašak u jednu bačvu, su nešto sumpornog ugljika, pa se dobro začepi. Kad ostane bačva začepljena 3 ili 4 sata vremena, to je dostatno e da sumporni ugljik zaduši ličinke, a bez da pretrpi zametak (kličica) u zrnju. — Za ubiti ličinke od 5 hektolitara graška dotiče pô litra sumpornog ugljika.

Habrelandt savjetuje škropljenje graška sumpornim ugljikom. S jednim kilogramom sumpornog ugljika poškropi se 1000 kilograma graška, kojeg se metne u bačvu, ovu začepi, pa drži nekoliko dana u sobi, koja je topla 25 do 30° C. Ovo se sve radi, kad je očuvati grašak za sjeme, no ako je grašak opredieljen za trgovinu, onda je radja puno laglja, jer se ličinke od žižka mogu ubiti toplinom. U tu svrhu drži se grašak nekoliko satih u krušnici ili drugoj peći, u toplini od 50° C. Rečena toplina ubija ličinke od graška, a naravski da nuz to trpi i klica. **L. W.**

TROSKOT.

Troskot je otrov na svakoj zemlji. Gdje se naseli, razplodi se velikom brzinom, mori sve što na zemlji uspjeva, dok sve neizmori i dok ne ostane sam gospodar.

Nema biline, koja bi mu se otela, on se svakoj nasedne do nje same, pušta žile uzpored njenih žila ili ih izprepliće, pa sisa hranu, da ona gladuje, kržljavi ili izumre.

Loza n. p. uz troskot okržljavi i ne radja, žitarice po gotovo izjalove, krumpir se izobliči i ne može da raste.

Zemljišta, koja su prije obilno radjala, postanu jalova, kada se na njih troskot razkoti.

Odavna su gospodari navjestili rat troskotu, svojem ljutom neprijatelju, ali se nisu nigda složili, koje orudje da rabe protiva njemu. Svaki gospodar bori se na vlastiti način proti troskovu, te ulaže sve sile, da ga iskorieni, kad kad on uspieva i u toj borbi, ali obično podlegne, jer ili je sredstvo neuspješno, ili je gospodar u borbi iznemogao, ili je troskot sačuvao podzemne djelove, da se opet pojavi, kad mu se je gospodar manje nadao.

Gospodari, koji prodrljani i probrani troskot zakopaju na njivi s drugom travom u svrhu da pregnjije, zlo čine, jer troskot ne gnjije u zemlji, već živе i protjera svoje žile na sve strane, te se opet razplodi.

Neki meću troskot na djubrište ili ga izsječkaju u mješanac, sigurni, da će tamo pregnjiti, ali da troskot se i tamo dugo i dugo održi, pa ako nije bio djubar ili mješanac često prikopan, prebacen i polievan osokom, tako da je posve izgnjio ili se posve razstrošio, troskot će opet protjerati i razploditi se na njivi, koju se je pognjojilo.

Proti troskotu ne preostaje nego jedan jedini i sami liek, a to je goriti ga.

U tu svrhu valja za kopanja, oranja, kao i za svakog obradjivanja sakupljati svaki i najmanji komadić troskota, pa ga izgoriti. — Izgoren troskot je sigurno uništen, inače on svemu odoli. Pepel od izgorenog troskota, je izvrstan djubar, a svak će se o tom lako uvjeriti, ako pognjoji tim pepelom, jer će na dotičnome mjestu svaka bilina bujno uspjevati.

Nego troskot ima svoju porabu kao krmna bilina, te u ljekarstvu. Zečevi su osobito lakomi na troskot, koji je sladkast. Oni ga zimi traže, pa im gospodari stvar olakoćuju time, što sakupljaju troskot, te ga zečevim podastiru. Drugim životinjam nemože se davati troskota, jer ga ne probavljaju lako; troskot prolazi kroz njihovo tielo, dodje u djubar, pa na njivu, a učuva još uvjek toliko života, da na njivi tjera, i da se razplodjuje.

Žile od troskota, prokuhane sa islandežkom mahovinom, daju izvrstan čaj (thée), koji je posve dobar liek proti hunjavici i bolestima u grlu, koje potiču od prehlade — Ovog čaja pije bolestnik po jednu zdjelicu za nekoliko svakog jutra i svake večeri. **P. R.**

Kako da radjaju voćna stabla po briegovih na kamenitom zemljištu.

Svi se gospodari tuže da im neradjaju voćna stabla po briegovih na kamenitom tlu zasadjena ili ako radjaju, da je slab rod i riedak, ali malo tko da proučava zašto stabla ne radjaju, ili da je nešto učinio da stabla rode.

Voćna stabla prepuštaju se sama sebi, pa onda što bude. Istina je da voćna stabla ne trebaju Bog zna kako velike njege, ali ipak mi možemo svaki čas opaziti razliku izmedju stabala-jole njegovanih po vrtovih i stabala zapuštenih na polju. Stabla po vrtovim su bujnija i radjaju uvjek nešto, stabla na polju su kržljava, i radjaju svako deset godina.

Ako ćemo da nam voćna stabla radjaju, valja ih njegovati. Prva i glavna njega je redovito klaštrenje, da se ostrani suhorina i da se proriedi krošnja, jer gusta. Krošnja duši stablo, pa ono ne radja, ili ako radja plod se slabo razvije. Ne manje važno je po rodovitost stabla, da se ubija gamad, koja se pojavljá. Zareznici mogu da izmore stablo a oni se pomnjom dadu posve iztriebiti.

Liečiti je oboljela stabla od tajnocvjetnih nametnica, a pomaže voćnom stablu puno, ako mu se kadšto namaže deblo kašom od pepela i ilovače ili vapna i ilovače.

Njega oko voćnih stabala s ovim ne prestaje. Na kamenitim zemljam ne nalazi stablo dovoljno hrane, pa je gospodar dužan obskrbiti ga. Stvaranje hrane u zemlji olakoćuje se redovitim obradjivanjem iste, a onda djubrenjem. Hrdjava je navada ne udariti nigda motikom u zemlju izpod krošnje, a još veća živiti u uvjerenju, da će se stablo samo opet pomoći. Neobradjena zemlja se ne razstvara, ona je kao bunar, daje dok ima a kad se sve izcrpi presuši. Stabla crpe neprestano hranu iz zemlje, ili za vlastiti razvoj ili za plod, koji gospodar odnese. Valja daklen sve to nadomještati djubrenjem.

Po briegovih u kamenitim zemljam trpe stabla od suše u ljetno doba, pa plod ili se ne razvije redovito ili poodpada. Par zalivača vode uljeti pokraj panja svake nedjelje jedan put, nije od velikog truda, a pomaže puno.



Slika 50. *Opuntia Rafinasquiana. Indijanska smokva.*

Voćnim stablim prija osobito puno djubrenje osokom i tekućim izmetinama.

U novije doba za slično djubrenje voćnih stabala po briegovih, odnosno za zalievanje istih, a da nije svaki put razkopavati zemlju do panja, izumili su zemljane cievi. Ove zemljane cievi imadu na njihovoj površini više luknja. Cievi se zakopaju okomito u zemlju, pa se u njih lievaju tekuće izmetine, osoka ili voda. Ovakove cievi nisu skupe, a'i praktične porabe mogu imati samo pokraj stanova ili u ogradjenim voćnjacim.

O čuvanju maslaca.

Maslac je daleko više cienjen od masla, a to s razlogom, jer je boljeg teka, i jer ima miomirisa. Nego je maslac težko čuvati frišak, on lako ogrančavi.

Veći dio gazdarica ukuha maslac u maslo, ali maslo nemoš rabiti na stolu, jer ne tečno i ne mirisno, ono se rabi samo za kuhanje.

Gosp. Smetana, koji je dugo proučavao ovo važno pitanje savjetuje svoj osobiti postupak, koji je jednostavan a odgovara izvrstno.

U rečenu svrhu uzme on jedan posve čisti i zdravi zemljani lonac i metne unj maslac, pa lonac sa maslacem uroni u hladnu vodu u jedan veći lonac ili drugu posudu, ali tako, da voda oblija lonac u kojem je maslac uprav do one visine, do koje se u njemu maslac nalazi. Do potrebe voda se odlieva ili nadolieva da stoji na istoj visini sa maslacem. Sad se metne sve kako stoji na vatru ili još bolje na štednjak (sparherd) e da se voda od većeg lonca ugrije do 50° C. Nesmje se grijati voda preko 50° C., jer ako se grije preko rečene topline, onda maslac izgubi svoj miomiris, koji pri jačoj toplini lako izhlapljuje. Nakon što se je kuhalo jedan sat, napravi se povrh raztopljenog maslaca, neka tekuća, uljasta tvar, dočim se sve mliečnate i ostale sastavine maslaca naslažu izpod ove tvari, ili se posve otalože na dno. Nakon 5 ili 6 satih poskorupi se zlicom ova uljasta tvar, pa se stavi u staklenice za izvadak, koje se prije temeljito izčiste. Staklenice se odmah ili dobro začepe ili priveżu pergamentnom hartijom, da zrak i trusje ne prodire do maslaca.

Ovako priredjen maslac, uzčuva miomiris i tečnost friškog maslaca, pa se kao takav jede na stolu. Ako ćemo da se dulje vremena uzčuva sa svojim miomirisom i tekom, mora da staklenice čuvamo na suhu i hladnu mjestu. **X.**

Kako da nam kokoši obilnje nesu

Jaja i mlieko igraju u kućanstvu prvu i glavnu ulogu. Jaja pak izim što se jedu, služe za pripravljanje dobrog diela drugih jela.

Važno je dakle po gospodara, koji drže kokoši, da mu one obilno nose, jer je jaje živ novac, ono se može u svako doba prodati.

Viromte de Aramis jedan od najmarljivih gojitelja kokošija, savjetuje postupak, po kojim kokoši baš obilno nesu. On kaže: ako ćemo da nam kokoši obilno nesu, valja da gojimo čiste pasmine, da ih uzdržimo uvjek čiste, te da često ponavljamo krv nabavam pjevaca isto takove oli posve čiste pasmine.

Kokoši valja obilno hraniti, zdravom i prikladnom hranom, ne davati kokošim takove hrane kojom slabe probavni ustroji, nego takove koja snaži.

Pšenica, zob, heljda, izvrstna su hrana za kokoši koje nesu, ali ne kukuruz, kukuruz je prikladniji za perad koja se tovi.

Ima i trava koje podupiru nesenje. Friška djetelina i kopriva podupiru jako nesenju. — Koprivu ili žigavicu (urticu) valja popariti, pomješati mekinjama, pa onda dati kokošim.

Sve vrsti mesa, ako se dadu kokošim dva ili tri put na nedjelju podupiru jako nesenje; isto tako djeluje na mlieko, bilo ono friško ili kiselo, samo što ga valja nešto razvodniti i primješati mu malo žganaca.

Vapno, kosti, puževi, ljuske od kamenica itd., izmrvljeni i pomješani drugom hranom izvrstno su sredstvo za kokoši, jer su potrebiti za tvorbu lupine od jajah.

Nešto papra ili paprike ili druge mirodije pomješano u hrani, podupire nesenje jaja; samo što ovih stvarih nevalja davati puno, jer onda mjesto da draže, razpale, a to opet ne valja.

Ovako postupajuć nesti će nam svaka kokoš svakog dana po jedno jaje, a to je 365 jaja u godini, čim može biti zadovoljan i lakomac gospodar!

O prebacivanju staroga vina na taložinu.

Mnogi imadu običaj staro betežno vino prebaciti na taložinu u svrhu da ozdravi. Drugom smo već prilikom kazali, da se na taj način neda izliečiti bolestno vino. Drugo je pitanje, ako vino imade, koju manu ili ako je slabo, jer je godina slaba bila ili jer grožđje ili loza trpjela od kakove bolesti.

Na taložinu prebaciva se obično jednogodišnje vino, koje je od naravi slabo ili imade koju manu. Taložina na koju se ima vino prebaciti mora da bude od posve dobre vrsti vina, jer samo takova taložina može da pomože. Ali prebacivanjem na taložinu nemože se nigda postići ovaj uspjeh, u koji obično mnogi vjeruju, i kojeg se mnogi nadaju. A to leži u samoj naravi taložine.

Taložina se sastoji od striša, koji se izluči iz vina djelovanjem alkohola i ugličńe kiseline. — Striš je stvar ne topiva u vinu, ako se za prebacivanja nešto striša raztopi u prebaceno vino, on će se opet izlučiti. Taj dio taložine t j. striš nemože dakle niti najmanje da upliva na popravak vina, koje se je prebacilo.

Taložina se još sastoji iz množine vinskih gljivica, koje prouzrokuju raztvorbu sladora, a onda iz množine mesnih djelova grožđja, koje ostanu u mastu za mašćenja ili u vinu za tiskanja.

Što je lako topiva bilo u ovim sastavinom taložine, ono se je raztopilo u vinu od kojeg se je taložina izlučila, ostali djelovi su težko topivi. Vinske gljivice u taložini sadrže puno ananthnoga ulja, koje ili se stvara u njima ili mekanički izluče iz vina. Kad se staro vino prebaci na taložinu jedan dio ovog enantnog ulja može da ostane u njemu, te ovo ulje po svoj prilici upliva na promjenu izraza i teka prebacenoga vina, jer ono poklen je prebaceno uzme svoj stva mladoga vina.

U taložini izim navedenih tvarih ima drugih, naime dušikovih sastavina, a osobito bjelančevitih tvarih. Ove tvari su doduše težko topive, ali ipak može jedan dio raztopiti, što nije u prilog vinu. Vino koje sadrži prekomjerne bjelančevina težko se bistri, ili ako se u bačvi izbistri lako se pomuti na zraku, ili kada se križa drugom vrsti vina.

U taložini ima napokon djelova mesa od zrnja ili djelova pljuva, onda zemlje i druge nečisti, no sve tvari jako malo uplivaju na vino, koje se prebaci.

Kako se iz svega vidi, u taložini ne ima sastavina, koje bi mogle uplivati na poboljšanje sastavina vina, ima samo tvarih, koje mogu nešto malo uplivati na popravak nekih mana vina.

Tako n. p. ako imademo posve crno vino, ter ga prebacimo na taložinu od bieloga vina ono će postati jasnije boje, a taložina će se omastiti crveno.

Toli crno, koli žuto vino koje se uzmuti na zraku usljed oksidacije, ako se prebaci na taložinu, izgubi tu manu; očit dokaz da taložina imade svojstvo da upije onu tvar, koja je uzrokom da se vino izmuti, kada dodje u doticaj sa zrakom.

Isto se tako lieči prebacivanjem na taložinu vino koje stiska t j. koje ima manu da je trpko, jer se jedan dio treslovine od vina potroši na ugrušenje bjelančevina od taložine.

Na taložini prebaceno vino leži na njoj 3 do 5 nedjelja dana. Kroz to vrieme promješa se taložina svake nedjelje barem dva puta.

Ovim postupanjem dobije prebaceno vino sva svojstva mladoga vina, pa kao da je takovo valja kašnje s njim postupati. Tek prebacenog vina u obće se nešto izpravi, ali prebacivanje ne upliva ni malo na promjenu njegovih bitnih sastavina. Prebacivanjem može da se izlieči po koja mana vina, ali nijedna bolest.

Ako se prebaci na taložinu bolestno vino, ono će kašnje bolovati od iste bolesti od koje je bolovalo prije nego li je bilo prebaceno.

Koliko duboko ima se orati?

Ima ih, koji misle, da je dosti poskorupiti zemlju, a da će rastline na njoj dobro uspjevati; drugi opet drže, da bi se imalo orati toliko duboko, koliko se duboko stiru žile u zemlji. Kod jednih vlada radi toga veliko nehajstvo za oranje, dočim drugi kad ih se poprimi vjerovanje u duboko oranje, prelaze odmah iz plitke na duboku orbu, kako da je zemlja u svim slojevim jednaka.

Po sve plitko oranje ne valja, kako ni nagli prelaz iz plitke na duboku orbu. No ostaje ipak uvjek nepobitna istina, da čim se bude dublje oralo, da će bilje tim bolje uspjevati. Orati duboko, koliko se duboko stiru žile nije moguće, ali izpod izorane mekote, može se prorahliti zdravica, a to pomaže i koristi, kako da se je izoralo.

Pšenica n p. tjera žile više od 1 metra duboko, a mrkva 40 do 50 cm., dočim ljekarica čak 3 metra duboko.

Obična dobra dubljina orbe računa se da je 20 cm.

Ali na dubljinu oranja upliva ne samo vrst biljke koja se goji, nego i narav i odnošaji zemljišta.

Obće se drži, da se ima samo toliko duboko orati, koliko je duboka mekota; zdravica ili ostaje ne taknuta ili se samo rahli.

Mekota je što se dobrote tiče daleko bolja od zdravice, jer se ona svake godine par puta premeće i izlaže blagotvornom djelovanju vazdušnina. Ona se neprestano raztvara, u njoj se vremenom nagomilava humus (crnica), a što je glavno rahla je, pa bolje i laglje širi u njoj žile.

Gdje je daklen plitka mekota nemože se naglo preći iz plitke na duboku orbu, nego postepeno, svake godine samo po nekoliko centimetara. U razmjeru u kojem bude rasla mekota, rasti će i plodovitost zemlje.

Nu, ni u tom ne valja Bog zna kako pretjeravati, jer lako da se naglo pomješa puno neplodne zdravice sa mekotom, te da zemlja ojalovi. Kako već rekosmo navadna dubina orbe jeste 20 cm, jer do te dubljine plug lako hvata i lako premeće.

Može se i dublje orati, do 26, 30 ili 32 cm., ali za tako duboko oranje hoće i prikladni plugovi, a i do te dubljine od navadne dubljine za oranja, valja preći posve postepeno.

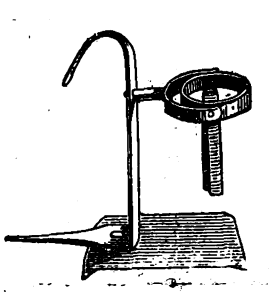
SVAŠTICE.

Voštilo za podove. Izvrstno i dobro voštilo pravi se posve lako ako se $^1/_4$ kilograma žutoga voska, 33 grama čiste pepelike i $16^1/_2$ grama mletačkog sapuna, kuha za pol sata u $^1/_2$ litre vode u poklopljenom loncu.

Razstiravanje mješanca djubra po livadama. Mješanac djubar jeste jedan od najboljih djubara za livade, samo ako se u pravom zemanu razastre. Najprikladniji čas je kad led popusti. Tad valja livadu prodrljati oštrom drljačom, pa razastrieti mješanac, onda opet prodrljati, da se sve izmješa, te najzad zasijati opet sjemena od livadnih travâ. Postupajuć ovako livada će se preporoditi, pa sve da je bila zatravljena mahovinom.

Liek proti trakavica. Trakavica se kod ljudih sve više širi. Izvrstno a jednostavno i sigurno sredstvo proti trakavici jeste sliedeći liek. Uzme se 10 grama suha cvieća od kosso i izmrvi se u prah, pa se pomješaju su 10 grama meda. Svaku pol sata uzme se $^1/_8$ ove smjese, tako da se u sat vremena sve popije, dva sata kašnje uzme se nešto za pročistiti se n. p. bečku vodu ili Rakoczy vodu, dočim se djeci dajė ulje od skočca. Ne izadje li glava od trakavice s prvoga puta, onda se nakon par dana opetuje liečenje.

Kardinalsko vino, koje je vrlo obljubljeno, ljubko i pitko priredjuje se na način, kako sliedi. Iztruga se kora od četiri slatke, a četiri ljute naranče, pa se u jednoj zdjeli pomješa su $1^1/_2$ kilogramom sladora, te dolije sok od tih naranača, a onda kuha u sladoraču. Po tom se odstrani od vatre, dolije 8 staklenica dobre žutine (žutoga vina), prociedi, pričeka, da se izbistri, pa lieva u staklenici ili pije.



Slika 51. *Svjetionik za podrume.*

Kada riba daje, što se ljeti vrlo često dogadja i pri moru gazdarica je vrlo u neprilici, kako da onaj neugodni vonj digne. No to je stvar laka: metne se riba kuhati u vodi, pa kada voda uzavre, onda se baci u nju nekoliko komadića kore od kruha, da kuha ribom. Kruh oduzme vas neugodni vonj. Mjesto kruha može se baciti u vrijuću vodu nekoliko komadića drvena ugljena, jer ugljen imade isto svojstvo, koje i kora od kruka barem za meso koje daje.

Šljive, dadu se uzdržati dugo vremena svježe i zdrave u raži. U tu svrhu dosti je svaku šljivu osebice zakopati u hambaru raži, nešto 10 cm. duboko, a ona će se uzdržati zdrava dugo i dugo.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Opuntia Rafinasquiana, slika 50, strana 90. — Poznata je kod nas pod imenom indijanske smokve. Tusta ova bilina potiče iz Meksika. Ne raste visoko, a grana se, sve lišćem, koje je oblika lopate, a razvija se jedno od drugoga. Nije posve debelo, boje je zelenkaste i nešto bodljikavo. Cvate od lipnja do rujna, obilno, žutim cvietom iz kojeg se razvije plod jajasto dugoljasta oblika. Plod je crvenkast ili grimizno crven, a sladak i tečan. Jede se zelen ili se izgnječi i izmasti, pa kad sok prevrije peče se rakija. Opuntia ljubi lak i propustnu zemlju, najradje pržinaste vapnenjače, a uspjeva i na kamenitoj zemlji. Trpi od vlažne studeni, premda uspjeva još uvjek dobro i u onim mjestim, gdje toplomjer zna pasti na 5° izpod ništice. — Kod jače vlažne studeni mora da se zastru slamom. Vole južni sunčani položaj. Razplodjivaju se lišćem na proljeće ili ljeto. Lišće se ubere, pa postavi nešto osam dana na suhu mjestu da provehne, pa se provehlo zasadi u suhoj pržinastoj zemlji, koju se posve umjereno zalieva.

Svjetionik za podrume, slika 51, strana 91 Podrumi su obće tamni, podzemni pak još više, jer u njih malo svjetlo dopire. Kada se ima raditi u podrumu hoće se svieća. Mnogi u tu svrhu rabe uljenice i svieće na kameno ulje. Takove svieće nisu prikladne za podrume, jer gdje je raditi izmedju bačava nisu spretne i mogu da se proliju. Za podrume su najprikladnije voštanice ili lojenice. Nego i za njih hoće se osobito priredjen svjetionik; naša slika 51 predočuje nam jedan takav svjetionik. On je gradjen tako, da imade mjesto za lojenicu ili voštenicu svieću, pa onda da se može ovjesiti ili udjeti u dugu ili izmedju obruča i duge, e da ne smeta i da svjeti ondje, gdje je od svjetla potreba.

Gospodarske Viesti.

Zadnjih dana utišila se je nešto jagma za finimi vrsti vina, pa je odmah ciena nešto pala. Kupljeno vino izvaža se na vas mah.

+

Centralna mereorologička stacija u Beču javlja nam dne 22 studenoga, da će se na jugu monarkije imati za više dana liepo i toplo vrieme.

×

Hrvatska zemaljska vlada u Zagrebu daje vinogradarim iz predjela zaraženih filokserom ključeca od amerikanskih loza za izravnu produkciju i za navrćanje po 10 forinta svaku hiljadu komada. Tko želi nabaviti amerikanskih loza, neka se obrati ravno Ravnateljstvu pomoćnih ureda u Zagrebu.

×

Pišu nam iz Podgradja, da vukovi neprestano navaljaju na stada i prave štete. Bilo bi dobro, da se lugari dadu u potjeru za vukovim, ili da općina dogovorno sa kotarskim Poglavarstvom i glavarim interesiranih sela, naredi hajku na vukove. Inače razploditi će se, pa će navaljivati i u sela.

+

Iz proračuna za Hrvatsku i Slavoniju vadimo sliedeće podatke. U gospodarske svrhe opredjeljeno je ukupno 186·459 forinta. Za pastuharne i konjogojstvo opredieljena je najveća svota. Za pastuharnu u Zagrebu opredieljeno je 30·348 for., a za nabavu pastuha nagrade i utrkivanje drugih 10 000 for. Za gospodarsko i šumarsko učilište u Križevcih 37·000 for.; za Ratarnicu u Požegi 6000 for.; za gospodarska družtva 67 000 for.; za nabavu bikova, voćaka itd. 30·000 for.; za putujuće učitelje u gospodarstvo 1200 for.; za regionalne izložbe, te obrtničke škole 3·000 for.; za pošumljenje krasa 38·475 forintih.

+

Hrv. Slav. gospodarsko družtvo u Zagrebu priredjuje na svojem pokušalištu praktični tečaj za navrćanje. Tečaj se otvara dne 10, a završava dne 22 prosinca t. g.

×

Iz Danske izvezlo se je 1887 godine 45 miljuna kilogramma masla; dakle 13 miljuna kg. više nego god. 1886. U Danskoj bavi se mliekarstvom dva miljuna stanovnika, a 150,000 gospodara posjeduje 900,000 krava. Mliekarskih zadruga ima puno, a gospodari udruživaju se svakog dana više, jer udruživanjem unovčuju mlieko puno bolje.

×

Još se neprestano siju ozimice, jer se radi prevelike vlage na nekim mjestim nije moglo orati. Sad se opet tuže, da je zemlja presuha, da se praši i težko ore.

×

U Champs-de-l' air blizu Lausame u Svajcarskoj, otvoreno je mliekarsko pokušalište. — Mlieko, te svaki drugi mliekarski proizvod može se na rečenom pokušalištu pretražiti, onda dobiti svaki naputak o mliekarskoj trgovini i mliekarskom obrtu. — U Zavodu imade sbirka mliekarskog orudja i ratila.

+

Bečko gospodarsko družtvo sazivlje za dan 6 t. m. sjednicu, u svrhu, da se poprime odluke za uredbe jedne obće šumarske i gospodarske izložbe god. 1890 u Beču.

+

Knez Wrede i grof Carpine dobili su od ministarstva dozvolu da mogu zasnovati u Beču jedno dioničko družtvo. pod imenom „Dioničko družtvo, prvog austrijanskog gojilišta krmadi i zavoda za tovljenje". Družtvo će urediti i svoje klaonice po amerikanskom sustavu.

+

Njemačka namjerava preinačiti zakon vinarski. Promjene imale bi se sve odnašati na promet vinarski.

+

Vinoslovac na skladištu taljanskih vina u Monakovu, izvješćuje svoju vladu, da u Monakovu ljube laka, tečna, dobro baratana vina, bliedo žute boje poput slame, a da takovih Taljanska ne proizvadja. Slične žutine ima kod nas na Braču i Hvaru u izobilj.

+

U Hamburgu imade 110 trgovaca u vino na veliko.

+

U St. Etienne u Francuskoj ustanoviti će se muzej za svilarske proizvode, u svrhu da se podupre trgovina i obrt dotičnih svilarskih proizvoda.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

109. Kod nas amo drže svi, da voda od trvenja maslina kvari gnoj, ako se njom polije ili na djubrište dovodi. Molim vas jeli to istina?
M. M. u P. (Poljica).

Djubru ne prija velika vlaga, jer onda ne može da gnjije. U vodi od maslina nema već samo malo ustrojnih tvarih, manje puno solih, a razjedivih kiselina. Ova dakle svojim sastavinam malo može da pomogne djubru, dapače one kiseline razjedavaju sastavine vapnenaste naravi, pa bi razjele i one u djubru, a onda bi djubar bez njih bio, pa nebi bio prikladan za djubrenje gnjilača, ilovača i drugih vrsti zemlje, koje oskudievaju vapnom. Nije nam poznato da igdje na svietu polievaju vodom od trvenja djubar, a nigdje se ne kaže razlog zašto se ta voda ne uporablja u koju svrhu. Obzirom na ono što smo u početku rekli, i vami bi savjetovali, da ju prolievate, kako do sad.

110. Dade li se badanj, u kojem se je kiselio kupus, izčistiti za mast? Kako se lieči vino, koje je poprimilo od bačve vonj po kiselom kupusu?
M M. u P. (Poljica).

Badanj u kojem se je kiselio kupus, dade se izčistiti za mast, ali je stvar skupa i zanovetna, te se ne izplaća. Vino je jako niježno, pa lako poprimi svaki hrdjavi tek i miris. Mast i vino hoće da ima vlastito posudje. Vraćajuć se na stvar, badanj od kiselog kupusa dade se izčistiti parom. U tu svrhu za zadni se, pa se kroz ciev uvadja paru, koja se diže iz vrele vode. Para valja da ulazi u badanj 3 do 4 sata vremena, t. j. sve dotlen dok voda, koja izlazi iz badnja ne bude posve čista i bez ikakovog vonja. Onda valja još proprati badanj vrelim vinom. Kako se lieči vino, koje je od bačve poprimilo vonj po kiselom kupusu, nebi vam znali reći, jer je to, po svoj prilici prvi slučaj u svietu. Kušajte ga liečiti uljem t. j. na svaki hektolitar vina ulijte 1/4 litre posve čista zdrava ulja, pa sve dobro izmućkajte, onda pričekajte da se ulje sakupi nad vinom, pak pretočite vino u drugu bačvu. Ulje prima na se lako svaki miris, a s uljem lieči se i vetašno vino. Kušajte, ali dvojimo o uspjehu, dapače se bojimo, da će se vino, koje daje po kiselom kupusu posve lako usmrditi.

111. Vidio sam, kad ljudi kupuju svinje, da neće da kupe krmaču ni za pol ciene, jer da dok se malo podmesi odmah traži nerasta, pa se nemože utoviti. Neki kažu da ima sredstvo, koje kada se podade krmači, da ne traži nerasta. Molim vas, koje je to sredstvo i kako se inače može odvratiti krmača od nerasta?
G. T. u P. (Slavonija).

Istina je da krmača traži nerasta t. j. da se buka dok se podmesi, ali se posljedice dadu zapriečiti, ako se krmača drži osamljena, doklen je ugrijena. Doduše želja za nerastom prieči tovljenje, ali u obće ne toliko, koliko se obično misli. Uspjeh tovljenja kod krmadi zavisi od hrane i od načina hranitbe, a da je tako, vidimo najljepše primjere kod naprednjih naroda, koji istom indiferencijom tove krmke i krmače. — Umjetnih ili tajnih sredstava, kojimi da se preprieči da krmača traži nerasta nema, ali ima ljudih, koji varaju sviet prodavajuć takova tajna sredstva, koja kvare zdravlje jadnih krmača, bez ikakovog uspjeha. Da krmača ne traži nerasta može se postići, ako se ujalovi. Ujalovi se krmača, ako joj se izvade jajišta. Ali to nije posao lak, a skopljen je uvjek pogibelju da dotična ujalovljena krmača poskapa. Ujalovljenje mora da izvede vješt živinar, jer se tu radi da se izmedju bočina i rebara proreže trbuh desno i lievo do jajišta, pa da se ova izvade i odrežu. Opetujemo, radja vrlo težka, i spojena pogibelju života dotične životinje.

B. Nova pitanja.

112. Molim kako je klaštriti praskve, da se uzgoje stanovita oblika uz zid, na odrenu ili žicu?
I. K. u P. (Boka).

113. Ovo je druga godina, da mi se dogadja, da mast prestane vriti, premda se nije vas slador raztvorio, i premda je bilo još toplo i nije falio nijedan od drugih uvjeta da vrienje bude pravilno i redovito. Molim vas, što može da upliva na moj mast, da se vrienje obustavi? Savjetujte mi kakovo sredstvo, jer sam ovako u neprilici.
L. M. u N. (Hrvatska).

114. Jeli bolje plitko oranje ili oranje na stogove? Koje od dvaju je manje trudno, a koristnije?
F. S. u B. (Bosna).

115. Orasim mi redovito pocrni kora, pa ih ne vole trgovci, premda inače jedri i zdravi. Molim vas, kažite mi kako ih mogu izčistiti?
A. V. u P. (Istra).

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1888.

P. n. č. g. Vrčić M. — Šarić M. posj. — Colnar M. — Kollenz A. — Stimac I. — Zurić N. — Marinković M. — Vojnović F. — Gjik D. J.

— *Č. g. Vrčić M. — Biti će te već primili i prvi put t. j. pred četiri mjeseca bili smo vam odposlali obličak. Da ste zdravo!*

— *Č. g. Gjurgjević J. M. — Skrižaljke za bilježenje dnevnih opažanja odposlali smo vam. Do malo dana, kad budu dotiskane, poslati ćemo vam još nekoliko primjeraka.*

— *Č. g. Vukajlić S. — Odposlali smo vam primjerak knjige „O uzgoju i njegovanju cvieća".*

— *Č. g. Pokrajac G. — Kako smo vam pisali, primio je vaš gosp. brat.*

— *Č. g. Zlendić L. — Broj 19 odposlali smo vam na novo.*

— *Č. g. Velikanje J. — I vami broj 22 od god. 1886, te knjigu „O uporabi dropa" i „Mane i bolesti vina".*

— *Č. g. Frick W. — Nemamo.*

— *Č. g. Schäfer L. — Ne možemo vas poslužiti.*

— *Č. g. Svilović A. — Košnica sustava Džirzonova može te dobiti od c. k. Namjestništva, uz obaljenu cienu.*

— *Č. g. Kolaković b. I. — Možemo vam preporučiti knjigu „Uputa u ratarstvo i gospodarstvo", koju je izdala kr. Hrv. Zemaljska Vlada u Zagrebu, onda „Rukovodnik za gospodarstvo" od I. K. Novaka.*

— *Č. g. Dobrović Sv. — Primili smo f. 6.*

— *Č. g. Marinković A. — Nije moguće da je bila peronospora, jer uz vlagu i toplinu koja je vladala u rujnu mjesecu, bilo bi u 15 dana uništeno sve lišće; dočim vam se lišće uzdržalo zdravo mal da ne do 10 studenoga.*

— *Č. g. Bisko H. — Broj 20 odposlali smo vam na novo. O prebacivanju slabog starog vina na drop, čitat će te u ovom istom broju.*

— *Č. g. Cvietković E — Vi ste nas sasvim zaboravili.*

ERRATA-CORRIGE.

U podlisku broja 22, stupac III, redak zadnji, mjesto *centim.*, čitaj *centilitra*. U Otvor. dopisim, na strani 88, stupac III i to u zadnjem otv. dopis, redak 4 odozdol, mjesto *Dometiovazion* čitaj *Domesticazion*. — Druge pogreške mute manje smisao.

☞ **Na koncu smo godine, a zaostatci su veliki, pa nam zapinju računi. Za zadnji put molimo gospodu dužnike, da račune odmah urede, jer ćemo inače biti usilovani latiti se drugih sredstva.**

Uprava.

Metereologička opažanja u listopadu 1888.

MJESTO	Toplina po Celsiusu					Broj danâ											Smjer vjetrova na temelju motrenja u 7 satih u jutro u 2 s. pos. p. i 9 s. u večer									Množina kiše u milimetrih		
	Srednja	Najviša	Kojeg je dana bila najviša toplina	Najniža	Kojeg je dana bila najniža toplina	Vedrih	Oblačnih	Kišnih	Snježnih	Sa tučom (grad krupa)	Rosnih	Sa slanom (mraz)	Sa ledom	Maglenih	Sa olujom	Sa vihorom	N. — Sjever	NE. - (Sjeveroiztok)	E. — (Iztok)	SE. — (Jugoiztok)	S. — (Jug)	SW. — (Jugozapad)	W. — (Zapad)	NW. (Sjeverozapad)	Tišina	Ukupna mjeseca množina	Najviša množina koja je pala za jedne kiše	Kojeg je to dana bilo
Šibenik	13·6	18·9	2	5·4	20	16	15	4	—	1	6	2	—	2	—	1	21	1	—	—	6	1	1	1	—	50·6	26·4	9
Korčula	17·9	22·6	2	11·3	20	19	12	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	1	9	6	—	—	14	9	35·0	18·0	8
Hvar	16·9	25·8	1	6·0	20	12	19	5	—	—	—	—	—	—	—	—	6	3	7	1	3	1	3	7	—	21·3	8·8	14
Knin	14·4	24·7	3	4·7	20	19	12	6	—	—	—	4	3	4	—	—	11	1	3	—	9	—	1	—	6	—	—	—
Drniš	11·4	19·0	3	3·0	20	17	14	9	—	2	9	10	3	7	—	—	9	2	2	-	7	—	1	—	1	—	—	—
Nin	14·1	24·1	6	6·6	19	19	12	5	—	—	9	—	1	2	—	—	2	10	6	7	—	2	--	12	22	—	—	—
Dubrovnik	17·6	25·0	4	7·0	22	11	20	10	—	—	—	—	-	—	8	1	17	24	—	19	3	2	6	10	12	89·4	55·5	8
Smokvica (Korčula)	15·7	22·7	2	8·3	20	22	9	3	—	—	14	4	—	—	2	—	2	11	5	13	—	2	7	21	26	8·0	5·0	15
Račišće (Korčula)	17·8	24·3	3	10·3	20	17	14	7	—	—	8	—	—	—	2	—	3	4	5	11	9	7	2	13	6	71·0	22·0	8
Obrovac	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Proložac (Imotski)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Blato (Korčula)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bol	16·7	25·0	2	7·0	21	19	12	2	—	—	—	1	—	—	—	—	2	8	1	7	—	2	—	9	9	—	—	—
Trogir	16·3	24·7	3	7·6	20	16	15	5	—	—	15	—	—	—	—	—	14	12	5	4	6	3	5	8	1	24·5	12·5	9

U ZADRU 1888. Brzotiskom „Narodnoga Lista".

Godina VII. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 24

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franaka na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Prosinca 1888. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Prosinca 1888.

P. n. gosp. Predplatnicim!

Sa 24 brojem zaključujemo godinu 1888 „Gospodarskog Poučnika“.

Sadržaj pojedinih brojeva najbolji je dokaz našega rada.

Suvišno je, da nabrajamo, koliko se je članaka poučnih i strukovnih napisalo, koliko svaštica i vijesti priobćilo, koliko pitanja odgovorilo, o tom se može svak lako uvjeriti iz kazala, koje je priloženo ovome istome broju.

Ali naš rad nije se ograničio na stupce pojedinih brojeva našeg „Poučnika“, nego je zasego puno dalje.

Svaku poruku naših predplatnika mi smo izvršil, podielili smo svakome zatražene savjete, obškrbili smo ga potrebitim orudjem, strojevim, sjemenjem, knjigam, premda nas je to kadšto i novčanih žrtava stajalo.

Vjerni vavjek našemu programu, sliedit ćemo i unaprjed razvoj gospodarskih pitanja, onim interesom i nepristranosti, kako zahtjeva narav takovih pitanja i kako je pravedno, pošteno i dobro.

Danom 1 siečnja 1889, odnosno prvim budućim brojem, počimlje VIII tečaj „Gospodarskoga Poučnika“. Uzimljemo si s toga slobodu pozvati svu gospodu predplatnike da blagoizvole na vrieme obnoviti predplatu, e da računi teku redovito, a istodobno ih molimo da u krugu svojih prijatelja i znanaca blagoizvole preporučiti naš „Poučnik“ koji se uzdrži jedino i samo podporom točnih prebrojnika.

Najbolji i najsigurniji način dostavljanja predplate je naputnicom. Šalje se „Upravi Gospodarskoga Poučnika u Šibeniku“.

Predplata sa poštarinom iznaša:

Za Austro-Ugarsku fior. 3 na godinu, a fior. 1½ za pol godine.

Za Crnugoru i Srbiju franaka 7 na godinu, ili 3½ franka za pol godine.

Za ostale države 8 franaka na godinu.

Tko na izroku polugodišta ne povrati dva prva broja ili ne dojavi dopisnicom, da prestaje biti predplatnikom, računa se predbrojnikom za sliedeću pol godine.

Upozorujemo i ovom prilikom, sve one, koji nam duguju za jednu ili drugu stvar, da svoje račune urede do konca godine. Inače u siečnju mjesecu poslati ćemo im poštarski nalog.

Uprava „Gospodarskog Poučnika“.

O zagrćanju okopavina.

Nema sumnje, da je za okopavine, kao krumpir, repe, kukuruz, pasulj itd. zagrćanje isto tako nuždno kao i okopavanje. Postepeni skupljanjem zemlje, na krumpir, repu itd, odnosno zagrćanjem daje se bilini nove hrane, a zaduši se ili izkorieni vas onaj korov, koji se razvija u najbližoj blizini okopavine, a do kojeg okopavača ne dopire.

Od zagrćanja ima se i drugih koristi: najprije što je na grebenim zemlja rahlija, pa svaka bilina može da razvija laglje svoje žile, ne samo ali gomoljače laglje razvijaju gomolje, a korenjačam laglje deblja korenje. — Ako je zemljište na kojem se goje okopavine odveć vlažno, onda okopavine nalaze utočišta na grebenim postalim zagrćanjem.

Zagrnuti krumpir najviše gomolja razvija na grebenim. Repe, a osobito sladornu repu zagrće se, da se preprieči štetonosno djelovanje svjetla na glavu.

Ove koristi od zagrćanja postizavaju se podpuno samo onda, ako se zagrće u pravom zemanu. Ako n. p. počmemo zagrćati krumpir poslje nego li su se gomolji naselili, onda ćemo štetovati, jer ćemo dobiti krumpira razne veličine. Krumpir izim nekih vrstih razvija gomolj posve blizu površine zemlje, po mogućnosti tik same zeline, ako mi zagrnemo posle nego li su se prvi gomolji naselili, onda će ovi ostati duboko, a nasesti će se mladi tik zeline.

Zagrćanje pomaže osobito puno na težkim i vlažnim zemljam; na rahlim, dubokim zemljam, koje trpe od vlage neima se od zagrćanja velike koristi.

Od zagrćanja imamo koristi i za žetve. Sa grebena se puno laglje izkopa krumpir ili repa negoli iz čvrste, sabite zemlje.

O uplivu hodanja na izlučivanje mlieka.

O uplivu hodanja, odnosno kretanja životinja na izlučivanje mlieka, razilaze se mnienja strukovnjaka. Neki misle da je hodanje samo na korist razvoja mišica, te da je štetno po izlučivanje mlieka, dočim drugi misle, da se kretanjem dobiva bolje mlieko, i ako ga se ne dobiva više.

Ova razlikost mnienja mogla se je riešiti samo nizom kušnja. Usljed toga odabralo se je 30 krava, koje su imale jednaku njegu i koje su primale istu hranu, pa su se stale praviti kušnje, koje su trajale puna dva mjeseca dana.

PODLISTAK.

O pravljenju šampanjca.

(Konac. Vidi broj 23).

Usljed navedenog, dok se izmasti grožđje, ociedi se, žažme se ili se otiska cidje ili šira, te se opredieli koliko sladora sadrži, e da se odmah proračuna koliko će alkohola sadržati vino kada prevrije, a kad se ovo znade, proračuna se odmah koliko će ugljične kiseline moći raztopiti dotično vino.

Sad je još samo opredieliti koliko će sladora ostati neraztvorena u mastu-vinu u času, kada se lieva u staklenice, e da one kašnje liepo pjene, a da ne popucuju.

Sva teoretička strana ovog postupka pričinja se težka, no evo opet ciele stvari na tanko razdrobljene, da ju svak može lako razumiti.

Dakle najpre se izgnječi grožđje, a odmah za tim otoči se cidje, te ulije u bačve. Cidje t. j. šira mora biti čista, t. j. bez pećka i pljuva. U isti čas opredieli se koliko sladora sadrži cidje koje se je ulilo u bačve, a to posve točno.

Najsigurnije opredieljuje se slador u mastu po načinu Fehlinga.

Kad se je opredjelila množina sladora, odmah se proračuna množinu alkohola, koji će vino sadržati, a to na temelju pravila, da se 100 kilograma sladora, kada prevrije, raztvori u 51·11 kg. čista alkohola i 48·89 kg. ugljične kiseline.

Ako n. p. mast sadrži 20 po sto sladora, po sliedećoj jednačbi doznati ćemo koliko će alkohola sadržati vino od toga masta:

$$100:51{\cdot}11 = 20:\times$$
$$102:22:20 = 10{\cdot}20.$$
$$x = 10{\cdot}2.$$

Ovaj broj kaže nam množinu alkohola po težini, a nami valja znati množinu alkohola u objemu, što se postigne ako se dotični broj, koji nam označuje alkohol po težini razdieli sa brojem 0·7947. Po tom u našem slučaju bilo bi:

$$102:0{\cdot}7947 = 12{\cdot}83$$

t. j. naše vino sadržati će 12·83 po sto alkohola u objemu.

Na temelju već navedene skrižaljke sad nam je posve lako opredieliti koliko će ugljične kiseline moći raztopiti naše vino.

Dokle jedna staklenica sa 800 kubičkih centimetara vina od 12·83 po sto alkohola imade 102·6 c³ alkohola i 697·4 c³ vode dakle:

$$102{\cdot}6 \times 3{\cdot}5140 = 360{\cdot}54$$
$$697{\cdot}4 \times 1{\cdot}1847 = 826{\cdot}21$$
$$800\ c^3 \qquad 1186{\cdot}75\ c^3$$

Ovome valja dodati 15 c³ prostora što zrak zauzme u staklenici, te ćemo imati 1201·75. Da ovaj račun bude točan uzimlje se u obzir srednja toplina konobe u kojoj će stati staklenice, a to je obično + 10° C, jer bi se inače moglo pogrješiti, pa bi staklenice popucale.

Kad se znade koliko će ugljične kiseline biti raztopljeno u vinu pri jednoj atmosferi, lako ćemo doznati koliko će biti pri višem broju atmosfera, ako gornji broj pomnožimo brojem koliko želimo, da bude atmosfera pritiska.

Za našu staklenicu, pritisak od 5½ atmosfere hoće:

$$1201{\cdot}75 \times 5{\cdot}5 = 6609{\cdot}6$$ objema ugljične kiseline.

Sad valja znati koliko se sladora hoće da ima vino u času kada se lieva u staklenicu, e da razvije 6609·6 objema ugljične kiseline. S toga valja opet pretvoriti objem ugljične kiseline u težinu. Svaka litra ugljične kiseline teži više ili manje napram toplini. Pri toplini od 0 stupnjeva teži 1·98 grema, pri 10° teži 1·91 gram, a pri 15° teži 1·88 grama.

Uzmimo težinu pri toplini od 10°, kako što smo uzeli i za druge račune, dobit ćemo za gornjih 6·609 litara, težinu od 3·46 grama. — Usljed toga

$$48{\cdot}89:100 = 3{\cdot}46:\times$$

te je $x = 7{\cdot}077$

t. j. vino koje se lieva u staklenicu mora da ima 7·077 grama neraztopljena sladora.

Nu pošto je pri obširnijoj radji zanovetno računati na staklenice, bolje je da odmah vidimo, kako se dobiveni broj (količa sladora) za jednu staklenicu pretvara u litre ili hektolitre. — Stvar je laka, na temelju sliedeće jednačbe:

$$7{\cdot}077:80 = x:100$$
$$x = 8{\cdot}846.$$

Što će reći da svaki hehtolitar vina u času kad se ono bude imalo lievati u staklenice morat će sadržati 8·846 kilograma sladora.

Postupajuć ovako, neće se nigda moći dogoditi, da staklenice popucaju.

C. C.

Dotične krave držale su se u staji neprestano od 9 do 22 kolovoza. Od 23 do 29 hodale su svakoga dana pô sata. Od 30 kolovoza do 5 rujna držale su se opet u staji; a od 6 do 15 opet su hodale svakog dana pô sata; a napokon od 16 do 22 rujna stale su opet neprestano u staji.

Svakog dana mjerilo se je omuzeno mlieko i kušalo na dobrotu, pa se je dokazalo, da su krave davale više mlieka onih dana kada su hodale, ne samo, ali da je mlieko bilo bolje t. j. ono je sadržavalo više sirnine, a bilo je mastnije, t. j. sadržavalo je više masla no obično.

Nema dakle sumnje da umjereno kretanje upliva i na količinu i na kakvoću mlieka, kako što prekomjernim kretanje daju životinje manje i lošijeg mlieka.

Stvar se dade lako protumačiti. Kretanjem mišica, trpi izlučivanje mlieka, ali nastane zato promjena u disanju i probavljanju, koje pak uplivaju na obilnije izlučivanje mlieka. Umjerenim kretanjem prevladjuje dobra strana, te se izlučuje više mlieka, prekomjernim kretanjem izmara se, pojavi se mlohavost i potreba za počinkom svijuh ustroja, što je nedvojbeno na štetu izlučivanja mlieka.

Za muzare ljetna paša na livadam ili pašnjaci blizu stojećih od velike je blagodati, jer je kretanjem laglje probavljanje, a onda vas upliv svježeg zraka na zdravlje životinje.

U ovom slučaju, ako kretanje ide na uštrb mlieka, lagljim probavljanjem i uplivom svježeg zraka izlučiva se više mlieka.

Neprestano stajanje u staji upliva takodjer štetonosno na izlučivanje mlieka, te zlo čine oni, koji neće da tjeraju blago iz staje ni radi napajanja. — Kako je već dokazano umjereno kretanje u svježem zraku i ako samo do korita upliva blagotvorno na izlučivanje mlieka.

Svaki će dakle gospodar nastojati da se njegovo blago nekoliko vremena kreće na dan, jer će tim postići, da će mu blago biti zdravije, da će laglje probavljati, te da će mu davati nešto više i boljeg mlieka.

O uzgoju jesenske i zimske ločike (salate).

Najobljubljenije povrće u kućanstvu jeste ločika. Ločika nije smok, nego začin jela, ali takav začin koji se ne dade zamjeniti nijednim drugim.

Na trgu svak traži ločiku, i riedko da se neće razprodati u ljetno doba, a jeseni i zimi svak se jagmi za ločikom, te se prodaje za liep novac. Od jesenskih vrstih ločike najbolje su i najprikladnije sliedeće vrsti: principova glava, kameno glava i Roquette.

Ove vrsti jesenske ločike siju se oko velike Gospe, dakle izmedju 10 i 20 tog kolovoza. Nešto 3 ili 4 nedjeljej dana po sjetvi razsadi se ločika na opredieljenoj gredici, koju se prije obilno pognoji. Do prvih dana listopada uzraste ločika i napravi liepe, tvrde glavice. Kako koji struk doraste, onako se bere, a traje sve do konca studenoga. Glavice se uzdrže uvjek tvrde i zatvorene, a prvi mrazovi joj ne hude, dapače ako ju tanki led probije postane sladja.

Više se pomnje hoće oko zimske ločike. Od zimskih ločika najbolje su sliedeće vrsti: Velika žuta, velika smedja, roquette, principova glava, crvenih rubova, itd.

Od svijuh najranija je t. j. najprije razvija glavice roquette. — Ona ima malene, ali jako tvrde glavice, a može se sijati kašnje od drugih vrstih.

Zimska ločika sije se obično u drugoj polovici rujna mjeseca ili u prvoj polovici listopada. Sjeme zasije se izpod zida u poldnevnom položaju. Kad razsad doraste, što biva u 5 do 8 nedjelja, onda se razsadi na unapred priredjenoj gredici.

Razsadjivanje mora da se obavi prije nego udari debeli led, e da se razsad dobro ukorieni i da razvije nekoliko listića.

Kad prieti jača studen ili poledica, onda se na gredice metne granja (kića), ili je bolje po dužini gredica, nešto 12 do 18 centimetara nad zemljom otegnuti 3 do 4 gvozdene žice, pa na ove nabacati ražene slame ili razastrieti stura. Na ovaj način obrani se ločika iz leda, a ne može da pregnjije, jer zrak imade slobodna pristupa.

Na južnim stranam, kada su liepi dani, odgrne se, pa se ima ločike preko zime, na sjevernijim stranama počme se odkrivati u veljači ili u ožujku, kada su mekši danvi, pa se koncem ožujka ili u travnju ima ločike kol ko se hoće.

O čuvanju bilina i bilinskih djelova.

Najbolji način čuvanja bilina je te sušenje, osobito ako se suši pomnjom, da svi djelovi, i sve boje ostanu vjerno sačuvane. Ali imade bilina i dielova bilina, koji se ne dadu sušiti, jer sušenjem ili izgube oblik ili boju.

Za čuvanje takovih dielova bilja rabila su se razna sredstva, dapače se kušalo i metalizirati ih, te se je u tom, jedan naš učenjak pri lično bio usavršio. Nego metaliziranje bilja opet je stvar težka, pa su se slične biline ili dielovi tih bilina do sada čuvali ponajviše u alkoholu. Ali alkohol upliva na klorofil (listno zelenilo) na crvenu i žutu boju, te na mnoge druge boje. Ove boje u alkoholu izbliede, te lišće, stabaljke i cvjetovi postanu sure boje, dapače sam alkohol postane rečene boje.

Usljed ove promjene ne samo da se dotično bilje težko razpoznaje, ali nije više prikladno za proučavanje ili za znanstvena izraživanja.

Dr. Tirš se je dugo mučio, da pronadje način, kako da se čuvaju biline i dielovi bilina u posve naravskom stanju, i u tomu je najzad uspieo. Po njegovom izkazu biline dadu se čuvati u posve naravnom stanju u alkoholu, samo ako se prije negoli se postave u alkohol, namoče u raztopinu od jedne soli barriuma ili olova. Za taj posao su najprikladnije sliedeće soli, naime: klorbarium i olovna salitrovina (salitro kiselo olovo).

Ove soli uplivaju tako na klorofil i druge boje, da postanu neraztopive u alkoholu. Toli klorofil, koli druge boje uzčuvaju se posve naravne, samo što alkohol nešto malo požuti a to radi toga jer raztopi nešto xanthophyla, koji se uvjek nalazi u lišću i drugim zelenim djelovim. Xanthophyl je ona boja, usljed koje jeseni požuti lišće.



Slika 52. *Agavae Victoriae Reginae.*

O opredjelivanju vrstih vina.

Malo ima proizvoda zemaljskih ili ručnih, koji se tako razlikuju medju sobom, kako no vino. Od vrsti do vrsti razlika, kao od neba do zemlje. Ista vrst loze, na istoj zemlji, ne radja istovrstnom kapljicom, dapače Božja kapljica od iste loze daleko se razlikuje od godine na godinu.

Nije naša namjera, da u opredjelivanju vrstih vina, idemo ciepat dlaku na četvero, jer to nebi imalo svrhe. Samo vino i radi količine u kojoj se proizvadja, i radi sveobće porabe, to nebi dopustilo, ali se ipak moradu poznati one glavne crte, koje označuju recimo skupine, kako sviet i svietska trgovina hoće.

To je tim potrebitije, što se poraba vina, kao najzdravijeg i najpitnijeg pića dnomice povećava. Ono se troši na carskih i velikaških stolovih, kako na obrtničkih težačkih i sirotmašnih; ono se pije da daje života, da dade srčanosti vojniku, kako što da lieči i da kriepi bolestnika.

Od dobrog vina zahtjeva se puno i puno, a dobrota je opet stvar odnosna. — Kao dobro vino računa se da je ono, u kojem su sve sastavine razmjerno zastupane, te koje je zdravo, pitko i ljubko.

Sve vrsti vina, dadu se razdieliti u šest velikih skupina, t. j.:

1 U slatka vina. 2. Likeri. 3. Miomirisne vrsti vina. 4. Težke stolne vrsti vina. 5 Lake stolne vrsti vina. 6. Tanka vina ili polovnici.

a) Slatkom nazivljemo svaku onu vrst vina, koja obiluje sastavinam, na toliko, da se usljed gustoće nemože vas slador raztvoriti u alkohol i u ugljčnu kiselinu. U takovom vinu i kad prevrije ostane naravskoga sladora ne raztopljena, pa je vino od naravi slatko.

Takova slatka vina imadu puno izvadivih tvarih, a malo kiselina, a alkohola samo 14 do 15 po sto. Ovakovih vina nema puno, al su ovo najbolje vrsti vina. Njih ne drži u životu, od nosno zdrave, nego njihova gustoća, odnosno množina izvadivih tvarih.

Slatke vrsti vina prave se ili od posve slatkih vrstih grozdja, ili se pričeka trganjem, da se grozdje prosuhva na lozi, ili se umjetno podpomože suhvanje, time da se nešto zareže ozubina (kostulja) kad je grozdje zdrelo, ili se potrgano grozdje suši.

b) U drugu skupinu spadaju likeri. Likeri su takodjer slatke vrsti vina, ali njihova slatkost nije naravna t. j. nije ostao slador neraztvoren usljed gustoće, nego je umjetna, jer se dodavanjem alkohola zaprieči raztvorba sladora, te tako vino ostane slatko.

Likeri sadrže 18 do 24 po sto alkohola, a toliko alkohola nemože da postane vrienjem masta, jer bi sam alkohol djelovao ubitačno na vinske fermente te bi se ustavilo vrienje. Alkohol se dolije mastu pa na taj način ostane u ovim vrstim vina ne raztvorena sladora. Ove vrsti vina nisu guste, a baš po pravu nebi se mogle ni ubrajati u naravske vrsti vina, jer usljed velike množine alkohola izgube izraz naravskoga vina, a naliče više žestokom piću, kako što su slatke rakije, ružulini, votke itd. Likeri su puno cjeniji od slatkih vina, oni ne kriepe nego samo razdražuju, pa se s toga troše najviše na sjevernim stranama, gdje valja radi studeni razdraživati živce, i onda na južnim stranam gdje valja razdraživati živce, kad omlitave za ljetne sparine.

c) Miomirisne vrsti vina su najredje i najskuplje vrsti vina. Mogu se razdieliti u tri vrsti: 1. U miomirisne vrsti vina, čiji miris potiče od mirisavoga ulja, koje se nalazi u zdravome zrnju, još prije nego li se izmasti, kao n. p. muškat, zlatarica, itd. 2. U miomirisne vrsti vina, čiji miris potiče od pljuva raztrošenih za vrienja. U miomirisne vrsti vina, čiji miomiris potiče od starosti. Ima vrstih vina, koja ne imadu, nikakovog mirisa, dok je vino mlado; a starenjem t. j. godinama postaje mirisavo.

Prve dvie vrsti imadu više vriednosti od treće.

Miomirisna vina mogu biti i slatka, ali obično ne sadrže sladora, dapače neke vrsti, kao ranjske miomirisne vrsti vina i graševine nešto su kisalaste.

d) Težke stolne vrsti vina su guste vrsti vina, ali ipak ne sadrže toliko izvadivih tvarih, da bi ove prepriečile podpunu raztvorbu sladora. S toga ove vrsti vina nisu slatke, a sadrže razmjerno malo kiselina, te posve su tečne. — U ovu vrst vina spadaju naše najbolje vrsti crnoga vina, te se takodjer odlikuju posve liepom pjenom, koja se lako stvara a brzo izčezava. Ove vrsti vina traže najviše strani trgovci, jer im služe za križanje (coupage, taglio) sa njihovimi lakimi vrsti

e) Lake stolne vrsti vina. Ovih vrstih vina ima najviše na svietu. Ove se vrsti ne piju radi njihove finoće ili tečnosti, nego kao svakdanji smok, za objedom i večerom, da gase žedju, te da podupiru probavljanje. Ove vrsti vina gube na vriednosti, ako su kisele, jer uplivaju na tek, pa se ne sladi jelo ili ih pak valja preveć vodniti, da se manje ćuti kiselost.

Lake stolne vrsti vina sadrže najviše 10 ili 11 po sto alkohola, piju se više od svih drugih vrstih, a kod većine su najviše obljubljene vrsti.

f) Zadnji na red dolaze tanka vina ili polovnici. Ove vrsti vina spadaju u najgoru vrst; sadrže malo izvadivih tvarih i alkohola, a obično su kiselasta. Tanka vina ili su razvodjene vrsti lakoga vina, ili su polovnici pravljeni dolievanjem vode na drop, ili su tanka vina pravljena po načinu Petiota, ili su pak posve slabe vrsti vina iz ravnina, gdje grozdje težko dozrieva i gdje su česte poplave. Ove vrsti vina sadrže 5 do 7 po sto alkohola, a troše ih najviše radnici. **B. B.**

O livadah.

Dok se je gospodarilo po staru, na temelju rimske tropredjelne mienbene osnove, te su oranice bile razdieljene na tri predjela, a svake godine na jednom od tih predjela gojila se je ozima, na drugom jarina, a treći ležao je na ugaru, nije trebovalo puno djubra, pa se nije držalo mnogo blaga. Hranu potrebitu za blago davale su livade. Nu pošto je vremenom promjenjena osnova na uštrb ugara, a na korist tržnog bilja, moralo se je i broj blaga povećati, da se odnekle osjegura potrebit djubar. Livade nisu porasle, mnoge su dapače izkrčene u

oranice, pa se je moralo zaseći na oranice, te na njih gojiti krmno bilje.

Nije nam zadaća danas pretresati ovo pitanje, napomenuti ćemo samo, da se danas ne procjenjuje više jedno imanje po površini livada, nego po površini oranicâ.

Nego, unatoč svemu tome ima još puno imanja, na kojih je gospodarenje osnovano na livada.

Livade se izplaćaju dobro u svim onim predjelim gdje fali prometne glavnice, jer za gospodarenje na livadah ne treba glavnice, svi troškovi sastoje u snaženju livada i kositbi. Na sličnim gospodarstvim ili imade malo blaga, jer se prodaje sieno, ili se sieno unovčuje kroz marvu i njene proizvode. Ovo se dogadja na imanja, koja su daleko od središta i cesta ili pak pokraj velikih gradova, gdje su radnici skupi, a ugojna marva prodaje se dobro.

Livadam se gospodari i na onakovom imanju, gdje je s hrdjavog oblika zemljišta težko obradjivanje ili biva posve skupo.

Kad se gospodarenje sa livadam radi velikih troškova ne izplaća, a zemlja nije prikladna za oranice, ili se drugi način gospodarenja nebi izplaćao, onda neostaje drugo nego pretvoriti livade u šume. Najbolje se izplaćaju livade u nizinâ i dolâ, gdje se skuplja voda, te gdje se radi preobilne vlage nebi zemljište za drugu gojitbu dalo upotrebiti. Takove livade radjaju obilno, pa sve da je kadšto sieno kiselo, one se dobro izplaćaju.

Pokraj rieka i potoka na zemljam podvrženim naplavam izplaćaju se livade takodjer dobro, samo ako voda kad poplavi ne nanaša puno mulja, i tim šteti livade. U sličnom slučaju, mjesto livadâ bolje se izplaćaju pašnjaci. Gdje se goji puno voćnih stabalâ, ili mastinâ ili muravâ, ondje se takodjer izplaćajo livade. Izmedju stabala i izpod stabala radi žila, težko je oranje, a gospodarske rastline izpod gustih krošnja težko uspjevaju, dočim trave još uvjek uspjevaju, pa ako daju i nešto lošije sieno, ipak se izplaća.

Ali ništa se neizplaća toliko, koliko umjetne livade t. j. takove livade, koje su priredjene, da se mogu naplaviti kad god je volja. — Takove livade se priredjuju i od najplodovitijih oranica, jer su od ovih koristnije, pošto nema oko njih nikakovog troška, dapače ni onog za djubrenje, jer se gnoje muljevitom vodom. Umjetne livade su koristonosne, jer radjaju obilno, i jer je od njih prihod stalan. One nisu izvržene promjenam vremena, dapače suša i žega, koja je najveća rana za obične livade, umjetnim livadam prija, jer se baš u to doba naplave, pa toplinom i vlagom trave rastu, ka rastu.

Za urediti umjetne livade hoće se puno novaca, ali uložen novac daje debele kamate.

A. L.

O priredjivanju voća i voćnih sokova bez sladora.

U novije vrieme nastoji se uživati voće i voćne sokove u što moguće naravnijem stanju. Usljed priredjivanja sladora ili na koji drugi način trpi voće na teku, boji i miomirisu.

Priredjivanje voća i voćnih sokova bez sladora nije stvar težka, hoće se samo pomnje. Glavno je:

a) Da je voće svježe, stopro ubrano, posve zdravo i čisto, ali ne posve zdrelo.

b) Da su staklenice posve čiste i široka grla.

Voće koje se ima priredjivati naslaže se u staklenice tik jedno drugoga, da ostane iz medju njih što moguće manje prostora, no nevalja pritiskati.

Sad se izkuha nešto čiste vode: kad je voda bacila par gogolja, snimi se od vatre, da se ohladi do 50° C. stupnjeva Celsiusa. Ovako toplu vodu ulije se u staklenice u koje je voće, i to do gornjeg ruba staklenice ili baš do samoga grla. Odmah poza ovim priveže se svaka staklenica vlažnom pergamentnom hartijom.

Zadnja radnja jeste, da se na dno plitke kotlenice ili bakre metne slame ili krka, pa na ovo sve staklenice, a izmedju njih takodjer slame ili krpa. Onda se dolije hladne vode, nešto do dva diela kotlenice ili bakre, ili do polovice staklenica, pa metne na vatru da voda uzavre. Napram veličini staklenice uzdrži se vrienje pô do sat vremena.

Ovim načinom ubije se trusje, koje je slučajno moglo doći u staklenice voćem ili vodom. Kad je voda dosti vremena vrela, onda se sve odstrani od vatre, te uzdrže staklenice u vodi u kojoj su kuhale, dok se sve ohladi; onda se staklenice po drugi put priveže vlažnom pergamentnom hartijom i posao je gotov.

Sokovim se postupa na isti način, samo što se ne dolieva na njih voda od 50° C., kako na veće. Staklenice sa sokovim kuhaju se dobra tri sata vremena, onda se prociede u druge staklenice, pa se nakon 5 ili 6 dana ponovno kuhaju. Po ovom drugom kuhanju sokova u staklenicâ u vodi, odciedi se svaka staklenica, pa se na vrh soka ulije malo dobre rakije ili konjaka, a onda odmah priveže pergamentnom hartijom.

SVAŠTICE.

Dlake štetine ili vlasi odstranjivaju se na posve jednostavni način po naputku R. Böttgera, sa natrium sulphihydratom. To sredstvo za uništavanje dlake priredjiva se kako sliedi: Jedan dio kristaliziranog *natrium sulphihydrata* pomješa se su tri diela fine naplavne sadre, te se uz neprestano trvenje sve pretvori u prah i dobro izmješa. Trvenjem dobivenu prašinu okvasi se su nekoliko kapljica vode, da postane kao kaša, pa se onda pospremi u staklenice i čuva do porabe. Staklenice moradu biti dobro začepljene e da se ova smjesa ne pokvari. Kad je do porabe onda se na vrh noža uzme malo ove tvari i namaže one dlake, koje hoćemo da odstranimo. Za par časova najdeblja dlaka ili štetina omekša da se dade vodom izprati. Djeluje li sredstvo malko više, onda razgrize i kožu.

O pranju baršuna — Ako se ne zna oprati baršun, pa da je najbolja roba, izkvariti će, dočim dobro opran baršun postane, kao da je nov. Baršun pere se kako sliedi. Uzmu se dvie govedje zuči, primješa im se nešto malo meda i sapunjače t. j. sapuna raztopljena u daždevici, pa se uz neprestano miešanje prokuha. Nuz to razastre se baršun po čistoj a ovlaženoj daski pa se gori navedenom prohukanom smjesom od zuči, meda i sapunjače dobro ovlaži; po tom se baršun uvije na jedno valjasto drvo, i valja se dok nestane nečisti. Sada se izpere u vodi, opet valja, pa ovjesi da se suši. Kad se je baršun na polak posušio, onda se opet nakvasi raztopinom od mohrunjeg mjehura (colla di pesce) namočena u vodi i prokuhana, pa postavi izmedju dvie ponjave i valja dok se osuši. Suho kad je natare se suknom i tim je posao gotov.

Parižki Rapés drži se da je najbolji duhan za šmrkanje. Nego je šmrkač Rapés skup, a i nije ga lako dobiti. Evo s toga onom dielu naših čitaoca, koji nalaze slasti u smrkanju naputak, kako se priredjuje parižki rapés. — Najprije posuši se duhanovo lišće, te samelje u prah, a onda se priredi začin. No priredjivanje tog začina nije baš stvar laka. Za taj začin uzme 4 kg suhih šljiva, pô kg smriečaka, 2 kg. tamarinda, 1 kg. sladorače $^1/_4$ kg. salmiaka, pô kg. striša i 6 kg. soli. Sve se ovo ukuha skupa u 26 litara vode, pa kad je ukuhano dolije se 2 litra i 6 decilitra dobre vinske rakije ili konjaka, te 1 litar i 7 decilitra dobre kvasine. S ovim začinom ovlaži se toliko praha od duhanova lišća, koliko se može. Ovlaženi duhan zamota se u kositrnjaču ili u limene posude, da za 15 dana uzdrije. Onda se smrče. Čim duže ostaje ovako priredjeni rapés zamotan u kositernjači ili u limenoj posudi tim postaje liepši i bolji.

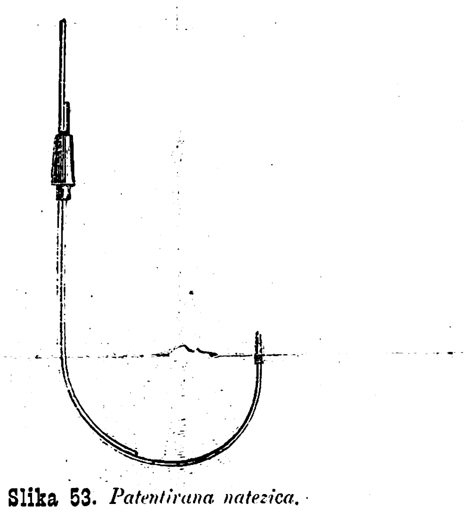
Maz za strojeve. Mnogi, koji rabe strojeve za razne svrhe, često su u neprilici, čim da ih mažu. Izvrstni maz za strojeve pravi se, ako se ukuha skupa: 1 litar petroleuma, 88 grama tuhe (grafita), 3 grama voska, 9 grama loja i 3 grama lužnjog natrona. Maz mora da je izvrstan, jer ga fale u velike.

Vosak proti hrdjanju gvoždja i ocala. — Da gvoždje ili ocal ne izhrdja, rabi se presvuka od voska. No, valja znati prirediti vosak tako, da se s njim lako presvuče dotični predmet. — Pri tom postupa se kako sliedi. Izsječka se vosak na sitne komadiće, pa se ti komadići voska meću u benzol. Ne stavlja se u benzol novi komadić voska, dok se prvi nije posve raztopio, a ostavlja se vosak u benzol samo dotle, dok se benzol nasiti t. j. dok ne topi više vosak. — Ovom raztopinom, a pomoću kista maže se gvozdeno ili ocalno orudje ili posudje. Benzol izhlapi a vosak ostane na dotičnu stvar u obliku tanke kožice, koja brani od hrdjanja.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Agave Victoriae Reginae, slika 52. Ovo je nova vrst ne davno uvedena, a dobila je ime na čast ingleške kraljice Viktorije. Razlikuje se od svih drugih vrstih osobitim svojim uzrastom, te debelim, kratkim, kutastim lišćem. — Mukotrpna je bilina, goji se u loncima, te je od velikog nakita za stanove. Razplodjiva se, kao Agave americana ili obični naš aloj.

Patentirana natezica, slika 53, sastoji se iz dva komada rukava od gume, te je uredjena tako da samo sve suvišno vino, koje iztoči, opet se vraća natrag u bačvu. S ovom natezicom obično pune se staklenice iz bačve. Ona strana gdje obe cievi prolaze kroz čep natakne se na grlo staklenice, dočim druga strana ide kroz vranj u bačvu, ali tako da i kraća ciev udje na vranj u bačvu. Kako je već rečeno, kada se staklenica napuni do mjere, do koje smo opredielili, onda se vino vraća samo natrag u bačvu. Ova natezica rabi se puno u onim konobam gdje se često ima na brzu ruku da natoči puno staklenica iz raznih bačava, jer nije potreba da čovjek čeka kod staklenice dok se natoči. Gradi ih L. Wechtl iz Beča.



Slika 53. *Patentirana natezica.*

Gospodarske Viesti.

Njegovo Veličanstvo Kraljević Rudolf pozvao je gosp. pl. Tartalju, da suradjuje djelu „Oesterreich-Ungar in Wort und Bild“, a to za gospodarstvenu struku, u koliko sa tiče Dalmacije.

×

Makla se je nešto ciena ulju. Novo ulje, koje se plaćalo po forinta 30 kvintal, plaća se danas po forinta 34 i 35.

×

Obistinila se je prognosis Cent. Met. stacije, te je sbilja od 18 prošastog mjeseca, vrieme, da se nemože željeti ljepše. Nego od dana 5 t. m. pada živo u toplomjeru svakog dâna za nekoliko crta. Slane ima svakog jutra, od dana šest oledi se i voda i zemlja. Sva je prilika, da će bez burna vriemena pasti postepeno toplina, te da će se uhvatiti debeo led.

×

Primili smo zahvalnošću „Izvješće starinarskoga Kninskoga Družtva o prvoj glavnoj skupštini 3 srpnja 1887 i drugoj 30 rujna 1888“. Starinarsko družtvo u Kninu zaslužuje doisto podporu svakog hrvatskog rodoljuba radi svojeg dosadanjeg rada, i radi vriednih izkopina koje pravi i koje je već napravio.

×

Vlada će viećati o ukinuću slobodnih luka Trsta i Rieke. Po obstojećem zakonu, imale bi se slobodne luke dokinuti dne 31 prosincu 1889, ali sva je prilika da će se dokinuti stopro godine 1890 ili 1891. Dokinućem slobodnih luka imala bi Dalmacija koristi, jer bi prestalo ono prenašanje grčkih i taljanskih vina preko Rieke i Trsta u Francusku i drugovdje, pod imenom dalmatinskoga vina.

×

Odkad su smotke poskupile prodavaju se mnogo manje negoli su se prije prodavale. — Tako je u godini dana prodano manje 40,511,049 komada cigara „kratkih inozemnih“, 19,053,100 komada „dugih domaćih“, 4,099,300 komada „kratkih domaćih“. Virginija cigara prodano je manje 3,149,133; kuba cigara po 4 novč. prodano je manje 2,354,413, a onih po 5 novčića 3,127,944 komada manje nego lani. Britanika cigara prodalo se je manje 5540 komada, a trabuko 806,490 komada.

×

Od 1 siečnja do konca rujna t. g. 1888, izvezlo se je iz naše države 39·3 miljuna dužica za bačve, i to 29·2 miljuna preko Rieke, 10·1 miljuna preko Trsta. Najviše dužica izvezlo se je u Francusku, naime 33,181,700 komada. Ostalih 6 miljuna komada izvezlo se je u Algir, Italiju, Portugal, Inglešku, Belgiju, Španju i Brazil.

+

Aksentije Tešić, gospodar iz Mionice u Srbiji. ostavio je svoje imanje, vriedno nešto 36,000 franaka, državi u svrhu, da u Mionice država uredi jedno ugledno imanje.

+

Rumunjska vlada uredjuje dva državna loznika amerikanskih loza blizu Turn-Severina. Jedan od tih loznika imati će 22 hektara površine, a drugi 25.

×

Na visokoj zemljodjelnoj školi u Beču, upisano je ljetos 237 slušatelja, od kojih je 197 redovitih, a 40 izvanrednih. Od redovitih 93 uče gospodarstvo, 91 šumarstvo, a 13 kulturnu tekniku.

×

Njemačka potrošila je ljetos (1888 godine) 2,049,904 maraka na utamanjivanje filoksere.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

112. Molim kako je klaštriti praskve, da se uzgoje stanovita oblika uz zid, na odrenu ili žicu?
I. K. u P. (Boka).

Za rezanja prasaka valja da držimo uvjek pred očima, da one obično radjaju na godišnje mladice redje na takozvane plodonosne krakove. Praskva tjera plodonosne mladice koso prama gori, ili vodoravno, a iz ovih na stanovitom razmaku protjeraju ljetorasti, koje se odmah pokrati, da se vilasto razgrane, pa se pušta da sve ljeto rastu i da se razvijaju po miloj volji. Na proljeće, odreže se donji od ovih lanjskih ljetorasta na dva, a gornji se previje i priveže u vodoravnome položaju ili izpod vodoravnog položaja. On će cvietat obilno, i razviti će se na njem dosti i liepa ploda, dočim od donjeg, oba pupa protjerat će dva ljetorasta, od kojih će se budućeg proljeća jedan pokratiti na dva oka, a jedan previti vodoravno Jeseni dok odpadne lišće, ili još prije, odrežu se plodonosne mladice sve do stara drva Moradu se jeseni odrezati mladice, koje su rodile, jer ako bi se odrezale na proljeće pojavila bi se smolica. Ako se dogodi, da mladice do debla jače i bujnije tjeraju od onih. koje su na granah, to je znak da sokovi ne kolaju redovito, a to jer sve grane nisu jednako položene, pa s toga valja ih odmah izpraviti. Postupajuć ovako, uzgaja se praskva oblika, kojeg se želi, samo što valja voditi mladice u onom pravcu, kako pokažuje oblik, kojeg želimo imati. Pri uzgoju prasaka valja puno paziti na to, da deblo ostane uvjek u sjeni izpod krošnje, s toga pri uzgoju na žicu, uz zid, itd. valja uvjek privezivati i voditi mladice tako, zasjenjivaju deblo, inače će se usljed sunčane pripeke pojaviti smolica, koja će razjesti stablo. Praskve ljube vlagu, one su dapače vodene biline skorom kako vrba. Mnogo put ne uspjevaju s nedostatka vlage. Ako praskve nisu žilam u vodi ili u vlažnoj zemlji, valja ih zalievati neprestano, ili blizu debla zakopati u zemlju par dubokih glinenih lonaca, kojima se mahovinom začepi luknja na dnu, te koji se drže puni vode. Iz njih ciedi se voda malo po malo te drži zemlju vlažnu.

113. Ovo je druga godina, da mi se dogadja, da mast prestane vriti, premda se nije vas slador raztvorio. i premda je bilo još toplo i nije falio nijedan od drugih uvjeta da vrienje bude pravilno i redovito. Molim vas, što može da upliva na moj mast, da se vrienje obustavi? Savjetujte mi kakovo sredstvo, jer sam ovako u neprilici.
L. M. u N. (Hrvatska).

Doisto se čestokrat dogodi, da mast prestane vrieti, a bez da bi se vas slador bio raztvorio i bez da bi falio, koji od drugih važnih činbenika za vrienje, ali ljudi nisu znali što je tomu uzrok, pa su pripisivali svemu i svačem, dopokom i čarolijam. Prof. Mrereker je dugo proučavao gornje pitanje, te ga je sretno riešio, kako su dokazom njegove bilježke priobćene u „Annales Agronomiques" T. 8 pr fas. 1 od god. 1882. Po njegovim kušnjam ono što obustavi vrienje jeste mravinja kiselina i maslena kiselina. On se je u. p. uvjerio, da se poremeti vrienje masta, ako se za vrienja napravi u mastu 0·5 po sto (%) kvasinove kiseline. 0·2 po sto mravinje kiseline, 0·1 po sto propionove i 0·05 po sto maslene kiseline. A da se sasvim obustavi vrienje dosti je 0·1 po sto maslene kiseline. Maslena i druge navedene kiseline djeluju ubitačno na stanice fermenta, one nemogu da rastu te da raztvaraju slador, nego se dapače počmu one raztvarati. Lieka proti obustavljenju vrienja nema, van da se dodade mastu nešto mliečne kiseline, jer se je izkusilo da u mastu koji sadrži nešto 0·5 po sto mliečne kiseline rastu i razvijaju se fermenti baš brzo i bujno. Mliečna kiselina djeluje ubitačno na stanice fermenta, samo kada je ima 3·5 po sto, što težko da može biti naravskim putem Da se vrienje masta ne obustavija, valja još prije jeseni dobro izčistiti i razkužiti konobu i posudje, da se ubije trusje onih gljivica, koje podupiru u mastu tvorbu mravinje i maslene kiseline. Čistoća je sigurno obranbeno sredstvo.

114. Jeli bolje ploho oranje ili oranje na slogove? Koje od dvaju je manje trudno, a koristnije?
F. S. u B. (Bosna).

Zemljištne okolnosti odlučuju, dali je ploho oranje ili oranje na slogove bolje. Što se tiče pak samog načina ploho oranje imade stotinu prednostih pred oranjem na slogove. Dandanašnji ore se na slogove samo težke zemlje, kao gnjilače ili težke ilovače, zemlje plitke mekote, one kamenite zdravice, i na kojih izvire puno vrutaka ili su blizu rieka ili potoka, koji ih mogu lako poplaviti. Oranjem na slogove nemože nikad radnja izpasti jednaka. Na sred slogova gdje se dvie prve brazde sastaju, da prave hrbat slogu, ostane izpod njih skorom uvjek zemlja neizorana. Na slog se nagomila zemlja, dočim jarci izmedju slogova ostanu go li, t. j bez mekote, isto se dogodi i gnojem, koji ostane vas na slogove, a jarci ga se i ne okuse Brananjem sgrne se sjeme na slogove, a jarci ostanu ne zasijani, ili se pak sgrne sve sjeme sa slogova u jarke, koje pak obično raznese voda, ili izjalovi radi gustoće ili pregnjija u vodi. Oranjem na slogove ostaje puno zemlje ne plodne, i to tim više, čim su uži slogovi. Slogovim od četiri brazde, ostane neplodno 30 po sto izorane površine, onim na 6 brazda 20 po sto, onim na 8 brazda 15 po sto, onim na 10 brazda 12 po sto, onim na 20 brazda 6 po sto a onim na 40 brazda 3 po sto. — Na zemlji izoranoj na sloge sve orudje i svi gospodarski strojevi potrebiti za obradjivanje ne dadu se uporabiti ili slabo rade. Na zemlji izoranoj na slogove, kosilo i sijalo nema porabe, a brane, valjevite djeluju samo djelomično, dočim se pri plohom oranju svi strojevi dadu uporabiti i rade dobro. Kako vidite mi smo za ploho oranje, koje je laglje, cjenije i koristnije, samo valja imati prikladan plug premetnjak, da se ploho oranje može izvesti kako valja, ili pak valja znati izvesti običnim plugom tako zvano četvorasto oranje.

115. Orasim mi redovito pocrni kora, pa ih ne vole trgovci, premda inače jedri i zdravi. Molim vas, kažite mi kako ih mogu izčistiti?
A. V. u P. (Istra).

Orasi priredjuju se za trgovinu kako sliedi. Dok se oberu orasi oljušti im se kora, pa se onda izperu. Izpiranje obavlja se kako sliedi. Metnu se orasi a koš ili sprtu, pa sve skupa u badanj vode, te se mućka, da se posve izčiste strugajuć se jedan o drugi. Ovako izprani orasi metnu se u jedan sanduk (skrinju) ili sobicu, koja se dade posve dobro zatvoriti, pa se na plitici ili tavi zapali sumpora. te sve dobro zatvori. Sumpor kada gori razvija sumporitu kiselinu, koja ih izbieli. U zatvorenom sanduku ili sobi, koja je puna bieloga dima od sumpora ili sumporite kiseline, ostanu orasi 10 do 15 časova, onda se izvade, pa razastru na suncu ili drugo toplo i zračno mjesto, da se posve posuše.

B. Nova pitanja.

116. Želim kupiti dvi dobre i mlade krave muzare bjelanske pasmine, ili njoj slične. Molim odklen bi ih mogao nabaviti i pošto svaku?
Š. B. u S. (Šibenik).

117. Hotio bi se laiti gojitbe sparoga, jer ovdje blizu grada lako bi ih dobro prodavao. — Molim vas poučite me, kako imam zavesti gojitbu sparoga?
A. K. u F. (Istra).

118. Molim vas, kako se čuvaju ruže, i kako se zamataju, kada se šalju dan ili dva dana daleko?
I. M. u S. (Hrvatska).

119 Imam komad dvorišta, izpod njega mi je podrum. Popločan je i svodjen, ali teče. Želio bi ga potarasati. Molim vas poučite me, kako taljanci tarasaju?
P. L. u B. (Bosna).

120. Imadem par volora, koje bi rado utoviti. Molim liepo naputak, kako bi se to najbolje i najprije postiglo?
A J. u V. (Hrvatska).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Podmirili su predbrojbu do konca t. g. 1888.

P. n. č. g. Politeo N. — Balaš M. — Zuliani P. — Valetić I. — Obćina - Cavtat.

— Č. g. Mirčeta J. — Vaša cienjena prebrojba podmirena je do konca buduće god. 1889.

— Č. g. Oršić M. — A vaša do konca svibnja buduće godine 1889.

— Č. g. Popović vojv. S. — I vaša cienjena prebrojba podmirena je do konca kolovoza 1889.

— Č. g. Majstrović F. — A vaša do prvog studenoga 1889

— Sl. Hrvat. Sastanak — Reklamirani broj 22 odposlali smo na novo.

— Č. g. Ivančević M. — I vami broj 21. Pisali smo gosp. V., pišite mu i vi i preporučte mu.

— Sl. Čitaonica - Pregrada — Svezak 2 i 7 odposlali smo vam, te nam za iste dugujete novčića 85.

— Sl. ces. kr. Dvorska Knjižnica - Beč — Reklamirani broj 20 odposlali smo.

— Č. g. Vidaković A. — Poručili smo onoj osobi, ali još nismo primili ništa.

— Č. g. Bielić I. — Ako prije ne provelne, te tim načinom ne izgubi jedan dio vode, pregnjiti će. U 6 ili 8 dana, na suhu i zručnu mjestu provelne dobro.

— Č. g. Jurković V. — Za golubove rimske pasmine obratite se Augustu Sirku u Hinterholz, pošta Hainfeld.

— Č. g. Nikolić F. — Mi vam nemožemo pomoći, jer ono nije za nas. Sporazumite se sa kojim knjižarom, ali čisto i bistro, jer inače mogli bi štetovati.

— Č. g. Perica P. — Pošto se na opetovane oglušiste, predali smo stvar odvjetniku, da vas on potraži.

☛ **Na koncu smo godine, a zaostatci su veliki, pa nam zapinju računi. Za zadnji put molimo gospodu dužnike, da račune odmah urede, jer ćemo inače biti usilovani latiti se drugih sredstva.**

Uprava.

Kod Uprave „Gospodarskoga Poučnika"

U ŠIBENIKU

na prodaji su sliedeće knjige:

Predivno bilje. — Ciena novč. 20.

O uporabi dropa i drugih vinskih zaostataka, sa 21 slikom. — Ciena novč. 50.

Duhan (Nicotiana) ili naputak kako se goji i priredjuje, sa 32 slike. — Ciena novč. 50.

Mane i bolesti vina i kako se liečе. — Ciena novč. 30.

O uzgoju i njegovanju cvieća, uresnog grmlja i drveća, sa 952 slike i jednom koloriranom tablom. — Ciena fiorina 8.

P.D. Ciena razumje se franko od poštarine. Tko dakle naruči, dosta je da pošalje označenu cienu, a dobiti će knjige franko na kući.

Tko naruči devet iztisaka jedne knjige dobiva desetu na dar.

Gg. župnicim i učiteljim, koji su u položaju, da šire nauk medj pukom, kako što i drugim vjerodostojnim osobama, koje nisu u stanju da troše puno na jedanput, pripravni smo dat knjige na mjesečne, tromjesečne ili polugodišnje ise (ratazioni), ali pod uvjetom, da točno plaćaju pojedine ise na ustanačene rokove.